



# 魚の体のしくみを知って おいしく食べよう!

10月31日(日) 9:30~12:00  
(受付 9:00~)

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
  - 【対象】どなたでも (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