

令和7年度お魚さばき方講座
～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7年6月から令和8年3月まで（月1回、年間10回を予定）
- ・毎月第1水曜日に開催（R7.6/4・7/2・8/6・9/3・10/1・11/5・12/3
R8.1/7・2/4・3/4）
- ・1講座あたり2時間程度（10：00～12：00）

2 場所

今治市総合福祉センター「愛らんど今治」2F調理実習室

3 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

※さばいた魚は原則、お持ち帰りいただきます。持ち帰り用容器をご持参ください。

4 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）

5 定員

10名程度（抽選方式）※抽選結果は別途文書にて送付予定

6 受講料

1講座につき1,000円

（全10講座×1,000円＝10,000円/人）

7 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。

8 申込期限

令和7年5月21日（水）17：15まで

9 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

郵送先：〒794-8511

農林水産課 宛

F A X : 0898-32-5266



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

令和7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。

連絡先 自宅電話 () - () - ()

携 帶 電 話 () - () - ()

メールアドレス @

生 年 月 日 年 月 日

* 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、当該講習会開催の目的以外では使用いたしません。