

プラン名： 浜名湖特産！うなぎのつかみ取り&蒲焼き体験	
遂行人数 最少 15 人 ～ 最大 40 人	小学生 / 中学生 / 高校生 / 企業・一般団体 / 海外インバウンド
【問合せ先】 浜松・浜名湖ツーリズムビューロー	
【事業者名】 湖西・新居観光協会	
URL： https://hamanako-kosai.jp/	
事業概要： 湖西市の魅力発信や観光振興、地域イベント運営を通じて交流人口を拡大する活動を推進	

開催場所(集合場所)	今切体験の里 海湖館 所在地:湖西市新居町新居官有無番地
体験概要	浜名湖は、温暖な気候と豊かな水質に恵まれた日本有数のうなぎ産地です。その養殖の歴史は明治時代にさかのぼり、「浜名湖うなぎ」として全国にその名が知られています。本体験の会場「今切体験の里 海湖館」は、浜名湖の今切口に面した自然豊かな体験施設で、湖と海がつながる独特の汽水域の環境を間近に感じながら体験できる、浜名湖ならではの立地が魅力です。浅い池の中に生きたうなぎを放流し、自らの手でつかみ取り体験を行います。その後、捕まえたうなぎを使って串打ち・タレ付け・焼きまで自ら行い、仕上げた蒲焼きをうな丼(しらす 3 種盛り・みそ汁付き)としていただきます。捕獲から調理・食事まで一連の過程を体験できる、浜名湖特産ならではの食育プログラムです。
学習内容	全国的にも知名度の高い浜名湖産のうなぎに触れる、ユニークな体験です。浅い池の中に生きたうなぎを放流し、自らの手で捕まえるので、うなぎのすばしっこさやぬるぬる感を体感できます。 そして、うなぎを職人さんが捌き、白焼きにしてくれた後、ご自身で串打ち、タレつけ、焼きを体験。 捕獲から食材として味わうまでの過程を丸ごと体験した後でいただく「うな丼」は、日本でもここでもしか食べられない一品です。
実施期間	通年 4 月下旬～9 月下旬 月曜定休(祝日の場合は営業、翌火曜日休業)、GW・お盆時期は除く ※10 月は 15 名以上予約で受入要相談
営業時間	10:00～14:00 の間
所要時間	60～90 分程度 うなぎのつかみ取り体験➡串打ち・焼き体験➡お食事
持ち物等	熱中対策、動きやすい格好、着替え
申込期限	7 日前
追加プログラム	さかなつかみ体験、しらすの釜揚げ体験など