

鮎

夏を体感!!

幼児は専用のプールをご用意!



つかみ取り

2026
7/18 (土) 3回実施します [完全予約制]



対象 全年齢 [料金が異なります] ※荒天時は延期します

今年は塩焼き体験もセットになっております!

希望される方は用意されている串・塩・炭を使って塩焼きが体験できます。
自分で捕まえた鮎を新鮮なうちに串打ち・炭火による塩焼きをどうぞ美味しくください。
炭火で焼くあゆの美味しさを体験ください。※塩焼きしない場合も料金は同じです。



動きを予測して/

つかみ取り体験

最大5尾、保証3尾、リリース禁止



自分でつくろう/

塩焼き体験

串を打って、塩をふって、炭火で焼こう



美味しいよ/

ヤクルトもらえる

一人一本もらえます (無料)



完全予約制(ネット応募のみ)です※募集人数超過時は抽選です。

芦田川府中漁業協同組合

応募は6/30(火)が締め切りです。ネット予約のみ。

府中漁協

検索

予約はウェブで



完全予約制(ネット応募のみ)です
※募集人数を超える場合は抽選となります
【6/30(火)受付締め切り】

[料金]

| | |
|------------|--------|
| 小人(小学生以下) | 500円 |
| 小人(中~高校生) | 1,000円 |
| 大人(大学生・一般) | 2,000円 |



※最大5尾、保証3尾。
リリース禁止、区画分け、
幼児用プールご用意します。

[スケジュール]

- 8:50~①受付
- 9:00~①つかみ取り・塩焼き
- 10:10~①終了・退場
- 10:30~②受付
- 10:40~②つかみ取り・塩焼き
- 11:50~②終了・退場
- 12:10~③受付
- 12:20~③つかみ取り・塩焼き
- 13:30~③終了・退場・撤収

※つかみ取りは最大30分です
※5尾まで取ったら時間内でも塩焼き又は退場下さい

[持参物]

- ・ウォーターシューズ
- ・受付QR(スマホ・紙)
- ・軍手 ※必須
- ・水(塩焼き用)

- ・タオル
- ・着替え
- ・日傘、帽子 ※任意
- ・水(着替え用)
- ・氷、保冷剤

[主催]  芦田川府中漁業協同組合

