# テクノ中部の環境教育プログラム

子供から大人まで一人ひとりが、体験活動や講義を通じ環境保全に対する理解と関心を深めるための
環境教育にも取り組んでいます

## 美味しい魚の見分け方・捌き方

スーパーに並ぶ魚を見て、「どれも同じに見えるけど、どうやって選べばいいの？」「美味しそうだけど、捌き方がわからない」そんな風に思ったことがある方は多いと思います。

この講義では、そんな疑問や不安を解消すべく、美味しい魚の見分け方について学びます。全ての魚に共通する基本的なポイントから、魚種ごとに異なる応用的なポイントまで、納得して覚えられるよう、論理的な解説を行います。

講義の後半では、アジを使って、魚捌きの基本「三枚おろし」の実習を行います。自分で捌いたアジは、刺身や「なめろう」にして美味しくいただきます。

### 講義概要

| | |
|---|---|
| 対象者 | 高校生以上 |
| ジャンル | 水産・食・生物 |
| 講義形式 | 出張講義・実習 |
| 所要時間 | 2時間 |
| 講義人数 | ～10人（11人以上の場合は受講料含め応相談） |
| 費用 | • 25,300円(税込)～（5人まで、材料費込み）、6人目以降2,200円(税込)/人<br>• 要別途出張費 |
| 必要機材 | • 調理できる部屋（ない場合はご相談ください）<br>• ディスプレイもしくはスクリーンなどの投影壁（投影機材は当社でご用意します）<br>• エプロン/調理器部（必要な器具は主催者で用意しますが、手に馴染んだものをお持ちいただいても構いません。） |
| その他 | 講義形式・内容に関する要望がございましたら、お申し付けください。 |

株式会社 テクノ中部
〒455-8512 愛知県名古屋市港区大江町3-12
■営業部 営業グループ TEL 052-614-7164
ホームページ https://www.techno-chubu.co.jp テクノ中部 検索