



① 食材の視点で解体



③ 科学の視点で解体



② サーモン料理の試食

*写真はイメージです

サケを"解体"してみよう **2023**
-海と日本PROJECT-

魚のからだを 覗いてみよう!

- 講師 -
北海道大学 名誉教授 山羽 悦郎

この講義ではサケを
「食材」と「科学」の視点で
"解体"することで、
体の構造を理解しつつ
おいしいサーモン料理を食べて
水産への興味・関心を
高めてもらうことを
目的とします。

ホフモノの
海の魅力を体験しよう!



体験実習

実験日時

2023.7.16 (日) 11:00~14:30

予定

会場: 函館市国際水産・海洋総合研究センター 実習室

対象: 高校1~3年生 事前予約制 定員20名

参加費
無料

問合せ

マリン・ラーニング事務局

TEL: 0138-40-5544

MAIL: umicon@fish.hokudai.ac.jp

お申込みはQRコードから!

7月12日(水) 17:00まで

