



魚の体のしくみを知って おいしく食べよう！



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。

【日時】 11月6日(日) 9:30~12:00 (受付は9:00~)

【場所】 海浜自然センター

【講師】 角野恵美子氏 (民宿かどの)

【対象】 どなたでも (小学生以下保護者同伴参加)

【参加費】 1人100円 魚1尾400円

【定員】 20人 ※事前予約が必要です。9月1日9時から受付開始

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

【その他】 申込時に魚の必要数をお知らせください。

魚はツバスまたはアジを予定していますが、変更する場合があります。

【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



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





①海の宝物を調べよう！（ビーチコーミング） ②漂着物アートに挑戦しよう！

- ①晩秋の砂浜は宝物がいっぱい！貝殻やビーチグラス、流木、時には珍しい魚やきれいな石が見つかるかもしれません。ビーチコーミングでどのような漂着物があるか調べます。
②拾ってきた漂着物と貝殻、流木などを使って、リースを作ります。

【日時】①11月13日（日） 9：30～11：30（受付は9：00～）
②11月13日（日） 13：00～15：00（受付は12：30～）

【場所】①海浜自然センター、食見海岸 ②海浜自然センター

【講師】林重雄氏（漂着物学会会員）

【対象】どなたでも（小学生以下保護者同伴参加）

②の講座に参加される場合は、①の講座の参加が必要です。

【参加費】①1人100円 ②1人200円

【定員】①②各20人※事前予約が必要です。9月1日9時から受付

【持ち物】防寒具、雨具、レジ袋、タオル（拾った漂着物を洗った後に拭くために使用）
長靴、水筒、タオル、マスク

①②両方参加される場合は、昼食（近くに食堂やコンビニはありません。）

【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C S T



食見海岸でビーチコーミングをします。



拾ってきた物を洗って乾かします。



貝殻、流木などと組み合わせてリースを作りました。

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

