

魚の解剖&試食体験

10月22日(日) 9:30~12:00
10月28日(土) 13:30~16:00

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

【定員】各日20人(小学生以下保護者同伴) ※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

【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

解剖の方法を説明します。

解剖が終わったら、
魚を三枚に下ろします。

魚を解剖して
体のつくりを調べます。

魚に火を通して試食します。

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