

魚のつかみどり

宮妻峡から魚を手配して、自然の家で「魚のつかみどり」にチャレンジ！つかんだ魚は野外炊飯で調理して食べよう！さあ、上手に捕まえることができるかな？

1. 準備物

少年自然の家にあるもの プール、バケツ、魚、バーベキューコンロ
準備していただくもの 竹串、炭、塩、焼き網

2. 場所と時間

少年自然の家 野外炊事場 1時間～2時間 ※人数による

3. 費用

マス 1匹 500円

野外炊事用具一式（バーベキューコンロ含む） 520円（市外 1,040円）

4. 指導について

自主活動ですので職員の指導は行いません。

5. 方法・進め方

- ① プールに水を入れる
半分程度の深さに水を入れ、魚を入れる。
注意点
魚は震動に弱いため、運搬する段階で死亡していることがあります。そのため数匹多めに発注することになります。
- ② 魚をつかむ
魚は頭が先細りしており、つかみやすくなっていることを説明。つかんだらバケツに入れる。
注意点
プールの水を抜くことで、魚の取りやすさを調整する。
- ③ 野外炊事場で調理をする
魚のはらわたを包丁を使って取り除き、血のりをとります。次に竹串を刺し、炭をおこして炭火で焼いて完成！
注意点
魚がぬめぬめして滑るので包丁の扱い方に注意。竹串を刺す時は、魚の体をジグザグに通し、抜けにくいようにすること。

