



養殖わかめ刈り

陸上に引き上げた養殖ロープからわかめを刈り取り、お持ち帰り

1袋詰め放題



魚醤の干物作り

香住で水揚げされる主な魚であるハタハタ、エテガレイの干物を作ります
下処理から魚醤に漬け込むところまで行って頂き、スタッフが干してから、後日宅配にてお届け



豪華な試食あり

生わかめしゃぶしゃぶ
魚醤あわびごはん
魚醤の干物

あわび1枚踊り食い

香住のわかめ、干物漁業体験

とき

平成31年

2/24(日)、3/3(日) 9:00 ~ 13:00

ところ

香住東港 (兵庫県美方郡香美町香住区境)

「ジオパークと海の文化館」を目安にお越しください
カーナビ設定: 0796-36-4671

定員

各日20名

事前お申し込み必要、先着順

(対象: 小学4年生以上、中高大学生、一般)

参加費

3,500円

注意事項、お申し込みは裏面へ

※本漁業体験は日本海マリンツーリズム推進事業の助成を受けて行うものです

■お申し込み・お問い合わせ
但馬漁業協同組合
統括本部 総務課

〒669-6543 兵庫県美方郡香美町香住区若松747
TEL.0796-36-1331 FAX.0796-36-1305

(平日8:30~12:00、13:30~17:00、火曜不定休あり)

情報配信中: <https://www.facebook.com/events/728052270906875/>

