

工場見学

季節・分野	通年型 見学・体験・買い物・食事 雨天時OK
タイトル	カツオさばき、カツオ節削りを見学・体験（ブルーツーリズム）
施設名	宝勢丸鯉漁業生産組合（ほうせいまる・かつおぎょぎょう・せいさんくみあい）
住所	894-0001 鹿児島県 奄美市名瀬大熊577-4 （あまみし・なぜだいくま）
電話 （担当者） ホームページ	見学・体験は0997-69-3493 宝勢丸組合は0997-52-1418 あり。 http://houseimaru.info
場所 駐車場	奄美市名瀬から車で10分。 駐車場あり しまバスでは「大熊」下車、すぐ。 【奄美大島観光物産協会加盟】
営業時間・定休日	刺身売り場は09:00～19:00（不定休）。 海鮮丼などを出す「鯉の家housei」は10:00～17:30
所要時間	見学だけなら30分。体験+買い物＝1時間～1時間30分
料金	カツオさばき見学は無料（従業員に一声かけて）（団体の場合は事前連絡を） 一本釣り体験＝4000円（約30分）（天気、漁獲量次第） カツオさばき体験＝3000円（約30分） 削り節体験＝3500円（約20分）（削り節はお持ち帰り）。
受け入れ人数	1人～30人程度（事前連絡を）
内容・特色	▽1922年（大正11年）宝勢丸組合発足。 戦時中は漁船が徴用されるが、戦後、カツオ漁を再開。 ▽深夜に出港し、近海で一本釣りをして昼ごろに帰港する。 カツオ、シビ（キハダマグロ）の刺身、カツオ節、有機肥料などを製造、販売。 組合の建物に「カツオのぼり」が上がると、カツオの水揚げがあった目印。 ▽カツオ・シビの刺身は300g500円、600g1000円。 加工場の隣にある「鯉の家・housei」では海鮮丼などが食べられる。 魚肉を使った「魚ロック（ギョロック）」もある。
 	
<p style="text-align: center;">カツオさばき体験</p> <p style="text-align: center;">宝勢丸鯉漁業生産組合のカツオのぼり（奄美市）</p>	

奄美産業活性化協議会作成
（2016年現在）