

令和8年度魚のさばき方講座
～はじめてでも大丈夫！！漁協女性部のみなさんから学ぶ！魚のさばき方講座～
受講生募集

鮮魚の扱いは難しい……。そう思っていないですか？

魚は好きだけど自分ではさばけないから手が出せない。

この講座では鮮魚の扱い方・ウロコや内臓処理といった基本を中心に進め、習熟度を確認しながら煮つけ用や刺身用といった用途別のさばき方を実際にさばきながら学べる講座なので、しっかり技術を身に付けて頂けます。

1 日時

・令和8年7月から令和9年2月まで（毎月1回、全8回講座）

1 講座あたり2時間程度（10：00～12：00）

2 講座コース

・第1火曜日コース（R8.7/7・8/4・9/1・10/6・11/4(水)・12/1・R9.1/5・2/2）

・第3火曜日コース（R8.7/21・8/18・9/15・10/20・11/17・12/15・R9.1/19・2/16）

3 場所

みなと交流センター「はーばりー」4Fキッチンスタジオ

4 内容

今治産の季節ごとの旬な魚を実際にさばきながら学んでいただく講座

※さばいた魚は、お持ち帰りいただきます。持ち帰り用容器や保冷剤等をご持参ください。

5 対象者

18歳以上の今治市民で講座に参加できる者（男女不問）

※過去に受講された方でも申し込いただけます。

6 定員

各コース10名程度（抽選方式）※抽選結果は別途文書にて送付予定

7 受講料

1 講座につき1,000円

（全8講座×1,000円＝8,000円/人）

8 申込方法

別紙、受講申込書または、QRコードから申し込みください。

ご送付の場合は、郵送・FAX・Eメールのいずれかをお願いします。

9 申込期限

令和8年6月24日（水）17：15まで（必着）

10 申込先

今治市農林水産課水産業振興室

電話：0898-36-1542（直通）

ファックス：0898-32-5266

Eメール：nousui@imabari-city.jp

別紙

今治市 農林水産課 宛

郵送先：〒794-8511

今治市別宮町1-4-1

農林水産課 宛

FAX：0898-32-5266

Eメール：nousui@imabari-city.jp



お魚さばき方講座受講申込書

令和 年 月 日

(宛名) 今治市農林水産課

〒
住 所

ふりがな
氏 名

生年月日 年 月 日

令和8年度お魚さばき方講座を受講したいので申し込みします。

●希望コースを○で囲んでください。

第1希望 (第1火曜日コース ・ 第3火曜日コース)

第2希望 (第1火曜日コース ・ 第3火曜日コース ・ 第2希望はありません)

※第1希望・第2希望とも同じコースを選んだ場合は、第1希望のみのエントリーとさせていただきます。

●連絡先 自宅電話 () - () - ()

携帯電話 () - () - ()

メールアドレス _____ @ _____

*ご意見、ご要望等があればお聞かせください。

※記載いただいた個人情報は、当該講習会開催の目的以外では使用いたしません。