



旬の浦村カキを味わう！カキむき体験と簡単カキ料理

- 日にち 1月14日(日) 1月28日(日) 2月12日(日) 2月25日(日)
- 時間 午前11時～午後2時 ■定員 20名程度(要予約)
- 参加費 1500円 *対象小学生以上、未就学のお子さんは参加できません。

海の博物館のある鳥羽市浦村町は三重県一の生産量をほこるカキの産地です。まずカキ養殖作業所を見学し養殖方法を学びます。そして自分の手でカキをむいて、取り出した身を使ってカキのお好み焼きやみそ汁など簡単な料理を作り、旬の浦村カキを味わってもらいます。



手作り海苔を作ろう！昔の道具で海苔すき体験

- 日にち 2月4日(日)
- 時間 午前11時～午後2時 ■定員 20名程度(要予約)
- 参加費 1300円 *対象小学生以上、未就学のお子さんは参加できません。



昭和40年頃まで行われていた板海苔作りを海の博物館に保存されている道具類を使って作ります。当日は手作業で海苔を洗い、包丁で刻み、海苔の型枠を使って簀の上に海苔をすき上げます。大人から小学生低学年のこどもまで楽しみ、板海苔がどのようにしてできるのか学んでもらえる体験講座です。

村林新吾先生のお魚料理教室

- ・1月20日(土) 新海苔を使って巻き寿司
- ・3月10日(土) 和食の基本 ダシを極めよう
- 時間 午前11時～午後2時
- 参加費 2500円 *小学生以上対象
- 定員 30名(要予約) *前の月の1日9時よりご予約を受け付けます



【ご予約・お問合せ】 詳細はHPをごらんください！

海の博物館 鳥羽市浦村町大吉1731-68

TEL : 0599-32-6006 HP : <http://www.umihaku.com>