

魚つかみ

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、ぬれてもよい履き物、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。

※指導者は、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ざるやバケツの上で、魚をさばく。

※包丁で腹をさいて内臓を取り、血合いを落とす。(血合い…魚の背と腹の間に存在する赤色線維筋)

③金串をさす。

※金串は魚の口か目から入れ背中身の部分を通るようにし、尾びれから数cm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。

