



イカの体のしくみを知って おいしく食べよう！

イカを解剖して体のしくみや特徴を学びます。また、イカの美味しさも味わうことができます。

【日時】10月30日(日) 9:30~12:00 (受付は9:00~)

【場所】海浜自然センター

【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 イカ1杯500円

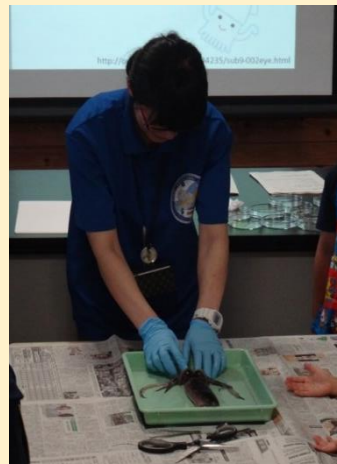
【定員】20人 ※事前予約が必要です。8月1日9時から受付開始

【持ち物】エプロン、三角巾、タオル、ふきん、水筒、箸、持ち帰り用容器(必要な方)、マスク

【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



イカの体の仕組みを説明します。



解剖して体のつくりを調べます。



調理を始めます。



ホイル焼き完成！！



ホイルに包んで焼きます。

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

