

さかなのさばき方教室



もっと
食卓にお魚を！



【講師】

小坪漁業協同組合

大竹清司さん

座間太一さん

令和5年 **10** 月 **10** 日 (火)

1回目 9:20～10:20 (受付 9:10～)

2回目 10:30～11:30 (受付 10:20～)

3回目 11:40～12:40 (受付 11:30～)

4回目 13:40～14:40 (受付 13:30～)

※時間帯の指定はできません。

※さばいた魚はお持ち帰りいただきます。

※青魚を使用します。アレルギーのある方はお申し込みをご遠慮ください。

【場所】 逗子市保健センター2階 栄養・健康教育室

【対象】 市内在住者

【費用】 800円

【定員】 各回8人(合計32人) ※初めての方優先、応募多数時は抽選。

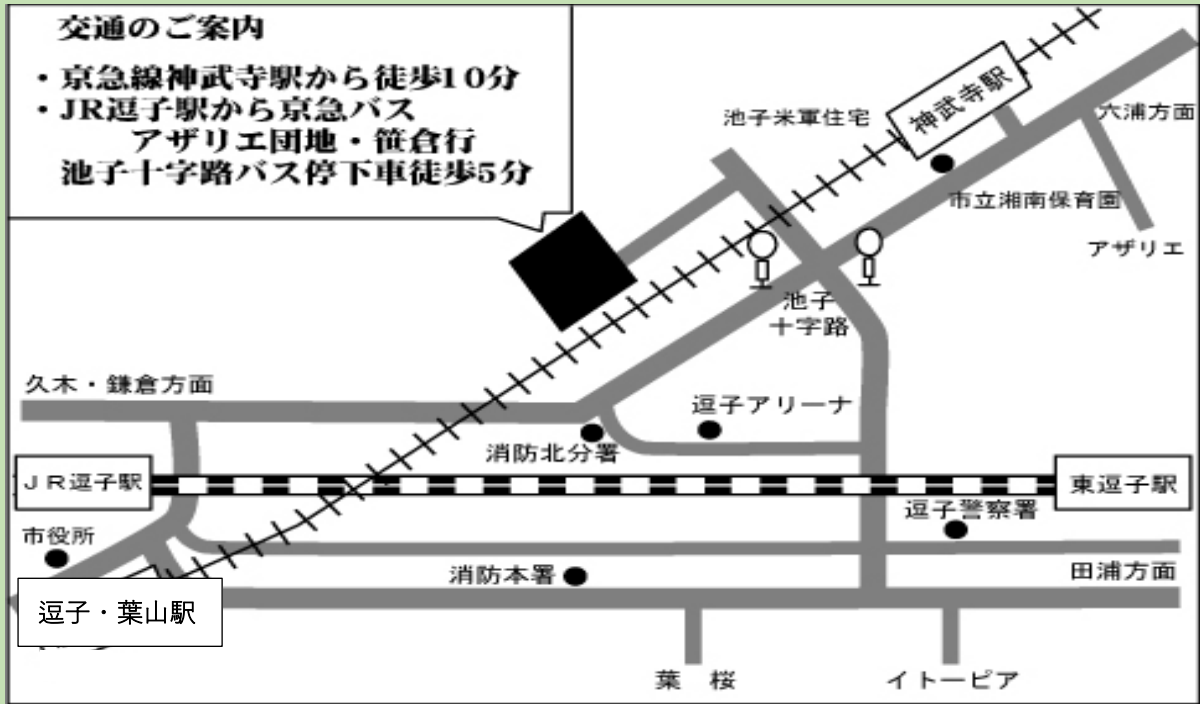
【持物】 エプロン、三角巾、マスク(着用)、手拭きタオル、水分補給の飲み物、筆記用具、保冷バック、保冷剤

【お申し込み】 9月18日(月)までに必要事項を入力してe-kanagawaで。
時間帯の指定はできません。



【問い合わせ】 逗子市福祉部国保健康課健康係

電話：046-873-1111 (内線 233) FAX：046-873-4520 Email：kenkou@city.zushi.lg.jp

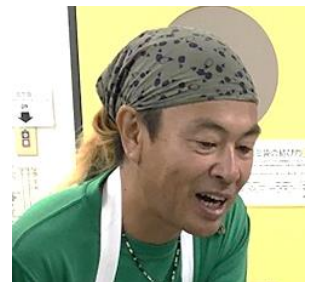


*** 講師紹介 ***

大竹清司さん 漁師の父親と共に、小学生の頃から船に乗り、漁師歴は20年以上。魚のこと、逗子の海のことは何でも知っている、これぞ「海の男」です。気さくに色々教えてくださいます。



座間太一さん 漁だけでなく、葉山や津久井などに畑を持ち、野菜栽培も行う。それらの魚介類、野菜を使ったイタリア料理店「LA VERDE」のオーナーシェフでもあるなど、多彩な才能の持ち主です。



《これまでの参加者の声》

- ・非常にわかりやすかったです。可能であれば2尾やってみたかったです。
- ・さばき方を教わったのは初めてで、今までは全くいい加減だったということがわかり、とても勉強になりました。講師のお話のとおり、数をこなす事が上達への近道だと思いました。
- ・包丁の扱い方もとても勉強になりました。
- ・自分でも魚を買って、練習してみたいと思います。

