



朝の漁港で感じる潮風と活気あふれる雰囲気の中、地物の魚がずらり! 普段見ることができない水揚げの様子も間近で体感できます。 家族や友人と一緒に、新鮮な魚と港の魅力を楽しみに来ませんか?



# 11月1日(土)

午前8:30~10:00

西区五十嵐2の町 9143-283



水揚げの(刺網から魚を外す)様子を見学できます (水揚げされたばかりの魚を購入できるチャンス!) 時間:同日の午前6:30頃~ 場所:漁港の岸壁

地元の写真家 佐々木進さんが撮影した 新川漁港の写真も展示





新川漁港活性化協議会 (事務局:新潟市農村整備・水産振興課)



協議会 インスタグラム

- 海や漁の状況で魚が少ない場合があります。
- ·海が荒れて魚が捕れない場合、11/8(土) に順延します。
- ・実施の有無は市ホームページ、協議会の インスタグラムでお知らせします。 (左のQRコードを読み込んでください)

電話 025-226-1853 メール noson@city.niigata.lg.jp