



イカの体のしくみを知って おいしく食べよう！

9月18日(土) 9:30~12:00

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。

【参加費】1人100円 イカ1杯500円

【場所】福井県海浜自然センター

【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



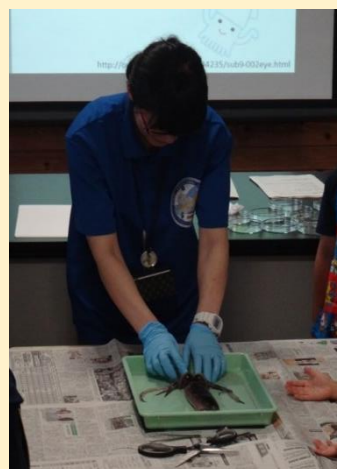
イカの体の仕組みを説明します。



調理を始めます。



ホイルに包んで焼きます。



解剖して体のつくりを調べます。



ホイル焼き完成！！

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