

板前直伝！ 地元でとれた魚をさばいてみよう！



板前さんに地元の魚の魅力や、魚のさばき方を学びます。
鹿児島近海でとれた、海の恵みのおいしさを味わいましょう！

日 時	令和8年6月27日（土） 午後2時～午後4時（午後1時30分～受付）
場 所	東地区学習センター 調理室
対 象	市内在住の小学2～6年生とその保護者 ※親子での参加になります。
定 員	20人（応募多数の場合は抽選）
参加料	1人700円（材料費として）
応募締切	令和8年6月12日（金）
応募方法	申込フォームまたは電話でお申込みください。
結果通知	抽選結果や教室案内については、応募締切後、メール または電話でお知らせします。
注意事項	教室の様子は、市のホームページ等に掲載しますので、 あらかじめご了承下さい。

教室の流れ

1. 手洗いマイスターに正しい手洗いを学ぼう！
2. 地元の魚について学ぼう！
3. 魚のさばき方のお手本を見よう！
4. 自分で魚をさばいてみよう！
5. みんなでお刺身を食べよう！



申込フォーム

申込・問合せ先

鹿屋市 農政課 農業振興係
受付時間 平日 8時30分～17時15分
担 当 繁昌・上宮田
電 話 0994-31-1117

