

イワナつかみと塩焼き

活動の概要	阿武隈川の源流で、放流したイワナをつかみ取りしてみましよう。野趣あふれるダイナミックな活動が楽しめます。 また、つかまえたイワナは自分たちでさばいて串に刺し、塩焼きでいただきます。	
準備物	利用団体	串、塩（販売もしています）、捕ったイワナを入れる個人用の袋、玉網、炭、食器用中性洗剤、スポンジ、たわし、ふきん、台ふき、軍手、焚きつけ用新聞紙、マッチ 等
	自然の家	イワナ放流用網、食器類
活動場所	○イワナつかみ：イワナ沢、キビタ沢 ○塩焼き：キャンプ場炊事所、本館炊事場	

～イワナつかみの手順～

- 1 下の写真のように、イワナが逃げないように網を張ります。（網はキャンプセンターにあります。）岩の隙間や川底から逃げやすいので、石などを使って上手に張ってください。



イワナ沢の場合



キビタ沢の場合

- 2 イワナは右の写真のような入れ物に入って、沢で直接手渡されます。
活動が始まるまで沢の中に沈めておきましょう。あまり早くから放流してしまうと逃げられてしまいます。



- 3 各団体の時間に合わせて放流してください。



- 4 イワナつかみを楽しみましょう。
滑りやすいので気をつけて！



- 5 包丁でいわなの腹を割り、わたを取ります。



- 6 イワナに串を刺しましょう。
適当に塩を振りましょう。



- 7 図のような、半分に切ったドラム缶に砂を入れたイワナ焼き専用かまどを用意してありますので、イワナの串を砂に刺して炭火で焼いて食べてください。

《注意》

イワナは、あくまでも生き物ですので、逃げてしまう場合があります。
量に余裕をもってお申し込みください。

