

# 魚つかみ

## 豪雨災害の復旧まで休止

**所要時間** 3時間 (活動開始時刻は 10:30 以降)

**料金** 食材費 イワナ 440 円  
炭代 1袋 1,690 円 (U字溝1つ分 約25匹分)

### 当施設にある物

食材 (イワナ)、塩、ざる、バケツ、包丁、金串、串立て、ハンドソープ、スポンジ  
ごみバケツ、ごみ袋、炭、U字溝、ロストル、ガスボンベ、バーナー、うちわ、火ばさみ、耐熱手袋

### 団体準備物

【団体】ふきん

【個人】軍手、ぬれても良い履き物、タオル

### 実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

### 【作り方】

①池で魚をつかまえる。

※軍手をはめてつかまえ、運ぶ際は魚の目をかくすと、魚が暴れにくくなる。

※研修生が魚をつかまえている間に、炭の火をおこしておく。

②ざるやバケツ上で、魚をさばく。

※包丁で腹をさいて内臓を取り出し、血合いを落とす。

③金串をさす。

※金串は魚の口か目から入れ背中の中の部分を通るようにし、尾びれから数センチ突き出させる。

④塩をふる。

※塩が地面に落ちないように、ごみバケツ上で塩をふる。

⑤串の番号を確かめてから焼く。

※魚の左右両面を20分ずつ焼き、水分が落ちなくなったら焼き上がり。

### 【食材内容】

・イワナ・・・注文数分

※魚は20匹以上から注文が可能です。

※所員による、さばき方の説明時に

1匹使用させていただくことがあります。

