

令和7年度 宮崎大学公開講座 “今年もやります！魚をさばく 2025”

○日 時 令和8年2月14日（土）

時間：11：00-14：00

○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： 福重博貴、邊見広一郎、内田勝久

（宮崎大学農学部附属 次世代農学教育研究センター）

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

内容に関するお問合せ

URL：<https://logoform.jp/form/snXV/1299232>



○宮崎大学農学部 次世代農学教育研究センター

TEL & FAX：0985-58-7224, e-mail: k-uchida@miyazaki-u.ac.jp

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20日（火）9時～2月3日（火）17時まで