

平成30年度 宮崎大学公開講座 “魚をさばき、食らふ” 魚のさばき方を学び、味わおう！

平成31年2月23日(土) 時間: 13:00-16:00

○場所: 延岡市社会教育センター・調理室(1階)

○受講対象者: 中学生以上の方

(ただし中高生は、保護者同伴を原則とする)

○参加無料 (要申込み、先着順、定員25名)

○講師: 道下 保、内田 勝久

(宮崎大学農学部・フィールド科学教育センター・延岡フィールド)

“お魚は好きだけど、さばき方がわからないなあ”、という方々に、扱いやすいアジや旬の魚である「みやざきサクラマス」を使って、三枚おろしなどの技術を指導します。せっかくお魚をさばくのですから、魚の体のつくりや内臓などの内部構造も楽しく学び、さばいた後は簡単な料理を作り、じっくり魚を味わいます。魚食の素晴らしさを知り、カンタンに無駄なくおいしく、家計にやさしい魚料理をどんどん楽しむための企画です。是非、公開講座にご参加ください。



主催: 宮崎大学 / 共催: 延岡市教育委員会

内容に関するお問合せ

受講申込先 ※お電話にてお申し込みください

宮崎大学農学部

延岡市教育委員会 社会教育課(担当: 御手洗)

附属フィールド科学教育センター

TEL:0982-22-7032 (受付時間: 平日の9:00~17:00)

延岡フィールド

申込受付期間: 1月7日(月)~2月8日(金)

TEL & FAX:0982-37-0327