

番号 NO : 017-006

<簡体字>

自制“海鲜丼”

渔业是罗臼町的主要产业。在罗臼海岸旁的根室海峡可捕获到大量鱼类以及海胆等其他海产品。游客可以在这里参加体验活动，以了解当地种类繁多的鱼类贝类等，并亲手制作“海鲜丼”（海鲜盖饭）：盛一碗米饭，再放上新鲜的罗臼海胆和其他当季生鱼片。

罗臼海胆被认为是日本最好的海胆之一，因为其以优质海带（罗臼昆布）为食。游客可以从水箱中挑选一只海胆，然后敲破海胆尖刺外壳，将乳脂丰富的橘黄色海胆肉分层叠放到专门用来装生鱼片的盒状木盘“折箱”。游客还可以另外挑选自己喜爱的各种生鱼片，和海胆一起摆放到大碗米饭上做成鲜美的“海鲜丼”。

工作人员会使用简单的英语短语和手势与不会日语的游客交流。游客可以通过知床罗臼公路服务区的游客信息台进一步了解时间、日期和地点等详细信息。该设施距离公路服务区约有 15 分钟车程。

番号 NO : 017-006

＜繁体字＞

自製海鮮丼

漁業是羅臼的主要產業。在羅臼海岸旁的根室海峽能捕獲到大量魚類和海膽等海產。來到這裡的遊客可以參加課程，藉此了解當地多樣的海鮮種類，並親自製作海鮮丼（在一碗白飯上放上新鮮的羅臼海膽以及其他當季精選生魚片）。

羅臼海膽以優質的海帶（羅臼昆布）為食，因此在日本普遍被視為是一種高級海膽。參與課程的遊客先從水箱中挑選出一個海膽，然後敲破海膽尖刺狀的外殼，並將奶油般的橘黃色海膽肉分層，放在專門用來盛裝生魚片的盒狀木盤「折箱」上。參與者還可在各種生魚片中，挑選自己喜歡的種類，然後跟海膽一起放在以碗盛裝的白飯上，這樣就能完成一碗自製的海鮮丼了。

課程的工作人員會使用簡單的英語和手勢來與不懂日語的遊客交流。如需深入了解相關詳細資訊，包括舉辦的時間、日期和地點，請洽知床羅臼道路休息站的觀光諮詢處，舉辦該課程的地點距離道路休息站約 15 分鐘車程。