



# 魚のプロに弟子入り！お魚さばき道場



～「いわき魚塾」による魚のさばき方教室～

魚のさばき方を知りたい方、新鮮な魚を自分で調理してみたい方、魚を触るのが苦手という方も、魚のプロに弟子入りしてみませんか？

中央卸売場の水産関係業者であり、お魚のおいしさや魅力を伝える活動をしている「いわき魚塾」の皆さんが包丁の扱い方から新鮮な魚の見分け方やさばき方まで、わかりやすく指導します。たくさんさばいてあなたも魚の名人に！

日時 平成31年1月19日（土）10：30～13：30

場所 いわき市中央卸売市場 中央棟2F 研修室  
（いわき市鹿島町鹿島1番地）

講師 いわき魚塾（いわき市中央卸売市場所属）、水産課職員等

対象 中高生以上（中学生以下の場合は保護者同伴）

参加費 無料

持参物 筆記用具、エプロン、三角巾、軍手、  
布きん、包丁（使いやすい包丁をお持ちの場合）

募集人数 10名程度  
（募集人数をこえた場合は抽選となります。）

募集期限 平成31年1月11日（金）

申込方法 水産課窓口、郵送、電子メール、FAXのいずれか  
※参加申込書によりお申込みください。

※電子メールで申し込む場合は参加申込書の内容を記載してください

※参加の可否については通知書の発送にてお知らせいたします。

注意事項 ・今回の講座は魚のさばき方を学ぶ講座です。  
・さばいた魚は各自持ち帰り、必ず加熱調理していただきます。



**使用する魚は  
教室当日に、市場で  
7口の目利きにかなった  
鮮度抜群な旬の魚！  
数種類さばくので  
当日までお楽しみに！**

【申込み・問合せ先】

〒970-8686

いわき市平字梅本21

いわき市農林水産部水産課

電話：22-7487

FAX：35-0777

電子メール：

[suisan@city.iwaki.fukushima.jp](mailto:suisan@city.iwaki.fukushima.jp)