

第12回

「味わって知る わたしたちの海」



なごや環境大学

10月11日(木) 10:30~13:30 定員24人
昭和生涯学習センター 参加費:1300円



タコのあぶり焼き

タコ飯

キノコを使った料理

調理担当:志村貴久子
(山崎川グリーンマップ)

申し込みは大矢まで

052 841 6048

今回の講座では、生きたタコのさばき方を学びます。神谷先生からは、近海でとれる魚介類に関するお話を伺います。



今回の海の勉強の講師は(株)中部水産の神谷友成さんです。朝日新聞に魚市場歳時記を連載中の神谷さんは、伊勢湾・三河湾でとれる魚介類に関するスペシャリストです。

伊勢・三河湾流域ネットワーク・山崎川グリーンマップ

協賛:(株)あいのう流通センター (株)黒怒