

# 魚のつかみどり

自然の家で「魚のつかみどり」にチャレンジ！つかまえた魚は野外炊事で調理して食べよう！  
上手に捕まえることができるかな？（期間限定 7月～8月）

## 1. 準備物

少年自然の家にあるもの プール、バケツ、マス、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

自然の家“野外炊事場” 1～2時間

## 3. 費用

マス 1匹 510円

野外炊事用具一式（バーベキューコンロ含む）530円（市外 1,060円）※宿泊団体は無料

## 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

マスは震動に弱いため、運搬する段階で死ぬ場合があります。そのため数匹多めに発注することをおすすめします。

### ② バーベキューコンロで火をおこす。

### ③ マスをつかむ。

素手でマスをつかむ体験をする。マス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して下さい。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ことが出来ます。

### ④ マスを調理をする。

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して下さい。
- ・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。
- ・川魚ですので生で食べることの無い様、十分に注意してください。

