



じゃこ天を作ってみよう！

普段食卓に登場しない魚を使ってじゃこ天を作ります。
海の資源保護や活用についても学ぶことができます。

- 【日時】12月17日（土） 9：30～12：00（受付は9：00～）
【場所】海浜自然センター
【講師】子末とし子氏（大島漁業協同組合女性部）
【対象】どなたでも（小学生以下保護者同伴参加）
【参加費】1人100円と1セット300円
【定員】20人 ※事前予約が必要です。10月1日9時から受付開始
【持ち物】エプロン、三角巾、タオル、水筒、持ち帰り用容器、マスク
【その他】申込時にじゃこ天の材料セットの必要数をお知らせください。
【主催】福井県海浜自然センター 【連携】福井ライフアカデミー、福井大学CST

じゃこ天の材料となる魚の種類、じゃこ天の作り方の話を聞いた後に、調理を開始します。



じゃこ天作りのための道具と材料です。

魚のすり身を型に入れます。



形を整えます。



油で揚げたら、じゃこ天完成です。



こんがりと揚げたじゃこ天！！

お申込み
お問い合わせ

福井県海浜自然センター
福井県三方上中郡若狭町世久見18-2
福井県海浜自然センター 検索

TEL：0770-46-1101

