

7月10日 びわ湖の日

鮎ずし作り体験クルーズ 2022

琵琶湖・川

里・山

魅力発見

学ぶ・ふれあう

食べる

買う・つくる

〈開催日時〉

7月7日(木)、9日(土)、11日(月)、13日(水)、15日(金)、19日(火)、21日(木)
大津港発(9:00) ～～ 沖島(10:20～15:30) 鮎ずし作り体験・昼食 ～～ 大津港着(16:40)

〈開催場所〉

琵琶湖・沖島(大津港から出港します。)

〈参加費〉

大人 3,500円・小人 1,750円(乗船料) 別途、樽・材料代 26,000円が必要

〈参加方法〉

琵琶湖汽船HP(オンライン予約)または往復ハガキでのみ申込受付をいたします。

※数量限定につき、申込多数の場合は抽選となります。

〈申込締切〉

5月31日(火)まで。



沖島で、滋賀県の郷土料理「鮎ずし」の漬け込み体験を行うクルーズです。大津港を出港し、船内で鮎ずしの作り方をDVDにて学んだ後、沖島に上陸。島内では、沖島漁業協同組合の漁師指導のもと、塩漬けされたびわ湖産「ニゴロブナ」のみがきから樽詰めまでの作業を半日かけて行います。出来上がった鮎ずしの樽は、当日中に各自お持ち帰りいただき、食べ頃となる晩秋までご自宅で保管いただきます。

〈主催・お問い合わせ先〉

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津5丁目1-1

琵琶湖汽船株式会社 Tel 077-522-4115