



魚の体のしくみを知って おいしく食べよう！



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

- 【日時】 11月6日(日) 9:30~12:00 (受付は9:00~)
- 【場所】 海浜自然センター
- 【講師】 角野恵美子氏 (民宿かどの)
- 【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 魚1尾400円
- 【定員】 20人 ※事前予約が必要です。9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
- 【その他】 申込時に魚の必要数をお知らせください。
魚はツバスまたはアジを予定していますが、変更する場合があります。
- 【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



魚の体や特徴、解剖の方法について説明します。



解剖して体のつくりを調べます。

キッチンばさみと包丁を使ってさばきます。



講師から魚の調理方法を教えていただきます。



火を通して調理し、試食します。

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

