

# 鮎のつかみ取り

川の駅(親水路)で鮎をつかまえて  
その場で塩焼きにさせていただきます

**7/20(土)、7/27(土)、8/3(土)**

**10時~お昼頃** 川の駅 親水路 1番柳

「鮎のつかみ取り」と「塩焼き」  
地元漁師さんのウンチク付き

お世話係:千曲川伝統漁法「築漁」伝承の「半過ヤナ」の皆さん



- 1.受付…「鮎1尾入れ専用袋」を500円で購入します。
- 2.つかみどり…係員(漁師さん)の指示を守る。袋は鮎1尾分です。  
※川に入る時は「靴を履いたまま」「手袋(軍手)着用」でお願いします。
- 3.塩焼き…炭火焼の係員(漁師さん)に鮎(袋ごと)を渡します。  
その場で塩焼き! 15分~20分で焼きあがります。

「川をきれいに」活動にご協力下さい。

行事名 「鮎のつかみ取り」

目的 自然の中で泳ぐ鮎を自分で捕まえて、その場で食することにより、自然の中で遊ぶ楽しさと捕りたての川魚の美味しさを体験します。また、地元漁師さんとの触れ合いの中で昔から伝わる様々な知恵を学ぶ機会とし、環境への関心を誘起し、自然に対する理解を深めることを目的としています。

主催 上田 道と川の駅 おとぎの里 ふるさと部会 & てらこや部会

協力 千曲川唯一の大築「半過ヤナ」 (上田水辺プラザ整備連絡協議会)

お問い合わせ 上田道と川の駅 おとぎの里 0268-75-0587