

おわせ



第13回

せり

同時開催!!
尾鷲イタダキ市

令和8年

11/7

土

～ 試食コーナー ～ AM9:00 ～

9:00～ 鮮魚刺身
大敷汁
干物

10:15～ マグロ刺身

品切御免

～ イベント・販売 ～

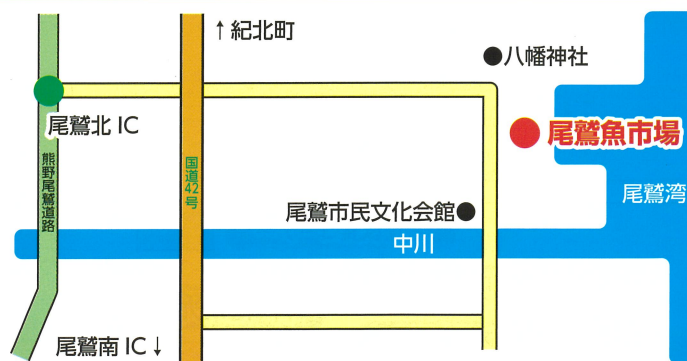
6:00～ 定置網漁業体験※

9:00～ 鮮魚販売（水揚げの量により遅れる場合あり）
ミニ水族館・タッチプール・魚すくい
マグロ目方当てクイズ

9:45～ マグロの解体ショー

※イベントは事前申し込みが必要です。

会場：尾鷲魚市場 のぼりが目印



主催 三重県尾鷲市尾鷲港産地協議会

【お問い合わせ】 尾鷲市役所 水産農林事業推進課
〒519-3696 尾鷲市中央町10-43 TEL: 0597-23-8231

第13回 魚まつりイベントプログラム

● イベント・販売

Event / Sale

◎ 定置網漁業体験 AM 6:00 ~ 8:00	事前に公募した市内の小学4・5・6年生4名が定置網の漁業を体験します。
鮮魚販売 AM 9:00 ~ 12:00	当日、水揚げされた新鮮なお魚を販売します。 (水揚げの量により、開始時刻が遅れる場合があります。)
ミニ水族館・タッチプール・魚すくい AM 9:00 ~ 12:00	海の中に住む生き物たちを見て触れあいます。 当日はどんなお魚に会えるかな。
マグロ目方当てクイズ AM 9:00 ~ 9:45	解体ショーで用いるマグロの重さを当てるクイズをします。投票形式で行い、当たった人(近かった人)に豪華賞品をプレゼント。 ※小学生以下対象
マグロの解体ショー AM 9:45 ~ 10:30	皆さんの目の前でマグロをまるまる一本解体します。解体後には試食ブースも設けます。

◎イベントは事前申し込みが必要です!! 詳しくはお問い合わせ下さい。

● 試食コーナー AM9:00~12:00

※無くなり次第終了とさせていただきます。

Food corner

鮮 魚 刺 身	尾鷲で水揚げされた鮮魚を刺身にしてご馳走します。
大 敷 汁	定置網で水揚げされた魚を大敷汁にしてご馳走します。魚介の濃厚な出し汁を堪能しつつ、体もぽかぽか。
干 物	地魚の干物をその場で焼き、ご馳走します。紀州備長炭で焼き上げます。
マ グ ロ 刺 身	マグロの刺身をご馳走します。※マグロ解体ショーの後に行います。

魚まつり会場図

