

# 2022 智頭町ブラウントラウト ダービー開催!!



## 大物賞

ダービー期間中参加者の中で  
1番大きな全長を釣上げた方

1位・2位

各1名

## 大漁賞

ダービー期間中参加者の中で  
持込合計尾数が一番多かった方

1位・2位

各1名

豪華賞品も  
ありますよ!!

### 賞品

各賞  
1位

- ・令和5年度遊漁証…1名分  
(本年度と同種類本人に限る)
- ・智頭町芦津[みたき園]  
ペアお食事券



みたき園HPはこちら↑

各賞  
2位

- ・令和5年度遊漁証…1名分  
(本年度と同種類本人に限る)

※漁協組合員が各賞に該当した場合は1位みたき園ペアお食事券、2位杉小判(智頭町地域通貨)6千円分とさせていただきます。 ※賞品の発送は令和5年2月頃となります。

### ダービー期間(持込期間)

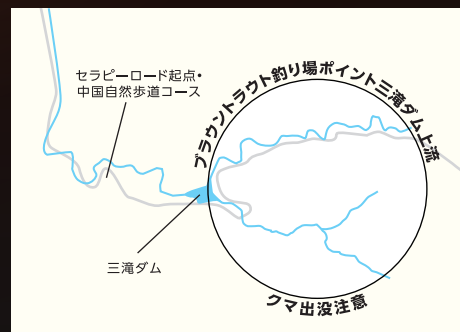
令和4年 7月1日(金) ~ 令和4年 9月30日(金) まで

持込受付時間  
午前10時 ~ 午後4時まで

### 参加要項

- ① 参加資格 ・当組合の本年度遊漁証をお持ちの方(漁業権魚種を混獲する可能性があるためご理解をお願いします)  
・千代川漁業協同組合組合員
- ② 漁法と制限 竿釣りのみ(智頭町内で採捕したものに限り)
- ③ ダービー期間中に智頭町観光協会に持込いただいたブラウントラウトを対象とします。
- ④ ブラウントラウト持込時に、このチラシ裏に印刷してあるエントリーシートを記入し提出いただきます。エントリーシートは組合HPからもダウンロード可能です。
- ⑤ 持込まれたブラウントラウトは随時智頭町観光協会HPに掲載します。

外来魚のブラウントラウトは在来魚を食い荒します。自然な川を取り戻すため御協力をお願いします。



持込場所  
お問い合わせ

智頭町観光協会  
(JR智頭駅前・定休日無)

☎ 0858-76-1111



智頭町観光協会  
HPはこちら↑

# 2022年 ブラウントラウトダービー エントリーシート

持 込 日	2022 年 月 日		持込回数	回目
ニックネーム (HP掲載用)				
住所(非公開) ※番地までご記入ください	〒 ー 県 市			
氏名(非公開)	(フリガナ)			
下記のダービー参加同意事項に	<input type="checkbox"/> 同意します ( <input checked="" type="checkbox"/> チェックを入れて下さい ) ※同意が無い場合は参加出来ません			
観光協会記入欄	<input type="checkbox"/> 遊漁証有  <input type="checkbox"/> 組合員	全長： cm  尾数： 尾	エントリーNo.	
			尾数累計等	

※ご記入いただいた住所・氏名に賞品発送をしますので、記入間違いのないようお願いいたします ※ご記入いただいた住所・氏名は賞品発送の目的以外には使用いたしません

主 催 千代川漁業協同組合 ☎0858-85-0853

## ダービー参加についての 同意事項

- ※参加にあたり、安全に十分に配慮し、法令、規則等およびダービー参加要項を遵守します。
- ※釣行時に自ら損害(怪我等を含む)を被った場合、また第三者に損害を与えた場合は私の責任とします。
- ※持込済の魚は尾びれの端をカットすることを了承します。
- ※釣果情報を智頭町観光協会HPに掲載することに同意します。

## 🍀 ブラウントラウトを美味しく食べよう 🍀

ブラウントラウトは見た目は……………です🐟  
しかし!! **その味は美味なのです!!**

皮は厚いですが、その身は熱を通して硬くしまらないので、是非食べてみてくださいね(^^)

### ブラウントラウトのポワレ

#### 作り方

- 1 皮付きのまま切り身にしたブラウントラウトに塩とコショウを薄くなじませて、10分ほどおく。この時にコショウの量は塩よりも少なめにしましょう。
- 2 軽く油を引いて(オリーブオイルがおすすめ)熱したフライパンで皮面から焼いていく。
- 3 皮面がしっかり焼けたら、身を返して白ワインを入れ、蓋をして3分ほど蒸し焼きにして完成。ワインの香りを際立たせるために、塩胡椒の味付けは少なくしましょう。また、焼き上がりをふわっと仕上げるために、感覚的にですが、皮面を焼く段階で8〜9割は焼き上げてしまうようにしましょう。



写真はイメージです