

伝統漁法
×
魚食文化

宮川・高原川の釣り場ごはん

三魚いなり お披露目会

大きな網で何をどうやって
捕まるのか教えます！



アユ、イワナ、ヤマメ
が入った三魚いなりを
ご堪能下さい！
※写真はイメージです。

2023年 **5** 月 **13** 日 **土**

11時00分～13時30分

飛騨古川さくら物産館

(飛騨市古川町三之町2-20)

※駐車場は飛騨市役所前駐車場をご利用下さい。

第1部 展示漁具の楽しい紹介

蔵ホールにて

第2部 飛騨の釣り場ごはん食事

三魚いなりの実食

飛騨の人々の暮らしに密接に関係する
宮川と高原川。昭和中期までは、サク
ラマスやサケ、大きな鮎が遡上してい
ました。

今回の企画では、かつて行われた伝統
漁法を知ると共に、飛騨の川魚を使っ
た創作料理「三魚(さんぎょ)いなり」
をみんなで味わいます。

参加費 1人1,500円

(飛騨の釣り場ごはん、ドリンク代)

定員 30名(先着順)

申込方法

申込フォーム又は
電話にて申込下さい。
5月10日〆切

