

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3年7月25日(日) 9:00~17:00

場 所:能登川コミュニティセンター
沖島

参加者:びわっこ大使 9名

指導者 中村先生、中平先生、増田先生

顧問 川嶋先生

淡海環境保全財団 古川 事務局次長

川瀬 副主事

滋賀県自然環境保全課 川崎、保井



～タイムスケジュール～

- 9:00 保護者事前説明会
- 9:10 びわっこ大使自己紹介、アイスブレイク
- 9:30 船に乗って沖島に出発!
- 10:30 琵琶湖の漁、ふなずしのお話
- 11:00 ニゴロブナの洗い作業、干し作業
- 12:00 湖島婦貴の会の手作り弁当で昼食
- 13:00 組合長から沖島の漁と暮らしのお話
- 13:30 ふなずしの漬けこみ作業
- 14:30 沖島内散策
- 16:30 能登川コミュニティーセンターに戻り学習のまとめ
- 17:00 解散

任命状が授与されました!



沖島に向けて出発!



びわっこ大使自己紹介



琵琶湖の漁についての学習



～ふなずし漬け込み作業①～

ふなずしに使う塩切ニゴロブナ



まずはフナを洗います。



青白く光るまで丁寧に磨いていきます。



磨いたフナを乾燥させ、水分を取っていきます。



～昼食～

乾燥させている間に、湖島婦貴の会手作り弁当をいただきます！



奥村組合長から沖島の漁と暮らしの話をうかがいました。



～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。



船の時間まで沖島を散策！

1日学習したことの振り返り

