

(様式1)
報道資料提供

提供日	令和 4 年 4 月 14 日 (木)
発表事項 (タイトル)	大阪湾でここだけ。阪南の海で伝統漁法「すだて漁」体験はいかが？
要旨・経緯	<p>阪南市西鳥取漁港では、今年から新たな試みとして、「すだて」体験を行います。「すだて」漁とは、浅瀬の砂浜に網をしかけ、潮が引いたときに逃げ遅れた魚やカニ、タコ等をとる漁で、現在では千葉県木更津市のみに伝わる伝統漁法です。</p> <p>この度、実施主体である漁師鮮度及び阪南市観光協会が、体験型観光商品として先行OPEN期間の取扱いを開始します。</p> <p>足がつく海に入り、自分でお魚をゲットする“ワイルド”な漁の体験は、大阪湾ではここ阪南市でしか味わえません。網を使うので、お子さまでも簡単に捕まえることができます。とったお魚は、持って帰っていただく他、昼食時にその場でさばいて、新鮮なお刺身も味わっていただけますので、ご家族でお楽しみ頂けます。</p> <ul style="list-style-type: none">・主催：株式会社漁師鮮度・取扱：株式会社漁師鮮度・一般社団法人阪南市観光協会・期間：2022年4月29日（金・祝）～5月5日（木・祝）・場所：阪南市西鳥取漁港内（大阪府阪南市鳥取1716）・時間：約3時間（集合から解散まで）・費用：大人7,500円、小学生以下4,000円（食事・魚の持ち帰り付き）
広報ポイント	<ul style="list-style-type: none">・大阪湾でここだけの伝統漁法「すだて漁」体験の取扱いを、株式会社漁師鮮度及び一般社団法人阪南市観光協会が開始します。・ゴールデンウィークに合わせた先行OPENで、ご家族皆さんで楽しめます。・一般社団法人阪南市観光協会との共同リリースとなります。
添付資料	イベントチラシ
担当課	未来創生部 まちの活力創造課 担当 楠本・根来 072-471-5678 内2235