

大人の食育

「まぐろ食べらいや！」

全国でもトップクラスの水揚げ量をほこる、境港市の特産物の一つ「本マグロ」。

マグロの身だけではなく、血合い、皮まで美味しい活用法を「境港天然本マグロ PR 推進協議会」の一員でもあり、味処美佐をきりもりする調理師、濱野政和さんが余すことなくお伝えします。

試食が
あります！

講師：濱野 政和さん

日時：6月7日(日)：14:00～15:30

場所：境港市民図書館 ブラウジングコーナー

*試食の数量の関係で**先着30名**に限らせていただきます。

***要申込**

境港市民図書館カウンター・お電話にて受け付けます。

定員に達し次第、申し込み終了とさせていただきます。

講師プロフィール

味処美佐店主 ベニガニ有志の会 会長

まぐろの内臓料理開発、沿岸漁業活性化、
未就学児の食育

さかいみなど中野漁村市事務局長

境港総合技術高校 食品ビジネス科外部講師として、次世代へつなぐ活動を行っている。

