姉沼でワカサギ釣り

Pond smelt fishing in Anenuma

結氷後
（例年1月下旬）
▼
最長3月15日
（解氷まで）

姉沼が凍結したらワカサギ釣りのはじまりです。
北国ならではの冬限定アクティビティを満喫しよう!
駐車場とトイレ完備で快適に楽しめます。

青森フィッシングガイド
AOMORI Fishing Guide

代表 西本 匡 *Tadashi Nishimoto*

佐賀県鳥栖市出身。幼少時より、全国各地で釣りを楽しみ、2005年2月に東京より三戸郡階上町へ移住。東日本大震災を機に、自然豊かな青森県の資源を活かしたビジネスを模索。

■2014年1月
「第二回青森観光ビジネスプランコンテスト」
最優秀賞受賞
■2015年2月
「青森発ベンチャー大賞」優秀賞受賞
■2015年6月
「青森フィッシングガイド」設立

青森県の素朴で豊かな自然は、全国的に見ても貴重です。この素晴らしさを一人でも多くの人に知って頂きたい！　そんな熱い思いから『青森フィッシングガイド』がスタートしました。釣りを通して自然と触れ合うことの喜びを知り、釣りを楽しめる環境を永遠に守っていくことをビジョンとしています。

お問合せ先
お申込み先

https://aomori-fishing-guide.com

ガイドプランやイベントなどの詳細については、『青森フィッシングガイド』のホームページをご覧ください。現場に出ていると電話に出られない場合がありますので、レンタルの予約やお問い合わせはこちらからお願いします。

TEL 090-3506-6608 担当:西本（9:00~18:00）

『青森フィッシングガイド』

Facebookで天候などによる急な中止の場合などをご案内しています。こちらで確認してからお越しください。

注意事項

●氷厚などをチェックし、安全に釣りを楽しめる区域を設定しています。目印のコーンより先の立ち入り禁止区域には絶対に入らないでください。事故等は自己責任となります。
●気温上昇、大雪、強風警報発令の場合は急遽開放を中止する場合もあります。安全のためですのでご協力お願いします。
●穴は埋め戻し小さな雪山を作りましょう。
●運転される方は飲酒は絶対にしないでください。
●駐車場は監視員の指示に従ってください。駐車場内での事故は自己責任となります。

姉沼ワカサギ釣り場

〒033-0022
青森県三沢市三沢小山田8-9付近

小川原湖の南側に隣接する姉沼。
■『小川原湖湖水浴場』より車で道なりに約3分。
■第二みちのく有料道路『三沢IC』より約15分。
■青い森鉄道『小川原駅』または『三沢駅』より車で約10分。
■『三沢空港』より車で約15分。

資源量日本一の小川原湖はワカサギの宝庫!
隣の姉沼もとっても釣りやすいスポットです。氷上にテントを張って、ポイントを決めたらドリルで穴をほって、みんなでワイワイしながらワカサギ釣りを楽しみましょう。

姉沼ワカサギ釣り場を楽しむルール

1. まずは受付をしましょう。
2. 氷穴は15cm以下、間隔は50cm以上あけましょう。
3. 防寒対策は万全にしましょう。
4. 酸欠事故防止のため、テントを密閉せず換気をこまめにしましょう。
5. わからない事は管理人やまわりの釣り人に聞いてみましょう。

営業時間

6:30〜15:00 (土日祝は5：30〜)

基本料金

[遊漁券] 300円／人＋[駐車料金] 300円／台

レンタル

[手バネ竿 4点セット] 初めての方にオススメ! 1,500円
❶竿 ❷仕掛け ❸エサ ❹持ち帰り用の袋

[竿+リール 5点セット] 2,000円
❶竿 ❷リール ❸仕掛け ❹エサ ❺持ち帰り用の袋

[テント]
■2人用 …… 2,000円
■3人用 …… 3,000円
■4人用 …… 4,000円
週末は混み合うのでレンタルのご予約をオススメします。

[ドリル] 500円／回 [長靴] 500円／回

初心者や観光体験におすすめのレンタルサービス! 観光の途中で手ぶらでも、道具を揃える前でもお気軽にワカサギ釣りデビューができます♡

パック（2名から） 要予約

[すぐ釣れてすぐ帰れるおまかせパック]
1名につき 6,000円

テント設営設営や撤収はもちろん、ドリルでの穴あけや魚探チェックと釣りの指導までが含まれた、スペシャルなパックです!

人数に合わせたテントをレンタルできます。隣のテントとはほどよい距離を置いて設置しましょう。

ドリルで氷上に穴を空けるのも楽しみのひとつ。氷をゆっくり削るようにドリルを回しましょう。

真っ白な氷上に
カラフルなテントが立ち並ぶ
ワカサギ釣りならではの
雪景色も見応え十分!
最高です!

ワカサギが釣れたら美味しくいただこう!

1

ワカサギを水槽やボールの中で泳がせて、ドロやフンを吐かせます。

2

ワカサギの水を切って、パックに入れて持ち帰りましょう。

3

ワカサギに小麦粉と卵とパン粉を付けて、フライにして味わいましょう。