

沖島での「ふなずし漬け込み体験」と湖魚料理の食味体験

日 時:令和4年7月22日(金) 8:30~17:00

場 所:沖島

参加者:びわっこ大使 10名

指導者 中平先生

顧問 川嶋先生

滋賀県水産課 職員

淡海環境保全財団 職員

滋賀県自然環境保全課 職員



～タイムスケジュール～

- 8:30 能登川コミュニティセンターに集合
- 9:15 船に乗って沖島に出発
- 9:30 沖島コミュニティセンターに到着
- 9:30 水産課の方から琵琶湖での漁業についてのお話
- 10:00 中平先生からふなずしについてのお話
- 10:30 ニゴロブナの洗い作業、干し作業
- 11:30 組合長から漁と琵琶湖の環境についてのお話
- 12:00 湖島婦貴の会の手作り弁当で昼食
- 13:00 沖島内散策
- 13:45 ふなずしの漬けこみ作業
- 14:45 沖島コミュニティセンターでふりかえり
- 16:00 堀切港に向け出発
- 16:45 能登川コミュニティセンターにて解散

沖島へ向けて出発します



沖島上陸です！



琵琶湖での漁業のお話



継承される保存食文化のお話



～ふなずし漬け込み作業①～

まずはニゴロブナを洗っていきます



青白く光るまで丁寧に磨いていきます。



真剣な表情です！

磨いたフナを乾燥させます



～漁協組合長のお話・昼食～

組合長から沖島での漁のお話

湖魚の弁当をいただきます！



沖島島内を散策！暑かったので少し水に足をつけて涼みました！



～ふなずし漬け込み作業②～

乾燥させたフナにご飯を詰め、漬け込みました。



ふりかえりの時間

ひとりずつ感想を発表しました

