

「地引き網&とれたて夏魚で料理体験」

日 時	平成22年8月7日（土）9時40分～14時30分	
会 場	黒部市生地浜、黒部市コミュニティセンター	
概 要	数百年の長い歴史を持つ黒部市生地浜の地引き網漁を体験し、獲れた魚などを親子一緒に調理して味わう。	
講 師	くろべ漁業協同組合女性部(富山県認定 食の匠) 「食育研究会 いただきます!」のメンバーの方々	
調理内容	アジの刺身、海鮮汁、昆布おにぎり、水だんご	計4品
主 催	富山県、日本海学推進機構	
受講者数	10家族（大人11人、子ども14人）	

9:00 受付開始

(受講票、名簿チェック、体調チェック、名札、集金、グループ分け、荷物管理)



9:40 開始

主催者挨拶、くろべ漁業協同組合女性部部長松野勢津子さん挨拶、スタッフ紹介、スケジュール、諸注意事項説明、特に熱中症について

地引き網の形と仕掛け方説明



9:50 生地浜へ出発
松野さんのガイドで歩いて移動



10:00 生地浜着
地引き網開始



途中引き網が切れたため30分間
中断、急きょ漁船が駆けつける。



網を結び再開



11:15 地引き網終了

網の中の魚を熱心に覗き込む。



ビニール袋やクーラーボックスに
魚を入れて持ち帰る。



海をバックに全員で記念撮影。



途中、清水庵の清水で喉を潤す。



11:40 会場 到着

涼しい地下道を通って会場に向かう。



休憩

紙芝居上演（朝食の大切さを盛り込んだ「朝のない村」）



調理時のグループ分け、注意事項等の説明（手洗い、刃物の扱い、ゴミ分別・・・など）

12:10 調理開始

漁協女性部の方の説明を受ける、



アドバイスを受けながらアジ1匹を3枚におろす。



おさしみをつくる。



その後、炊きたてご飯で各自が
とろろおにぎりを作った。



時間の関係で、海鮮汁、水だん
ごは漁協女性部、スタッフで用意
した。



13:15 「いただきます！」
で食事開始（いただきます！の心
の説明）

13:35 ビデオ放映

タイトル「生地地曳き網漁」
(内容；地引き網漁、黒部川、立山、
自然のかかわり)



くろべ漁業協同組合長から、地引
き網の歴史等についてお話しいた
だく。

14:00 ごちそうさま
あとかたづけ

14:30 解散



受講者の声（アンケートより抜粋）

1. 内容についての具体的な意見

「地引き網について」

- ・途中網がきれたけど、修理してくださり、最後にはたくさんの魚がとれてよかった。
- ・ハプニングがあったが、海の中がとても澄んでいて遊べた。
- ・自分でとって、触れて、とても良い経験でした。
- ・引き網が切れてびっくりしたが、漁師さんの技をみせてもらい、すごいと思った。

「料理教室について」

- ・子供だけですべて出来、魚もおろす事が出来よかった。なによりおいしかった。
- ・親子で魚をさばいて刺身にできておいしかった。
- ・魚を子供にさばかせるなんて初めてで、また、優しく指導していただき、ほめられて、親も嬉しかった。
- ・刺身は切り身で購入することが多いので、次回は一匹の魚で購入してみようかと思った。

2. イベントを通して感じたこと、考えたこと、気付いたこと、印象に残ったこと

- ・今回、このような楽しい催しを企画していただき大変ありがとうございました。

子供の良い思い出となりました。

- ・途中、清水に立ち寄らせていただき、黒部により親しみを覚えました。
- ・個人ではなかなか出来ない様ないろいろな体験をこれからも企画して欲しいです。楽しみにしています。

3. 今後、どのような企画に参加したいですか

- ・川釣りとかでも良い、ほたるいか観光とか、白エビ体験とか
- ・自然に親しむイベント
- ・地元の味をたのしめる企画