

今年もあと少し

# 潮干狩り

2020



## 木更津の潮干狩場 入場料金

- 大人(中学生以上)…1,800円(2kgまで)
- 小人…900円(1kgまで)
- ※小人料金は4歳以上小学生まで(金田・金田みたては小学生)
- ※超過採貝料金…900円(1kgにつき)

## 【富津の潮干狩場 入場料金】

- 大人(中学生以上)…2,000円(網袋付、約2kg)
- 小人(小学生)…1,000円(網袋付、約1kg)
- 4歳～小学生未満…800円(網袋付、約1kg)
- ※超過採貝料金…1,000円(1kgにつき)

房総ファミリアホームページに各海岸の潮見表を掲載中!

■問合せ 詳しくは各漁業協同組合まで問い合わせてください

◎天候などにより時間が変わる場合があります

### 富津海岸 7/26 (日)まで

富津市富津2307-2  
☎0439-87-2121-5561 ☎0439-87-2233  
平日8:30～17:00受付 土日祝受付

土	7/11	12:30～16:30
日	7/12	13:00～17:00
月	7/13	不可
火	7/14	不可
水	7/15	5:30～ 9:30
木	7/16	6:00～11:00
金	7/17	6:00～12:00
土	7/18	7:00～12:30
日	7/19	7:30～13:00
月	7/20	8:00～14:00
火	7/21	8:30～14:30
水	7/22	9:00～15:00
木	7/23	10:00～15:30
金	7/24	11:00～15:30
土	7/25	12:00～17:00
日	7/26	13:00～17:00

### 木更津海岸 7/25 (土)まで

木更津市中央3-14-11  
☎0438-23-4545

土	7/11	不可
日	7/12	不可
月	7/13	不可
火	7/14	不可
水	7/15	不可
木	7/16	不可
金	7/17	7:10～10:10
土	7/18	7:30～11:30
日	7/19	8:10～12:10
月	7/20	8:50～12:50
火	7/21	9:30～13:30
水	7/22	10:00～14:00
木	7/23	10:40～14:40
金	7/24	11:20～15:20
土	7/25	12:00～16:00
日	7/26	今シーズンは終了

### 牛込海岸 7/25 (土)まで

木更津市牛込752  
☎0438-41-1341

土	7/11	不可
日	7/12	不可
月	7/13	不可
火	7/14	不可
水	7/15	不可
木	7/16	不可
金	7/17	不可
土	7/18	8:00～11:00
日	7/19	8:00～12:00
月	7/20	8:30～13:00
火	7/21	9:00～13:30
水	7/22	10:00～14:00
木	7/23	11:00～14:30
金	7/24	11:30～15:00
土	7/25	13:00～15:00
日	7/26	今シーズンは終了

### 江川海岸 7/23 (木)まで

木更津市江川576-6  
☎0438-41-2234

土	7/11	不可
日	7/12	不可
月	7/13	不可
火	7/14	不可
水	7/15	不可
木	7/16	不可
金	7/17	不可
土	7/18	8:00～11:00
日	7/19	8:30～12:00
月	7/20	9:00～13:00
火	7/21	9:30～13:30
水	7/22	10:00～14:00
木	7/23	11:00～14:30
金	7/24	
土	7/25	今シーズンは終了
日	7/26	

### 金田海岸 7/5 (日)まで

金田みたて海岸  
☎0438-41-0764 ☎0438-41-5200  
金田海岸(北浜町1) 金田みたて海岸(中島4416)

土	7/11	
日	7/12	
月	7/13	
火	7/14	
水	7/15	
木	7/16	
金	7/17	
土	7/18	
日	7/19	
月	7/20	
火	7/21	
水	7/22	
木	7/23	
金	7/24	
土	7/25	
日	7/26	

今シーズンは終了

### 久津間海岸 7/5 (日)まで

木更津市久津間1291  
☎0438-41-2696

土	7/11	
日	7/12	
月	7/13	
火	7/14	
水	7/15	
木	7/16	
金	7/17	
土	7/18	
日	7/19	
月	7/20	
火	7/21	
水	7/22	
木	7/23	
金	7/24	
土	7/25	
日	7/26	

今シーズンは終了

## アサリ

持ち帰り方  
砂抜き仕方  
保存方法

- Q. アサリはどうやって持ち帰ればいいんですか?
- A. バケツやクーラーボックスに入れてお持ち帰り下さい。  
夏場は貝が傷みやすいので、保冷剤などを一緒に入れたほうが良いでしょう。
- Q. 持ち帰ったアサリをどうすればよいのかわからないです…。
- A. まずは「砂出し」をして下さい。ポウルなどにアサリを移し、アサリが浸るくらい海水を注ぎます。  
3～4時間暗く、静かなところにおいておくとアサリが砂を吐き出します。
- Point① 海水は、ペットボトルを持ってくれば潮干狩場の海水汲み場から持ち帰れます。  
Point② アサリが吐いた砂を再び吸わないように、ザルに入れて吐かせるのとより良いでしょう。  
Point③ 新聞紙などを被せておくと、アサリの吐いた水が周りに飛びません。  
Point④ 暗くし、振動を与えないことで、アサリが早く砂を吐きます。

Q. 砂出しまでできました!でも量がいっぱいで一度では食べきれないです。

A. アサリは冷凍保存できます。砂出したアサリを丁寧に洗って水気をよく切り、タッパーや冷凍保存袋に入れて冷凍します。小分けにして、食べる量だけ出せるようにしておくと便利です。なお、冷凍したアサリは解凍せず、そのまま調理して下さい。急激に加熱しないと、ロガ開きにいです。

水道水を使用する場合は、水を汲んでから1時間くらいそのままにしておく。水1リットルに対し、20～30g(ティースプーン山盛り5杯位)の食塩を溶かし、アサリを浸して、3時間から4時間静かにしておくと砂出しができます。

水道水で砂抜きする場合