

第5回
親子で

味わって知る 表浜

押しG海で捕れたものを
美味しく頂きたい!



今回は、子どもを対象に魚の骨教室、一般（親子でも可）を対象に魚の捌き方を学ぶ料理教室を同時に行います。



対象：小学生以上（付き添いで親子の参加も可）

魚の骨教室 食べながら魚の骨をじっくり見てみよう
～家でも学べる魚類学～

ためしてガッテンで
紹介されました!

(時間 10:00～12:00)

一般、または親子の参加も可



魚のさばき方 地元の魚と野菜を使った料理を
作ります。

(時間 10:00～13:00)

スケジュール：10:00～12:00：魚の骨教室と料理教室同時進行

12:00～13:00：食事とお話（魚の骨教室だけの参加の場はありません）

持ち物：(子ども) 魚の骨を持って帰る為のビニール袋・タオル
(大人) エプロン・タオル

日時：2011年6月4日(土)

時間：午前10:00～午後1:00（魚の骨教室は12時まで）

場所：JA 愛知みなみ赤羽根支店裏 生活会館

講師：ためしてガッテンに出演された須田先生

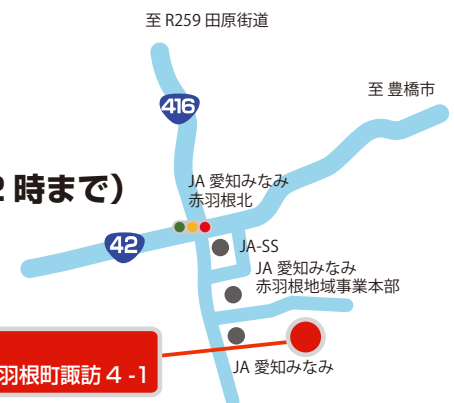
(独)水産大学校 教授 須田有輔

魚の捌き指導 小川 史

定員：魚の骨教室：30人 / 魚のさばき方：30人

料金：魚の骨教室：500円 / 魚のさばき方：1,000円

(要申し込み 5月31日まで)



開催場所
田原市赤羽根町諏訪 4-1

主催：NPO 法人表浜ネットワーク / あかばね塾 / 伊勢・三河湾流域ネットワーク

共催：谷の口里浜里山育成会

連絡先：豊橋市寺沢町睦美 665-12

(TEL/FAX) 0532-21-1192

(Mail) office@omotehama.org

お申し込み方法：
左記の電話かメールのどちらかで。