



八代海の伝統漁法を楽しんだ後は、無人島で獲れたて新鮮な海の幸をバーベキュー!

《漁法のご案内》

- **羽瀬漁法**
扇型に建て込んだ竹垣の口に袋網をつけ、中に入った魚を捕獲します。
- **カニ網・カニ籠**
海底に刺網や籠を設置して、カニなどを捕獲します。
- **イカ網・イカ籠**
刺網や籠を海底に設置して、イカなどを捕獲します。
- **エビ流し網**
海底を潮流によって網を流し、エビなどを捕獲します。
- **ツボ網**
定置漁業で、ツボ状に囲まれた網の中に袋網を設置して、中に入った魚を捕獲します。
- **カレイ網**
海底に刺網を設置してカレイなどを捕獲します。
- **タコツボ**
素焼きのツボを海中に投入して2~3日放置しておき、巻揚機で揚げてツボの中に入ったタコを捕獲します。

● 料金表 (H17年4月現在)

種類	実施期間	基本料金	1人増毎
羽瀬・ツボ網	4月~11月	30,000円(5人まで)	5,000円
カニ網・カニ籠	7月~11月	30,000円(5人まで)	5,000円
イカ網・イカ籠	4月~6月	30,000円(5人まで)	5,000円
エビ流し網	7月~11月	30,000円(5人まで)	5,000円
カレイ網	7月~11月	30,000円(5人まで)	5,000円

※ご予約が必要です。なお、飲み物・お米はご用意ください。
※季節によって料理内容が異なりますので、ご了承ください。



「舟出浮き」は、かつて八代のお殿様が、
鉾突きという漁法で遊んでいた舟遊びが始まりです。
その後「舟出浮き」として、球磨川河口一帯で行われるようになりました。
「出浮き」とは海のピクニックという意味です。
現在の「やつしろ舟出浮き」は、漁師さんと一緒に
漁船に乗り込み、八代海の伝統漁法を間近で見学し
獲れたての海の幸(イカ、エビ、カニ、チヌ等)に触れ、
無人島でお好みのままに賞味いただく、海のレジャーです。

近年、体験型の観光が注目を浴びており、県外の修学旅行生も舟出浮きを楽しまれています。舟に乗り漁を見て生きた魚に触れることで、自然のありがたさや環境問題を認識していただけたと思います。

※小学生は大人の半額になります。小学生未満1,000円、3歳未満無料。