

名護漁港セリ市場見学& 魚さばき体験講座

講師：大島 慎也 氏(魚さばき調理)

日時：令和8年8月18日(火) 9:00~13:00

場所：名護漁港 8:40 集合 (セリ市場見学)

：名護中央公民館調理実習室(魚さばき体験)

定員：18名

参加費：千円

対象：小学校5年生以上(中学生までは保護者同伴)

持ち物：エプロン、三角巾、手袋(調理用)、手拭きタオル、
飲み物

申込期間：8月7日(金)~8月14日(金)

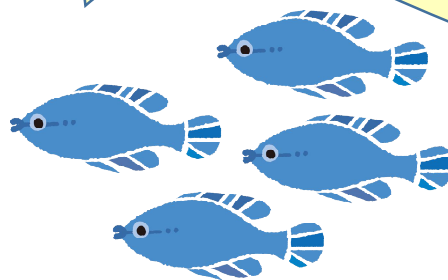
☆スケジュール

8:40 集合、受付
9:00 セリ市場見学
9:30 名護中央公民館移動
10:00 名護中央公民館調理実習室
魚さばき体験：ウロコとり、内蔵とり
三枚おろし
試食：さしみ、さかな汁
13:00 片付け、アンケート

調理 さばき体験

さかな一匹(1人)

ウロコとり、内蔵とり、三枚おろし



【申込・問合せ先】名護中央公民館

TEL 0980-53-5428 (午前9時~午後5時)

二次元コードからお申し込みください→