

「漁ぎょっ！漁業まつり」で海を感じよう！

海にまつわるイベントを開催します。

主催	加古川市農林漁業祭実行委員会 東播磨漁業協同組合
日時	令和7年10月5日（日）午前9時30分～正午
場所	加古川海洋文化センター
内容	毎年恒例の「漁ぎょっ！漁業まつり」を開催します。 今年度は昨年度の実施内容に加え、新企画として「船の底を見てみよう！（漁船の上架見学）」を実施します。 ●内容 おさかなタッチプール、漁船乗船体験、漁船・大漁旗・漁具の展示、漁協の水槽見学、海産物即売会、おもちゃの魚釣り体験、こどもアートイベント、船の底を見てみよう！（漁船の上架見学） 「こどもアートイベント」は1辺最大2メートルを超える大きな用紙に、豊かな海を表現する企画です。当日会場で海の中をイメージした絵を自由に描き、完成させます。 新企画の「船の底を見てみよう！」では、午前10時と午前11時の計2回、漁船を引き上げ、普段見ることのできない漁船の底や引き上げ場面を見学できます。 また、同日開催として、会場での飲食が可能な飲食物を提供する「キッチンカー」や、加古川海洋文化センター主催の「伝承あそび倶楽部」が開催されます。 ※伝承あそび倶楽部・こどもアートイベントは午前10時開場です。 ※少雨決行。大雨・嵐・台風の場合は中止。 ※詳細は、加古川市ホームページ及び別添チラシをご覧ください。 チラシについては、市内施設等で配布しています。 （実施は恒例だが、プレスリリースは2回目）
対象（参加者）	どなたでも参加可能
目的・背景 その他	地元漁師の方で構成される東播磨漁業協同組合と加古川市農林漁業祭実行委員会が団結し、地元の海と漁業にもっと関心と興味を持ってもらうため開催する。
市ホームページ	掲載済み
広報かこがわ	掲載しない

問合せ先

加古川市 農林水産課 振興係 （担当：松下）
☎079-427-9226（内線 3123）



2025年

加古川市制75周年記念 第48回加古川市



農林漁業祭

10月、11月は加古川市農林漁業祭の強化月間!!
みんなで!かこがわの海をエンジョイしよう!

Vol.1

漁ぎよっ!漁業まつり!

と き

10月5日(日)

9:30~12:00

ところ

加古川海洋文化センター

主 催

加古川市農林漁業祭実行委員会
東播磨漁業協同組合

共 催

加古川海洋文化センター指定管理者

内 容

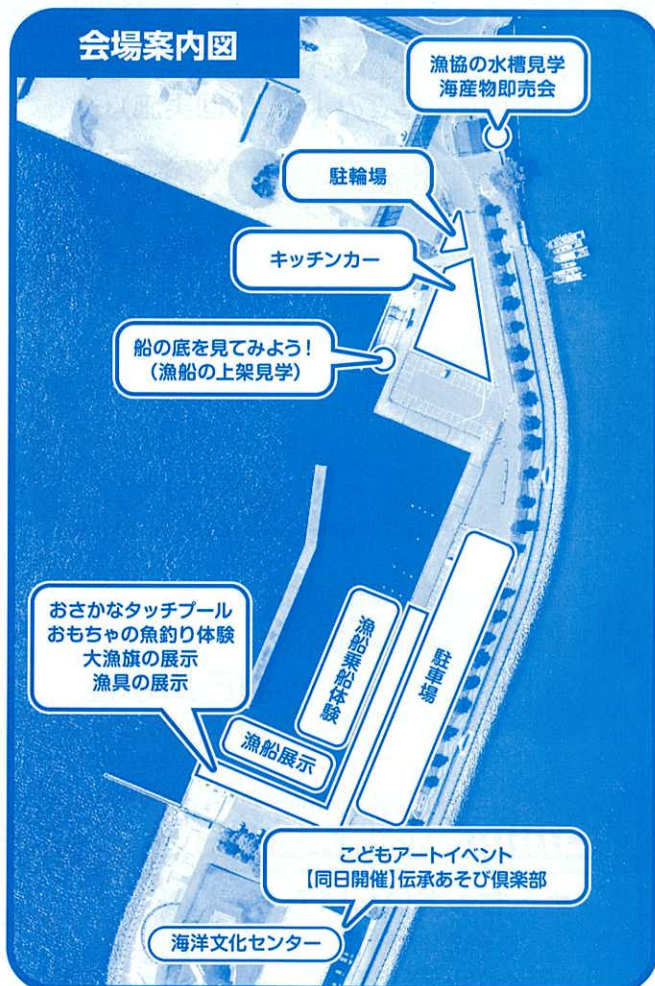
おさかなタッチプール
漁船乗船体験
漁船・大漁旗・漁具の展示
漁協の水槽見学
海産物即売会
おもちゃの魚釣り体験
こどもアートイベント
船の底を見てみよう!(漁船の上架見学)

