

魚のさばき方教室

北九州の離島 藍島で現役の漁師から、魚のさばき方を学んでみませんか？

自分でさばいたお魚は塩焼きや刺身などに調理して、実際に食べてみましょう！！

日時：10月29日(土) 11:15 ~ 15:15

※悪天候の際は11月5日(土)に延期、両日参加できる方が優先となります。

場所：藍島（こくら丸で小倉渡場より約35分）

参加費：無料（藍島への運賃は自己負担となります）

対象：10歳以上（大人のためのグループも歓迎です）

定員：先着8グループ（1グループ3人まで）

※グループの人数が3人を超える、またグループ内に10歳未満のお子様がいらっしゃる場合は別途ご相談ください

持ち物：エプロンもしくは汚れても良い服、タオル、昼食

※当日は感染予防のため、飲食時以外はマスクの着用をお願いします。

<申し込み方法> 受付開始：9月27日(火) 9:00~

ひびき灘漁協藍島支所のE-mail (aishima@aurora.ocn.ne.jp)宛に

①代表者名②参加者全員の氏名・年齢③電話番号④11/5(延期日)は参加可能かどうかを明記の上、お申し込みください。

(申込締切：10月13日(木)まで)

	大人	子ども
運賃(往復)	1,200	600

<時刻表>

	小倉	藍島
行き	10:30	11:05
帰り	16:05	15:30

※乗船開始は出港の15分前から

