



令和7年度山形県ぶち漁業体験

かんだら まつ
岩のり摘みに寒鱈祭り。1泊2日でめぐる
浜の暮らし体験ツアー

2026年2月7日(土)～2月8日(日)



舞台は
山形県・鶴岡市・由良

山形県鶴岡市の海岸部に位置する由良は、古くから漁業と観光業で栄えてきました。この地域では底びき網や定置網、磯見といった多様な漁業が営まれ、タイやヒラメ、タラ、さらには岩ガキやアワビなど、四季を通じて豊富な魚介類が水揚げされています。また、海辺に温泉が湧き出るという恵まれた立地を生かし、山形県内でも屈指の観光地として、毎年多くの観光客が訪れています。

参加対象

漁師になりたい方 / 由良に移住したい方
海沿いでの生活に興味を持っている方

定員

10名 ゼビゴ家族やご友人と一緒にご参加ください。

料金

1人 12,000円 (夕食、朝食付き宿泊代金+寒鱈祭り食事代)

※交流会の飲み物代金は別

今回のツアーは、山形県鶴岡市由良の
食・漁師の仕事・祭りを丸ごと体験できる、1泊2日の特別なプログラムです。
観光客として訪れるだけでは出会えない地域の方々や漁師と交流し、
この時期にしか食べられない「寒鱈」や「岩のり」といった特産品を堪能。
ツアーの締めくくりには、地元の風物詩として愛される「寒鱈祭り（かんだらまつり）」
に参加し、地域の活気を肌で感じることができます。
ご家族やご友人と一緒に「理想の暮らし」を探しに来ませんか。

由良の暮らしがわかるプログラム



タラ捌き実演

真鱈（マダラ）は、日本海の荒波の中で産卵期を迎える冬の魚です。由良を含む庄内地域では、1月上旬から2月上旬ごろに獲れる真鱈を、「寒鱈（かんだら）」と呼んでいます。底びき網で獲る寒鱈漁は、まさに庄内の冬の伝統です。今回のツアーでは、この大切な食文化を守り続けている女性グループ「ゆらまちく海鮮レディース」の皆さんに、寒鱈の捌き方を教えていただきます。



ぶち漁業体験（岩のり摘み）

山形県庄内地域では、12月後半から2月にかけてシーズンを迎える岩のりを一つひとつ丁寧に手作業で摘み取っていきます。岩のりは寒鱈汁やお雑煮といった庄内の伝統料理には欠かせない食材として親しまれてきました。今回のツアーでは、自分たちの手で収穫した岩のりをお土産としてお持ち帰りいただけます。



かんだらまつ 寒鱈祭り

ツアーの締めくくりに味わう「寒鱈汁」は、庄内地域の冬を代表する伝統料理です。そのルーツは、厳しい冬の浜辺で漁師たちが暖をとりながら食べていた「漁師料理」にあると言われています。毎年1月後半になると、鶴岡市や酒田市の沿岸部を中心に「寒鱈祭り」が開催されます。地域の活気とともに冬の味覚を堪能するひとときになることでしょう。

当日のスケジュール

1日目 - 2月7日(土)

- 13:00 集合-鶴岡市由良コミュニティセンター
(鶴岡市由良二丁目14-53)
13:15 由良地域についての説明
13:45 タラ捌き実演
15:00 由良地域の水産業についての説明
15:30 由良漁師さんとの対話
宿泊先 温泉民宿 本間義一
18:30 交流会

2日目 - 2月8日(日)

- 8:00 ぶち漁業体験（岩のり摘み）
10:00 感想共有・振り返り
11:00 寒鱈祭り
12:30頃 解散

※天候などにより、
内容が変わることあります。

持ち物

汚れても良い暖かい服装／軍手／長靴／岩のりを持ち帰るビニール袋

そのほか注意事項

- ・ツアー中、天候などにより車での移動をお願いする場合がございますので集合場所までは自家用車、またはレンタカーでお越しください。その他交通手段についてご質問がある方は事務局にお問い合わせください。
- ・天候が悪い場合はツアー内容を変更させていただくことがあります。あらかじめご了承ください。
- ・ご入力いただいた個人情報は、本ツアーの運営管理以外の目的には使用いたしません。
- ・ツアー実施中に、活動の記録や広報を目的として写真撮影・動画撮影・インタビュー等を行う場合があります。撮影された写真・映像は、報告書、WEBサイト、SNS、広報資料等に使用させていただくことがあります。撮影や掲載を希望されない方は、事前または当日にスタッフへお申し出ください。可能な限り配慮いたしますが、体の一部が映り込む場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ・定員を超えた場合、抽選とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

お申し込み

二次元コードを読み込み、フォームのご記入・ご提出をお願いいたします。

応募締切：2026年1月31日(土)



お問合せはこちら

tour@sakana.design

担当／熊沢

事務局よりメールで連絡をさせていただくことがあります。迷惑メール対策などで「ドメイン指定受信」等の設定をされている方は、事務局からのメールを受信できるように設定を行ってください。