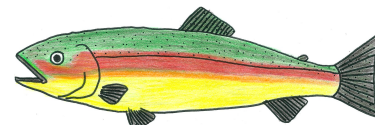


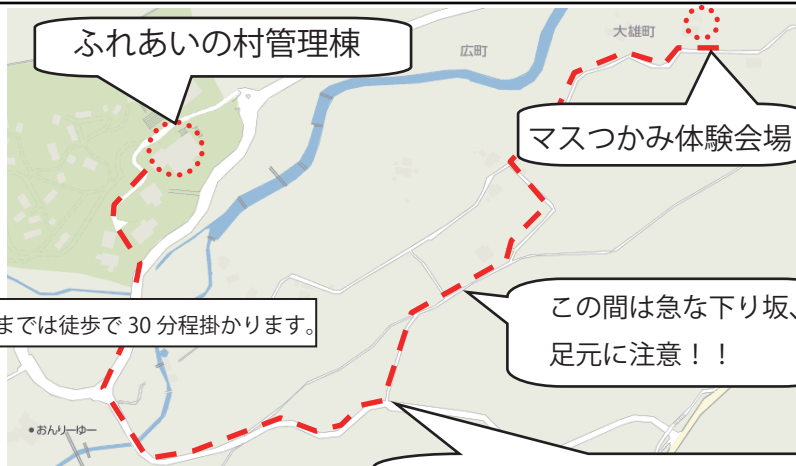
令和6年度



ニジマスのつかみどり体験

※原則として、15人程度までのご家族、グループの方を対象にしたプログラムです。

自分の手でニジマスを捕まえ、自分の手でニジマスを
さばき、自分の手でニジマスを焼いて食べる。
夏期限定のプログラムです。



◆費用 600円/1匹 (退村時にお支払いいただきます。現金、振込の他一部キャッシュレス決済が利用可能です。)

◆実施の条件

※マスは村内の野外炊事場で焼いて食べてください。マスの持ち帰りは出来ません。

※調理には別途薪代(1束700円)が必要です。

※つかみどりは7月、8月限定です。

※野外炊事の食材としてのみ使用したい場合は、5月、6月、9月もご提供可能です。

(その場合、スタッフが氷漬けの状態でもマスを運びます)

(7月、8月は原則としてつかみどりをしてください)

※幼稚園や保育園等でどうしても移動が困難な場合、ふれあいの村にビニールプール等を持ち込んで頂き、スタッフが生きたマスを運び、村内でつかみどりをすることも可能です。ただし、スタッフの手配の関係上、前月10日までにご相談ください。(5月、6月、9月に実施したい場合はご相談ください)

◆マスのつかみどりをするには

①「活動予定表 or 計画書」に「マス・何匹」と記入します。

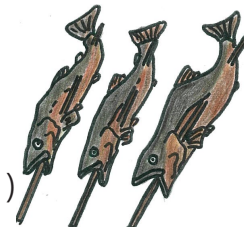
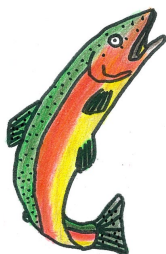
(計画書を提出済みの場合は、実施日の1週間前までに予約をお願いします)

②実施時間について(1日2回のみの実施になります)

午前の部 10:00 集合・出発

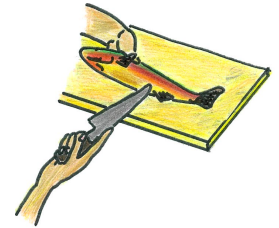
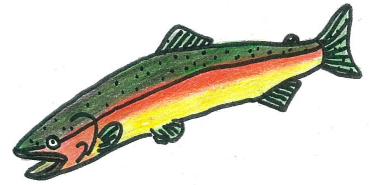
午後の部 14:00 集合出発

※原則、各回に希望されたグループの合計人数が先着で30人程度に達したところで締め切らせていただきます。希望者多数の場合には、必ずしもご希望に添えないこともありますのでご了承ください。



◆当日の流れは？

午前の部	午後の部	活動内容
10:00	14:00	管理棟前に集合。スタッフの案内でマスつかみ会場へ移動。
10:30	14:30	会場到着。マスつかみ開始。
11:00	15:00	マスつかみ終了。村へ出発。
11:30	15:30	村に到着。炊事場で調理開始。
12:30	16:30	美味しく焼けたらいただきます。
13:00	17:00	片づけ開始。調理器具を洗い、灰の処理をします。
14:00	18:00	借りたものを返却して終了。



- ※現地へは原則として徒歩で移動します。小さなお子様連れの方、足腰の不自由な方など自家用車での移動が必要な方は、駐車場を案内しますので事前にご相談ください。
- ※マスつかみはグループごと、または10人ぐらいずつ順番に行います。
- ※運搬用に簡易クーラーボックスを貸し出しますので、それにマスを入れて運びます。
- ※マスを調理する際には、ナイフを使用します。
- ※現地に着替えるスペースとお手洗いはありません。

※調理方法の例

- ①半割りのドラム缶を使用し、網の上で焼く。
- ②かまどの上に網を置いて焼く。
- ③バーベキューの様に鉄板の上で焼く。
- ④アルミホイルなどに包んで蒸す。



◆マスのつかみどりに必要な持ち物は？（青：つかみどりに必要なもの、赤：調理に必要なもの）

- *濡れても良い服装&着替えなど（現地まで距離がありますので水着での移動は避けてください） *タオル *水筒
- *軍手 *ライターなど *新聞紙 *食器洗い石鹸 *スポンジ *布巾 *ぞうきん
- *アルミホイル（④の調理方法の場合）

◆ふれあいの村で貸し出す（提供する）ものは？

- *魚焼き用の網 *半割りドラム缶 *火ばさみ *網ブラシ
- *まな板 *ワタ抜き用ナイフ *紙皿 *割りばし
- *簡易クーラーボックス及び保冷剤（マスつかみ会場からふれあいの村までの運搬用）
- *有料にてダッチオーブンの貸出もあります。

味付けには、塩、バジル等がつきます。

お問い合わせはこちら

足柄ふれあいの村 TEL:0465-72-2010