

さかなの さばき方教室



もっと食卓に
おさかなを♪



令和7年6月9日（月）

- 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。

【講師】

小坪漁業協同組合

大竹清司さん

座間太一さん

【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】 抽選 32 人（各回 8 人ずつ） ※初めての方優先

【お申し込み】 5月18日（日）までに必要事項を入力して
e-kanagawa で。
教室の時間帯は指定できません。



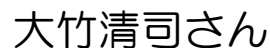
e-kanagawa はこちら

※持ち物などの詳細については、ご当選された方にハガキにてお知らせいたします。

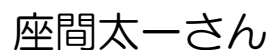
【問い合わせ】 逗子市福祉部国保健康課健康係

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

電話:046-873-8333



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。



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。



- ・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。

