

# 魚の体のしくみを知って おいしく食べよう!

## 10月20日(土) 9:30~12:30

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】20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  
 【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



魚の体や特徴、解剖の方法について説明します。



講師から魚の調理方法を教えていただきます。



解剖して体のつくりを調べます。



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