

日本海・萩沖の逸品

毛利輝元公400年祭



8:00ごろ

瀬つきあじの水揚げ作業



通常は夜中の2時ごろに行う作業を見学することができます。

10:00～

瀬つきあじ惣菜コーナー



(漁協女性部)

漁師料理の決定版！
瀬つきあじフライとひじき飯。漁協女性部のスタッフが心を込めて作った料理を数量限定で販売します。

10:00～

県産牛乳PRコーナー



(山口県酪農乳業協会)

- ・県産牛乳試飲 (先着500名様)
- ・搾乳キットを使った乳搾り体験 (参加賞つき)

スケジュール

- 8:00ごろ ● 瀬つきあじの水揚げ作業
- 10:00～ ● 開会式
- 瀬つきあじのフライ等の即売
- 水産加工品等の販売
- 県産牛乳PRコーナー
- 10:15～ ● 瀬つきあじ 水揚げ即売
- 瀬つきあじ PRコーナー
- 11:00～ ● 瀬つきあじ 選別体験
- 12:00～ ● 瀬つきあじ 寿司販売 **限定100パック**
- 12:15～ ● 瀬つきあじ 一夜干し無料試食
- 13:15～ ● 萩のおさかなビンゴ大会 **先着300名**
- 14:00～ ● もちまき

萩の瀬つきあじ祭り

とき

7月6日(日)

10:00

～14:00

天候および海況により、内容が変更となる場合があります。

ところ

山口県漁協萩地方卸売市場
道の駅 萩しーまーと



11:00～

瀬つきあじ選別体験

まき網船団と一緒にあじの選別作業を体験しよう！
対象：小学生（当日受付、先着40名）、参加料：無料
※服・靴等汚れる可能性がございますので予めご了承ください。
※海況により内容が変更となる場合がございます。



萩の瀬つきあじは
何故おいしいの？

九州五島列島西沖で生まれ対馬暖流に乗り、日本海は萩沖に來遊し天然礁（瀬）に住みついたマアジは、プランクトンやシラスなど豊富で良質な餌を食べ成長し体は潮にもまれ身がしまり、おいしい瀬つきあじとなります。旬は5月～8月です。

10:15～

瀬つきあじ即売

新鮮な瀬つきあじをその場で格安販売します。
アジの他に旬の地魚も販売。



10:15～

瀬つきあじPRコーナー

- ・知ろう！“漁師が教える！まき網漁業”
- ・触ろう！“あじタッチングコーナー”
- ・作ろう！“おさかなぬり絵・ビンゴカードづくり”

12:15～

瀬つきあじ一夜干し 無料試食（300枚）

11:30～整理券配布（配布場所：本部前）



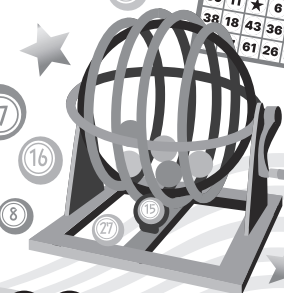
13:15～

萩のおさかな ビンゴ大会

12:00～ビンゴカード配布
(配布場所：ステージ前)

先着200名、
おひとり様1枚まで

景品が
当たる！



お問い合わせ先

- 萩市水産課 (萩市役所内) TEL (0838) 25-4195
- 道の駅“萩しーまーと” 事務局 TEL (0838) 24-4937

主催：萩の瀬つきあじ祭り実行委員会

共催：萩の魚ブランド化推進協議会・萩市・山口県漁業協同組合・山口県漁協萩地方卸売市場・山口県中型まき網連合会萩支部・道の駅萩しーまーと・阿武・萩地区魚食普及推進協議会