



魚の体のしくみを知って おいしく食べよう！

11月1日(日) 9:00~12:00

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。

【参加費】1人100円 魚1尾400円 【講師】角野恵美子氏（民宿かどの）

【定員】16人(小学生以下保護者同伴参加) ※事前予約が必要です

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

魚はツバスまたはアジの予定ですが、変更となる場合があります。申込み時に魚の必要数もお知らせください。



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

FAX: 0770-46-9000

E-mail: kaihin-c@pref.fukui.lg.jp