

カツオの藁焼きタタキづくり体験

カツオ1本をまるごと捌いて本場の食べ方でカツオを堪能！

黒潮町

体験プログラムの流れ <ご利用方法>

- 施設到着後、エプロン・バンダナを着用
- 事前に設定した班別にテーブルへ集合
- 20分
 - インストラクターより挨拶と体験の説明
 - インストラクターよりカツオ漁の説明
- 40分
 - 各班別に体験スタート
 - カツオ1本を捌く
 - 藁で焼く
 - 皿鉢に盛りつける
- 50分
 - 食事
 - 後片付け
 - 終了の挨拶
- 記念撮影
- 撮影終了後バスへ乗り込み

所用時間の目安 約2時間00分

当日必要なもの、ご用意頂くもの

動きやすい服装（体操服など）/運動靴
 頭を覆うもの（バンダナ・帽子など）
 エプロン
 タオル（汗拭き用）



定員 最少5名 ~200名まで

設定期間 3月~11月末

所要時間 約2時間00分

アクセス 四万十町中央ICから車で約30分

体験の目的：新鮮な「かつお」まるまる1本を使い土佐の伝統的文化や食文化を学ぶ。太平洋で命をかけて仕事をしている漁師の方々の凄さや海の怖さを知り、食の安全性や魚本来の味、資源のありがたさなどを学ぶ。



【ご予約・お問合せ】

一般社団法人 幡多広域観光協議会
 〒787-0014 高知県四万十市駅前町 15-16
 電話 0880-31-0233 FAX 0880-31-0660
 旅行業登録：登録番号 高知県知事登録 旅行業第 2-108号

