



おさかな料理教室のお知らせ 【5月開催分】



子どもに魚を食べさせたい！ 魚をさばきたい！ でも、魚料理って面倒くさいし難しい…なんて思いませんか？
そんな、「魚料理に興味はあるけど…」という市民の皆さんに向け、地元で獲れる魚を使った料理教室を開催します。
調理のコツを学んで、得意料理に美味しい魚料理を増やしてください♪



コースの紹介

※ 調理したものはお持ち帰りになります。(容器をご用意いたします。)

※ 各コース、お子さま(2ヶ月～)と一緒に参加できます。

離乳食コース	10:30~12:30	参加料 500円	6ヶ月~1歳6ヶ月頃の乳児向けの魚料理を作ります。
切り身コース	10:30~12:30	参加料 1,000円	切り身の魚を使って調理を行います。
保存・アレンジコース	10:30~12:30	参加料 1,000円	魚の冷凍保存方法の伝授や、お弁当に向く魚料理、アレンジ料理を作ります。
簡単さばきコース	10:30~12:30	参加料 1,000円	小型魚(メギス・ハタハタなど)を使い、簡単な捌き方を含む調理を行います。
甘えびコース	10:30~12:30	参加料 1,000円	甘えびを使った調理を行います。
3枚おろしコース	10:30~13:00	参加料 1,000円	中型魚(サバ・フクラギなど)を使い、3枚おろしを含む調理を行います。
親子参加コース	10:00~12:30	参加料 1,000円	親子で一緒に魚を使った調理を行います。※定員は家族6組(1組4人まで)



教室の案内 (5月の開催日)

コース	定員	開催日	場所	申込期間	内容
簡単さばき	8人	5月9日(木)	春江中コミュニティセンター	4月10日(水)~4月29日(月)	生わかめとレンコ鯛を使ったメニュー
甘えび	8人	5月21日(火)	春江中コミュニティセンター	4月10日(水)~5月13日(月)	甘えびを使ったメニュー
親子参加	6組	5月26日(日)	春江中コミュニティセンター	4月10日(水)~5月15日(水)	アジカイワシを使ったメニュー

※ 各コース、天気(出漁状況)の関係で使用する魚を変更する場合があります。ご了承ください。

時間・参加料 上記、コース紹介を参照ください。(参加料は当日集めます)
 対象者 坂井市にお住まいの方
 持ち物 マスク、エプロン、三角巾、手拭き用タオル、筆記用具、保冷バック
 申込 申込期間内に、右の専用申込フォームよりお申込みください。(申込多数の場合は抽選です)

問合せ先 坂井市産業政策部 林業水産振興課 TEL: 0776-50-3154 (平日 8時30分~17時15分)



講師紹介 武井 ちひろ さん

坂井市三国町在住。管理栄養士の資格を持ち、令和元年度から魚食を次の世代に伝えたいと、地魚を使った料理教室を個人で主催。
令和2年3月から、市認定の魚食アドバイザーとしても、魚食普及活動に取り組んでいます。



▲専用申込フォームはこちら