

生鱼处理体验课

大引渔港渔业协会成员设置了一系列活动和体验课程，向来访者介绍当地渔民的日常生活和传统。其中一门课程就是给当地捕捞的鲭鱼和竹荚鱼等小鱼去鳞、切片。

授课老师都出身渔民之家或从事捕鱼业。他们在演示片鱼技巧的同时，还会讲解鱼身构造和刀具的使用方法，时不时还聊聊当地趣闻。每位学员在实际动手片鱼时都会有老师指导和反馈。体验过程中可提出任何问题，不管是有关由良湾的渔业发展现状、最美味的鱼料理，还是菜肴的摆盘心得，老师们都非常乐于回答。

体验课程在室外进行，身后就是大引渔港的海湾。除了学习处理生鱼之外，来访者还可体验制作裙带菜寿司卷，或是坐上渔民的小船参加观光巡游。以上活动均需预约。