

令和5年度 宮崎大学公開講座

今年もやります！ “魚をさばく2023” 魚のさばき方を学び、味わおう！

令和6年2月17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

○参加費： 550円（要申込み、先着順、定員20名）
傷害保険料（50円）および材料費（500円）

を当日、受付にてお支払いください。

○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研究センター・延岡フィールド）

皆さんは普段、どれくらいお魚を調理して食べていますか？トレーに載せられた切り身やさくを買って調理することが多いと思います。しかし、お魚そのものを味わうには、新鮮な丸ごとの魚を使うのが一番です。“それはわかるが、さばき方がわからないなあ”や、“もっと上手にさばいて、たくさんの魚を味わいたい”、という方もいらっしゃると思います。そこで、この公開講座では扱いやすい鰯や旬の魚を使って、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、魚の基本体制や内臓などの内部構造も楽しく学びます。そして、さばいた後は新鮮な魚をじっくり味わいます。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。



主催：宮崎大学 / 共催：延岡市教育委員会

受講申込方法 ※広報のべおかに掲載されている

内容に関するお問合せ

QRコードからお申し込みください



URL：<https://logoform.jp/form/snXV/442382>

○宮崎大学農学部フィールド
科学教育センター

○延岡市教育委員会 社会教育課（担当：御手洗）

延岡フィールド

TEL：0982-22-7032

TEL & FAX：0982-37-0327

申込受付期間：2月2日（金）9時～2月13日（火）17時まで