

マスつかみ&塩焼き

マス受け渡し時間 10:00以降
マス注文数 10kg以上から

◆目安時間※利用人数により時間は変わります
●ダム作成～片付け 約3時間30分

1 準備するもの

＜一人当たり＞①サンダル、②軍手2双、③皿、④あら塩、⑤割り箸、
⑥竹串（長さ約45cm）

＜クラス当たり＞①ガスバーナー（火付け用）、②うちわ、
③木炭（6kgが1クラス分（バーベキュースタンド1台分）の目安です）
※マスの大きさは20cm～25cmなので、35cm程度の串では調理がしにくい。
※45cm竹串（塩付き）は食堂で購入可。（要事前注文1本：40円）
※木炭は食堂で購入可。（要事前注文6kg：1,300円）



ホームセンターで販売

2 価格 1kg 2,000円 + 運搬代 5,000円

※マスの納入時に、碧水会へ現金でお支払いください。

3 マスの手配、マスつかみ準備について

- ① 碧水会（へきすいかい）TEL 0564-83-2057へマスを発注し、合わせて当センターへの納入時間も調整してください。
※1kg 6～7匹ぐらい（時期によって異なりますので、発注時に確認してください）
※天候により中止をする場合についても、調整してください。
※中止の場合は、当日9時までに碧水会へ必ず連絡してください。（事務所と相談のうえ）
- ② マスの納入時間までに漁場をつくるため、川を区分けしてダムを作ります。
※10mの区分けで、約30名マスつかみができます。
※最下流部と最上流部のダムには、マスが逃げ出さないよう網（センターで貸出）を設置します。
- ③ 運搬されたマスは、区分けした漁場ごとに直接入れます。（マスの数をおおよそ確認ください）
※漁場ごとにマスを入れたコンテナ（センターで貸出）を川へ入れておくこともできます。この場合、マスつかみを行う5分くらい前に放流してください。
- ④ 代金は、マスの納入時に碧水会へ現金でお支払いください。
- ⑤ マスつかみを行う場合は、川が濁るため必ず下流から行ってください。
※川の水量によって当日、場所の変更・制限をさせていただく場合があります。
計画には時間の余裕をもってください。

4 マスの内臓の取り方、竹串の刺し方

※マスつかみの直前に、オリエンテーションを行います。（30分）

- ① マスの口からエラ横を通して、割り箸をマスの左右に入れます。
- ② 割り箸がある程度の深さまで入り止まります。止まった割り箸を2本とも握り回転させます。
- ③ 内臓が割り箸に巻きつくと、抵抗がなくなります。
※割り箸を回転させながら抜くと、内臓が取れます。
- ④ 竹串をマスの口から背中に沿って刺していき、マスの肛門辺りから突き出します。
- ⑤ 塩を適量ふりかけます。あらかじめ炭を起したバーベキュースタンドへ並べ焼き上げます。
※炭のおこし方については、5ページを参照してください。

5 片付け

- ① マスを焼き終わったら、鉄製の火かき棒や火ばさみ等を使用して、バーベキュースタンドを綺麗にします。塩等スタンドについているゴミも綺麗に取ります。
- ② バーベキュースタンドの残炭をペール缶に入れ、残炭捨て場に捨てます。
※残炭捨て場に捨てた後、必ず水道ホースまたは水バケツで消火します。
- ③ 綺麗にしたバーベキュースタンドを職員に点検してもらった後、第4水場の中に片付けます。
※熱いので、やけどに注意してください。
- ④ 串、割り箸、内臓、残飯はセンター指定のごみ袋に捨ててください。

★ マスつかみのできる範囲

