

紅葉ます祭

とき 平成23年**11月20日(日)** ところ **醒井養鱒場**
10時から15時 雨天決行

東日本大震災 被災地特産品販売コーナー

10:00~15:00

楽しい体験、学習コーナー《無料》

1 採卵教室コーナー

13:00~14:00 (採卵場)
ニジマスの採卵 受精体験
マスのお話 (当日受付 先着20名)

2 ビワマスの紹介コーナー

10:00~15:00 (六角堂休憩所)

3 さめがいうオッチング・スタンプラリー

10:00~15:00 (醒井養鱒場一円)
完押印者に景品進呈

地場産業木彫コーナー

木彫製品販売と実演

10:00~15:00

おたのしみコーナー

地元バンド
ザ・パナックス
10:00~15:00

ビンゴゲーム
14:15 (景品あり)



ビワマスの特産化・振舞コーナー《無料》

- 1 アメノイオ御飯 (500食) 11:30~13:00 (六角堂休憩所)
- 2 ビワマスの刺身 (1000食) 11:00~14:00 (六角堂休憩所)
- 3 ビワマスの味噌汁 (1500食) 11:00~14:00 (六角堂休憩所)



“びわマス”グルメグランプリ優勝作品紹介コーナー

びわ湖の宝石といわれる“ビワマス料理”
地元醒井養鱒場からの地域ブランド発信!
米原市商工会元気市の優勝作品
“米原びわ鱒バーガー on 梅花藻”の実演と試食 (100食)
11:30~13:00 (六角堂休憩所)



在来ますの消費拡大コーナー《有料》

1 親子イワナ釣り体験

1回目 11:00~ 2回目 13:00~ (ふれあい河川) 各回25名
参加者(子供)にアマゴ塩焼き2尾試食券付き500円

事前受付: 醒井養鱒場 TEL.0749-54-0301

※11月17日までに醒井養鱒場へ電話にてお申し込み下さい。

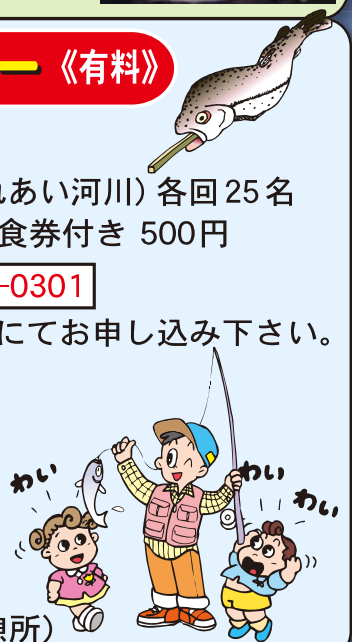
2 アマゴ塩焼きコーナー

先着1,000名様一人1尾無料で

アマゴ塩焼き1尾250円
10:00~15:00 (六角堂休憩所)

3 ビワマス天ぷらコーナー

2尾100円 10:00~15:00 (六角堂休憩所)



釣りの醍醐味コーナー《有料》

1 エサ釣りコーナー

9:30~16:00 (管理釣り場・正面入場門横)
大型ニジマス1尾500~1,200gサイズが
100g当たり150円(料理店で有料加工)
小型魚1尾250円(無料で焼ける)

2 ルアー・フライ釣りコーナー

8:30~17:00 (大池釣り池) 完全リリース制
1日券3,000円 午後券2,500円 (アマゴ塩焼き2尾試食券付き)
女性・小学生は1,000円引き



養殖ビワマスの調理例

小型魚 (50~100g) は骨の柔らかさや姿の美しさ、大型魚 (1 kg以上) は全身トロといわれるビワマス本来の食感・旨味、この特長を活かした調理例を紹介します。

小型魚 (生後 10 ヶ月) を使って



塩焼き



フライ



山椒煮



燻製

大型魚 (生後 22 ヶ月) を使って



アメノイオ御飯



姿造り



にぎり寿司



手こね寿司

米原市商工会 元気市

“びわマス” グルメグランプリ
優勝オリジナル作品



醒井養鱒場案内図



食堂



公衆電話



WC お手洗い



身障者用
お手洗い



身障者用
駐車場

