

大人魚料理教室



元魚屋のスタッフが丁寧に捌き方を教えます

むつ市地域おこし協力隊
圓山 遊夢



【時間】 午前の部 9:30~12:00 午後の部 13:30~16:00

【参加料】 各回1人1,500円 【定員】 各回10名前後

各回、各部ごとに申し込みを受け付けます。

【持ち物】 三角巾(頭を覆えるもの)、エプロン、ハンカチ

【申込先・問合せ先】 むつ市海と森ふれあい体験館
(電話・0175-42-2411)

もしくは右のQRコードから
申し込みをお願いします。



開催日
開催場所

	開催日	場所	テーマ
1	5月24日(日)	むつ市 川内公民館 (むつ市川内町シナノ木153)	イワシ・アジの調理料理
2	7月11日(土)	むつ市 中央公民館 (むつ市大湊浜町13-1)	イワシ・アジの調理料理
3	9月19日(土)	むつ市 中央公民館 (むつ市大湊浜町13-1)	刺身盛り合わせ
4	12月20日(日)	むつ市脇野沢地域交流センター (むつ市脇野沢渡向107-1)	タラの調理、料理
5	1月17日(日)	むつ市 川内公民館 (むつ市川内町シナノ木153)	貝類の調理、料理

7/11(土)
午前の部は女性の方限定
午後の部は男性の方限定

※調理内容及び日程は魚介類の漁獲状況等で変更、中止になる場合がございます。
ご了承ください



主催：NPO法人シェルフォレスト川内

詳細スケジュール



5/24
(日)

イワシ・アジの調理料理



イワシまたはアジを3枚卸、フライ用の開きに加工した後料理を行います。魚をフライ用に加工する方法やコツを知りたい方におススメです！



etc.

7/11
(土)

イワシ・アジの調理料理



イワシまたはアジを3枚卸、フライ用に加工した後料理を行います。午前の部は**女性の方限定**、午後の部は**男性の方限定**での募集になります。



etc.

9/19
(土)

刺身盛り合わせ



刺身のサクの状態から刺身の盛り合わせを作ります。サクの切り方や盛り付けのコツを知りたい方におススメです！



etc.

12/20
(日)

タラの調理、料理



地域の特産品であるタラを切り身の状態に加工し、料理します。タラの捌き方や切り方、料理について知りたい方におススメです！



etc.

1/17
(日)

貝類の調理、料理



ホッキガイを殻の状態から捌き、お刺身などを作ります。ホッキガイの捌き方が分からない、挑戦してみたい方におススメです！



etc.



普段の活動やイベントの情報は
こちらでチェックをお願いします

Instagram



Facebook



注意事項

- 1 イベント中に体調や気分が悪くなった場合は、スタッフまで申し出て下さい。
- 2 イベントで道具を使用する際には、その取扱い及び怪我等には十分ご注意ください。
- 3 イベント開催中のご自身の持ち物、貴重品に関しては、ご自身で管理願います。
- 4 イベントでは、イベントスタッフの指示・誘導に従って、行動願います。
- 5 スタッフがイベントの様態を撮影いたします。これらの撮影物（写真・動画等）は、活動報告として、公式ホームページやSNS、各種印刷物等に使用・掲載させていただくことがございますので、予めその旨、ご承諾願います。当該使用・掲載に問題がある場合は、イベントスタッフまでその旨、お申し出願います。
- 6 イベントスタッフは参加者様の安全の確保をするよう努めますが、参加者様の不注意による事故・怪我等や物品、衣類等の汚れ、破損が発生した場合、イベントの主催者は責任を負いかねますので、予めご了承ください。