同 日 開 催

キッチンカー
伝承あそび倶楽部

※詳細は裏面をご覧ください

会場案内図



加古川市農林漁業祭実行委員会

事務局：加古川市 農林水産課

TEL 079-427-9226 FAX 079-424-1373 MAIL nousui@city.kakogawa.lg.jp

共 催

加古川市農業団体連合会、兵庫南農業協同組合、加古川市南農業協同組合、東播磨漁業協同組合
加古川市、兵庫県東播磨県民局、加古川市集落営農組織連絡協議会、加古川農業青年クラブ

漁業まつりをエンジョイしよう!



おさかなタッチプール

おさかなタッチプール

魚やタコ、カニなど、加古川の海で生活している生き物にタッチして、仲良くなろう!

漁協の水槽見学、海産物即売会

加古川の海でとれたタコがいる水槽を見学してみよう! その場で新鮮な海産物を購入できます!

漁船乗船体験

本物の漁船に乗ってみよう! 漁船の乗り心地はどうか?

漁船・大漁旗・漁具の展示

実際の漁船や、漁で使う大漁旗や漁具を間近で見よう!

船の底を見てみよう! (漁船の上架見学)

漁船が海から引き上げられてるところを見てみよう!
珍しい船の底を見てみよう! (2回実施)



漁船乗船体験

1回目 午前10時ごろ 2回目 午前11時ごろ

※午前10時50分ごろに一度引き下げ予定



こどもアートイベント

おもちゃの魚釣り体験

おもちゃの魚で釣り体験をしよう! いっぱい釣れるかな?

こどもアートイベント

みんなで海の生き物を描いて作品を作ろう!

伝承あそび倶楽部

昔ながらの伝承あそびをみんなで楽しもう!

キッチンカー

キッチンカー
(フード・スイーツの販売!)

加古川水産
(鮮魚・水産加工品の販売!)

漁連の魚屋
(海苔・ちりめんの販売!)



加古川市農林漁業祭 共催事業のご案内

10月前半に開催される、秋を彩るイベントをご紹介します!
詳しくは各会場にお問い合わせください。

めっちゃおいしいぞ! 恵幸川鍋!

10月4日(土) 9:30~12:00
場所: 別府公民館

- 内 容 恵幸川鍋の由来等を聴き、その後、地元産の肉や野菜、酒粕等を使って調理・試食をする。
- 募集人数 16人
- 参加費 500円

(お問い合わせ)
別府公民館 079-441-1117

恵幸川鍋料理教室

10月4日(土) 10:00~12:30
場所: 氷丘公民館

- 内 容 地産地消で恵幸川鍋を作って食べようの会
- 募集人数 20人
- 参加費 2,500円

(お問い合わせ)
加古川恵幸川グルメプロジェクト 079-455-7236

加古川産パプリカを使った こだわりクッキング

10月14日(火) 10:00~13:00
場所: 志方公民館

- 内 容 加古川産のパプリカなど、地元の野菜を使ってこだわりのメニューを作ります。
- 募集人数 12人
- 参加費 2,000円

(お問い合わせ)
志方公民館 079-452-0700