

魚を手づかみ！！

盾干し体験&海鮮 BBQ

◆たてぼし

三重県津市の御殿場海岸にて伝統行事「たてぼし」を体験してきました！！「たてぼし」とは、海岸に建てた竿に網をはり、潮が引いてから跳ね回る魚を手づかみするという昔ながらの漁法で、私たちが予約した御殿場浜の海の家“みよし”では、タイ・アジ・タコ・ハマチなどの魚のつかみ



どり体験ができました。最初に説明を受けてから、いざ、つかみ取り！！最初は跳びまわる魚たちに戸惑い遠慮していましたが、気づ



けば、大人から子どもまでみんなが夢中になって魚を追いかけ、とても楽しい思い出ができました。

◆海鮮 BBQ

たてぼし体験の後は、海の家で海鮮 BBQ！

先ほど捕まえた魚もその場で調理してもらうことができ、とれたての鯛のお刺身はぷりぷりで絶品の一品。



その他にも、さざえや海老・イカなどの新鮮な魚や貝の炭火焼きや、貝めし、あさりの味噌汁など、海の幸をお腹いっぱいになるまで楽しみました。



◆持ち帰りも OK！

たてぼしでとれた魚はその場で食べる分以外は持ち帰り！アジは塩焼きに、鯛は煮付けやアクアパッツァにと、自分でとった魚は一段と美味しく、大満足の日になりました！！

2017/08/06

