

年 組 名前：

問1

甲斐市の陸上養殖を手掛ける
 会社が、エビを釣って、その場で
 焼いて食べることができる
 レジャー施設を開業します。
 その場所で釣れる、エビの
 種類を教えてください。

問2

次の文章の①から⑥に
 当てはまる数字を、
 教えてください。

『新施設の敷地は約①平方
 メートルで、縦②メートル、
 横③メートルの釣り堀に
 屋根が付いており、

同時に④人が座ってエビ釣りを楽しめる。釣り堀には⑤～⑥センチのエビを放流している』

- ①..... ②..... ③..... ④..... ⑤..... ⑥.....

問3

レストランでは、釣ったエビ以外に、どのような料理を提供しますか。

高級エビ釣って味わう

来月、甲斐にレジャー施設開業



エビ釣りができるハウス型の釣り堀

—甲斐市岩森

新施設の敷地は約660平方
 方。縦8メートル、横3メートルの釣り
 堀に屋根が付いており、同時
 に28人が座ってエビ釣りを楽
 しめる。料金は1時間2千円
 で釣りざおのレンタル、エサ
 が含まれる。釣り堀には10
 30センチのオニテナガエビを放流
 しており、釣りの難易度は中

BBQスペースを併設

甲斐市の陸上養殖を手がける陸作（甲斐市西八幡、今村秀樹社長）が6月1日、同市岩森に、高級食材のオニテナガエビを釣って、その場で焼いて食べることができるレジャー施設「RIKUSA U（りくさく）エビ釣りレストラン」を開業する。同社によると、オニテナガエビの釣り堀は全国で初めてという。

同社は2016年からオニテナガエビの陸上養殖に取り組み、人工海水で受精卵からふ化したエビを育て、食用に出荷、親エビとして採卵する完全養殖を成功させた。甲斐市内の温泉で加温した水槽で、年間10万匹を養殖、出荷している。

今村社長は「海外のSNSで見たエビ釣り場を日本に作ろうと、エビの養殖から始め、8年かかってようやく実現できた」と話す。「エビの人工交配から養殖、販売、飲食経営まで一貫した流通モデルとして確立させたい」と意気込む。

6月1日にプレオープンする。営業時間は午前10時～午後8時。水曜定休。問い合わせは電話0551（45）8037（6月1日以降）。

(2024年5月17日付 山梨日日新聞7面)