

神恵内と古平をむすぶ鮭物語 ～漁港から食卓まで～

海から食卓に届くまでを見て学び、食べるまでを体験。地元の方と一緒に街歩きしながら、港や川、村の歴史文化を学びます。昼食も鮭をふんだんに使った神恵内弁当を！

鮭さばき体験

1 A



漁協女性部の皆さんの指導で、鮭の一本さばき体験を！（神恵内村）

市街地散策

1 B



地域の日常風景を散策。のんびりした空気に癒やされます（神恵内村）



鮭の遡上の様子を橋の上から見学

神恵内弁当！



昼食は、後志の恵み！ボリューム満点の特製神恵内お弁当に、手書きのメニュー紹介

古平漁港見学

4



小樽開発建設部築港課課長による現地説明（古平町）

東しゃこたん漁港直売所

5



東しゃこたん漁業協同組合職員による実演で、①Aでさばかれたいくらをほぐす作業を見学（古平町）

ツアーの行程

8:00 札幌発

神恵内村到着（10:30）

鮭さばき体験＜体験：60分＞ 1 A

市街地散策＜体験：60分＞ 1 B

★両方の体験をしていただきます。

神恵内・漁村センター 2

昼食：60分

昼食～「神恵内弁当」

道の駅オスコイかもえない 3

＜休憩/お買い物：20分＞

古平町到着（15:30）

古平漁港＜見学：30分＞ 4

いくら作り体験 5

＜体験：30分＞

東しゃこたん漁港直売所

＜お買い物：20分＞

18:00 札幌着

ツアーのポイント！

いくらのしょうゆ漬けと、サケ半身（切り身）をお持ち帰り！

漁協職員さんの指導で「鮭さばき」を体験、「いくらしょうゆ漬け作り実演」を見学！

北海道開発局職員によるインフラ『古平漁港』の解説つき！

Infrastructure

古平漁港

北海道日本海側の約140漁港の中で、最大の水揚げ量を誇る、沿岸漁業の生産流通の拠点。水産物の陸揚げから流通に至る総合的な衛生管理により、安心・安全な水産物を安定的に供給する役割を果たしています。

