

# 7月10日 びわ湖の日

## 鮎ずし作り体験クルーズ 2023

琵琶湖・川

里・山

魅力発見

遊ぶ

学ぶ・ふれあう

食べる

買う・つくる

きれいにする

### 〈開催日時〉

7/5 (水) 7/8 (土)、7/11 (火)、7/14(金)、7/17(月祝)、7/20(木)、7/23(日)、7/25(火)  
大津港発(9:00) ～～ 沖島 (10:20～15:30) 鮎ずし作り体験・昼食 ～～ 大津港着(16:40)

### 〈開催場所〉

琵琶湖・沖島

### 〈開催時間〉

大津港発着(9:00～16:40)

### 〈参加費〉

【乗船料】1人/大人 3,500円、小学生 1,750円 【材料費】1樽(材料代) 25,000円

※材料費に含む：ご飯、ニゴロブナ5<sup>kg</sup>。(約15～20匹) 【樽容器代】1樽 1,500円 ※初参加の方は必ずご購入下さい【昼食】島ご飯(お弁当) 1,500円 ※希望者のみ 【樽保管料】5,500円※希望者のみ

### 〈参加方法〉

琵琶湖汽船HP(オンライン予約)または往復ハガキでのみ申込受付をいたします。※数量限定につき、申込多数の場合は抽選となります。

### 〈申込締切〉

5月31日

沖島で、滋賀県の郷土料理「鮎ずし」の漬け込み体験を行うクルーズです。

大津港を出港し、船内で鮎ずしの作り方をDVDにて学んだ後、沖島に上陸。島内では、沖島漁業協同組合の漁師指導のもと、塩漬けされたびわ湖産

「ニゴロブナ」のみがきから樽詰めまでの作業を半日かけて行います。出来上がった鮎ずしの樽は、当日中に各自お持ち帰りいただき、食べ頃となる晩秋までご自宅で保管いただきます。(追加料金にて沖島保管も可能)



〈主催・お問い合わせ先〉 ☎520-0047 大津市浜大津 5 丁目1-1 琵琶湖汽船株式会社 TEL077-522-4115