

7月10日 びわ湖の日

鮎ずし作り体験クルーズ 2024

●プログラム内容

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）

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)



●日時 7/3 (水)、7/6 (土)、7/9 (火)、7/12 (金)、7/15 (月)、7/18 (木)、7/21 (日)、7/24 (水)

●定員 各回30～50名

●場所 沖島

●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) 26,000円 ※材料費に含む：ご飯、ニゴロブナ5kg(約15～20匹)【樽容器代】 1樽 1,500円 を予定

●申込方法、〆切、申込先

情報公開5/10～(予定)

①琵琶湖汽船HPよりWEB抽選予約(5/末迄申込受付)

①琵琶湖汽船へ往復ハガキにて申込

●問合せ先

団体名：琵琶湖汽船株式会社

住所：大津市浜大津5-1-1

電話：077-522-4115

HP URL：<https://www.biwakokisen.co.jp/>

検索名：https://www.biwakokisen.co.jp/season_event/2426/