金沢の漁港

漁港見学とアナゴのさばき方

見て、聞いて、さわって、食べて！
横浜の漁業をもっと知ろう！



11月29日(日)

13:00～16:00　雨天実施





- **タッチプール**
  柴漁港で水揚げされるアナゴやヌタウナギなどの魚やタコ、ナマコ、ヒトデなどの海の生きものに触ってみましょう。
- **横浜の漁業のお話**
  海の公園に移動して漁師さんから漁業や漁で獲れる魚のお話を伺います。
- **アナゴのさばき方実演**
  漁師さんと市場で働く魚のプロが目の前で次々とアナゴをさばく様子をご覧いただきます。
- **アナゴ料理付き**
  さばいたアナゴは地元の料理人が天ぷらや煮アナゴにしてみなさまに味わっていただきます。



＜料理はイメージ＞

集合場所　：　柴漁港（裏面の地図でご確認下さい）
　　横浜市金沢区柴町３９７番地
対　　象　：　小学生以上
募集人数　：　２０名（先着順）
参 加 費　：　１人　1,500 円
　　※小学生以下の方は保護者の方と一緒にご参加ください。
　　※定員になりましたら申込みを締め切ります。



お申込み・お問合せ：☎０４５(７０１)３４５０
　　参加者名・学年・連絡先をお知らせください。
　　※受付時間 8：40～17：00

持 ち 物　：　手封きタオル　雨天の場合はレインウエアなど

海の公園駐車場をご利用の場合、駐車料金の減免はございませんのでご了承ください。

公益財団法人横浜市緑の協会 Yokohama Greenery Foundation

KANAZAWA RINKAI SERVICE

集合場所は海の公園管理センターではありませんのでご注意ください。

