



見て!学んで!食べる!イベント♪参加者募集

旬の浦村カキを味わう!

カキむき体験と簡単カキ料理

【日程】全5回

2018年 12月16日(日)

2019年 1月14日(月・祝)・1月27日(日)

2月17日(日)・3月10日(日)

【時間】午前11時～午後2時

【定員】各日20名程度(要事前予約)

【参加費】1500円

*対象は小学生以上、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。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殻からはずし、取り出した身を使ってカキのみそ汁やお好み焼きなど簡単な料理を作り、旬の浦村カキを味わっていただきます。



手作り海苔を作ろう! 昔の道具で海苔すき体験

【日にち】2019年 1月20日(日)・2月3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。



協力：鳥羽市観光協会



【ご予約・お問合せ】

鳥羽市立海の博物館 鳥羽市浦村町大吉1731-68

TEL：0599-32-6006 FAX：0599-32-5581