



2023年10月22日

森と海の自然科 実習参加の皆さまへの活動案内 千早川ニジマス釣りとはーベキュー

実習ご参加ありがとうございます。

金剛山の麓、千早川の鱒釣り場でニジマスを釣り、焼いてバーベキューを楽しむ例会です。

初心者でも必ず釣れます。ニジマスは、包丁を使わないで、エラや内臓をきれいに取り除くことができます。その「つぼ抜き」という処理法にも皆さんに挑戦してもらいます。

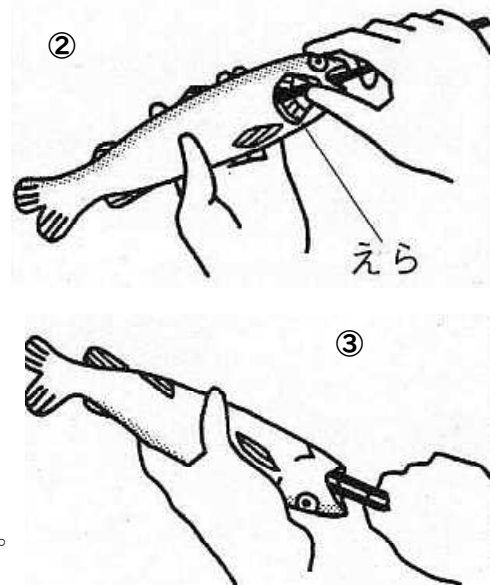
(Aグループ 実習担当・福嶋昭治)

記

- 1：月日 **2023年11月30日(木)** 小雨決行（中止の場合は前日にメールします）
- 2：集合 **9時50分** 近鉄富田林駅南出口改札(大阪から河内長野に向かうホーム側にある改札口です) 改札口・トイレとも、大阪からのホーム側の最後尾にあります。
10時05分駅発の金剛バスに乗ります。(ICカード不可。片道590円です。)
*河内長野駅前からのバスが便利の方は、南海バス小深線 411 系統 9 時 55 分発金剛山ロープウェイ前行に乗って下さい。富田林からの金剛バスより 10 分早く「鱒釣り場」停留所に着きます。
- 3：持ち物 **飲み物(釣り場にソフトドリンクと缶ビールの自動販売機があります)**。日よけ。汚れてもかまわない手拭き。釣りは、汚れが付きますので、服装もラフなものにして下さい。
バーベキュー用の軍手(手袋)。
*釣り道具は釣り場でレンタルします。
*使い慣れた竿・仕掛け、持ち込み自由です。硬調竿が望ましいです。ルアー・フライは不可。
*一人平均 20 ～ 25 cm のニジマスが 5 匹は釣れる予定です。バーベキューでは一人 2 匹を焼きます。釣った分のあまりを持って帰りたい方は、**クーラーボックス** (ダイソーなどでは 300 円で適当な大きさの発泡スチロール製のボックス(手提げ紐付き)があります)。**氷を入れて来て下さい。**
*バーベキューの食材と食器その他用品は Aグループで用意します。
- 4：参加費 **2,500円**(当日集めます。貸し竿・エサ・BBQ 食材と用品を含みます。
別に科からの補助もあります。)
- 5：河内長野からのバス乗車を希望の方、自前の釣り道具を用意される方は、それぞれ必ず当日までに **福嶋昭治 (090-7882-1478・sfukushima@mti.biglobe.ne.jp)** に連絡下さい。

ニジマスの壺抜き(筒抜き)

- ①ニジマスを洗う。包丁の刃を尾から頭の方に向かって動かし、うろこ・ぬめりをとる。裏側も同様にとる。
- ②ニジマスの口から左右のエラの外側を通るように 2 本の箸を入れ、エラ・はらわたを押さえ挟み付けるようにしながら、下腹部の肛門に向かって差し込む、
- ③口もとで 2 本の箸をしっかり握り、ゆっくり 4、5 回ねじる。ねじったまま箸を引き出し、エラ・はらわたを取り除く。
水でよく洗い、水気をふく。



ご質問など、どんな事でも実習担当の福嶋昭治までお尋ね下さい。