



イワナはきれいな水を好むのではなくきれいな水の中でも生きていける魚です。汚れて泥臭い水の中でも生きていくことはできますがおいしい魚にはなりません。おいしい水で育てることで臭みのない魚になります。からあげやお刺身はもちろん美味しいですが炭火で焼いているときの香りも違います。

2011年の福島・新潟豪雨災害により通行が不可能になったため、いわなの里は5年間荒れ放題でした。2015年の6月に車が通行できるようになったので池の中の土砂を上げ、2016年6月につりぼりを営業することができました。イワナとヤマメを入れましたので今まで通り3か所で釣りを楽しめます。

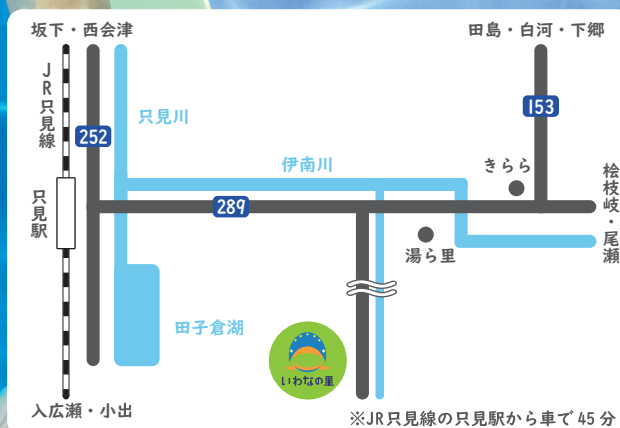


調理料金

釣り用具レンタル	—	200円
フライフィッシング	—	3000円
イワナ・ヤマメ 100g	—	320円

調理料金

炭焼き	—	+150円
からあげ	—	+150円
活け造り	—	+800円



いわなの里

毎年5月1日～11月上旬まで営業中
〒968-0441
福島県南会津郡只見町黒谷 会津朝日岳登山口
090-2603-6162 (電波が悪い場合があります)
<http://iwananosato.com>

釣って! 食べて! 楽しんで!

いわなの里

