

2020年度 水辺の環境保全講座

魚を熟知した達人が無駄なく捌きの極意を教えます！  
驚きの旨さを引き出す腕前が身につきます！  
**プロの漁師から学ぶ無駄の  
無い魚の捌きと料理法！**



赤字は特型ウイルス対策として変更します。



日 時： 2020年10月10日（土） 9:00~12:00  
場 所： 市民交流センター2階調理室  
講 師： 尾崎留吉様（漁場研究 道栄丸船長）  
参加費： 500円  
募集人数： 10人（先着）  
対 象： 18歳以上の市内在住・在学・在勤の人  
持ち物： 包丁、塩辛持ち帰り用ピン、開いた魚持ち帰り用タッパー  
エプロン、三角巾、タオル1本、手拭きタオル1本  
内 容： ①絶品イカの塩辛づくり  
②魚のさばき方  
③無農薬米のごはん/魚のてんぷら 試食なし

**申 込** 10月1日（木）～10月7日（水）に  
氏名、生年月日、郵便番号、住所、電話番号を記入  
しE-MAIL (info@econetanjo.org) 又はFAXで  
NPO法人エコネットあんじょう事務局（0566  
〈55〉1315）へ



**主 催**：エコネットあんじょう 〒446-0046 赤松町梶63番  
<http://www.econetanjo.org/>（イベント情報随時更新中）  
**問い合わせ**：エコネットあんじょう事務局 （0566-55-1315）  
：安城市役所環境都市推進課 （0566-71-2206）

賛助会員 株式会社西三河エリアワン 森永製菓（株）中京工場 碧海信用金庫  
（株）ヒューマン （株）庭夢 J Aあいち中央 東洋理工（株）