

令和6年度 宮崎大学公開講座 “今年もやります！魚をさばく 2024”

○日 時 令和7年2月15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（定員30名）

※ 定員を超えた場合は抽選となります。

○参加費：500円（材料費）

※ 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、どれくらい魚を調理して食べていますか。スーパーマーケットで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のではないのでしょうか？しかし、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”、“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。またせっかく魚をさばくのですから、魚の基本体制も楽しく学びながら、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、簡単に無駄なくおいしく、家計にやさしい魚料理をどんどん味わうための企画です。



主催：宮崎大学 / 共催：延岡市教育委員会

受講申込方法 ※ 右のQRコードからお申し込みください

URL：<https://logoform.jp/form/snXV/787688>



内容に関するお問合せ

○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

TEL & FAX：0982-37-0327

または、延岡市教育委員会 社会教育課（担当：御手洗）TEL：0982-22-7032

申込受付期間：1月21日（火）9時 ～ 2月4日（火）17時まで