

父子のワイルド魚料理教室。さばく、焼く、煮る、揚げるをマスター



魚がさばけるお父さんばかりじゃない。包丁が使える子どももいっぱい。ベーシックな包丁の使い方や魚の見分け方などをおさえたら、旬の魚1匹を色々な調理法で使い切ります。生食・焼く・煮る・ゆでる・揚げる・煮す…。魚と包丁使いのブコによる3回シリーズ(単発の参加も可)で、魚はおまかせの父子になりますよ!

料金

父子ペア(お父さんお1人様、子どもお1人様) **9,000円** (税込)

プログラムのポイント

- ・実生活に一番役立つ「包丁使い」が学べます
- ・魚の見分け方、洗い方、下処理の仕方、保存の仕方が学べます
- ・毎回、魚1匹を3~4種類の調理方法で料理し、みんなで美味しく食べます
- ・魚のお土産つきなので、帰宅後、お母さんや兄弟姉妹、祖父母にも、奮りたての魚料理をふるまうことができます
- ・名物講師「ウエカン」さんによる親子魚料理教室プログラム初登場です

プログラム概要

開催日	1回目:5月12日(土) 2回目:5月26日(土) 3回目:6月9日(土) ※このプログラムは1回のみ参加も可能です。回を重ねるに連れ、扱う魚が大きくなります
開催時間	毎回 3時~17時(予定)
開催場所	東京都中央区築地 築地社会教育会館 料理教室 予定 ※詳細は 施設情報 をご覧ください
対象	父子でお申し込みください
子どもの対象年齢	小学4年生~18歳(目安は1人で包丁が握れること)
募集人数	12組24名(最少催行人員:6組12名)
スタッフ数	包丁使いのプロスタッフ~3名でサポート致します
食事回数	0回(調理後の魚料理試食あり)
料金	父子ペア(お父さんお1人様、子どもお1人様)9,000円(税込)
料金にふくまれるもの	施設使用料・材料費・試食代・家で復習できるおみやげ(魚とレシピ) ※(保険は「死亡・後遺障害10,000千円、入院保険金日額5,000円、通院(保険金額5,000円)」適用のレクリエーション傷害保険をサービス付保しております)

講師紹介

魚食伝道師 上田 勝彦 さん

長崎大学水産学部在学中より、漁船で働きながら日本の漁村を訪問。現・水産庁職員。異業種で構成する水産業支援有志の会「Re-Fish」代表。新聞・雑誌など連載多数。日本の「魚食力」を再興すべく、料理開発、店頭売りの講習や活け締め技術の指導など毎日全国を飛び回っている



当日のスケジュール

13:00	現地集合 ※詳細は 施設情報 をご覧ください オリエンテーション
	調理開始 まず上田さんがお手本を見せ、その後、父子ペアで魚料理に挑戦します 現役寿司職人や割烹料理人など、魚と包丁使いのプロフェッショナルが皆さんをサポートいたします
16:00	みんなで試食・片づけ 魚料理教室で習ったレシピと本日使った分量と同じ魚のお土産つきです。お家で待っている家族のために、今夜、もしくは明日、是非父子で魚料理をふるまってください!



ウエカン 節はあらゆる世代に大人気



味がしみて骨まで食べられる



押し寿司も自宅で簡単に

プログラムについて補足

このプログラムは1回のみ参加も可能ですが、3回シリーズで学ぶと、魚料理のレパートリーが増え、より魚への造詣が深まります

●ベーシック編

包丁の使い方、魚の見分け方、魚の洗い方、下処理や塩のあて方、保存の仕方など、大事なのこなかなか覚えられない基礎は、毎回レクチャー＆練習します

●料理編

1回目(5月12日):捌(わし)手開き・塩焼き・梅煮・竜田揚げ他

2回目(5月26日):鰯(あじ)たたき・湯煮・甘酢汁他

3回目(6月9日):鱈(すずき)刺身・塩煮・揚げ他

ベーシックな包丁の使い方や魚の見分け方などをおさえたら、旬の魚1匹を色々な調理法で使い切ります。生食・焼く・煮る・ゆでる・揚げる・煮す…。魚と包丁使いのブコによる3回シリーズで、魚はおまかせの父子になりますよ!

※魚の仕入れ状況などにより、プログラムが変更になる場合があります

[持ち物・服装、施設情報など、詳細を見る](#)

お問い合わせ先

一般社団法人 あそび心研究所

ahoninare@asoken.jp

※回答までに、2営業日(土日祝を除く)のほどお時間をいただいております

ご利用申し込み

ご利用に際して

- ・父子での参加になります。大人のみ、お子さまのみの参加までできません
- ・最少催行人員は6組・12名です。最少催行人員に満たない場合は、中止となる場合もございます。催行の可否は14日前までにお知らせいたします
- ・魚の仕入れ状況などによって、プログラム内容が変更になる場合があります
- ・お申し込み後のお客権都合によるキャンセルはできません。あらかじめご了承ください
- ・お申し込み後、7日以内にお支払いください。お申し込みから7日を過ぎても入金の確認がとれない場合は、キャンセルとなります。ご注意ください
- ・ご入金確認後、提携先へお取次いたします
- ・お取次後7日程度で提携先よりお申込確定のご連絡をいたします。また開催の7日前までに、詳しい資料を郵送でお送りいたします

プログラム補足情報

| 服装・持ち物

エプロン(汚れてもよいならなしでも可)・歯ブラシ・ハンドタオル・新聞紙1日分・ペーパータオル(1巻あれば十分)・魚持ち帰り用の袋(保冷パック、保冷剤、ジップロックなど)・筆記用具・包丁の数に限りがありますので、出来るだけマイ包丁(自宅で日常使用しているもので可)をご持参ください(持ち運びには十分ご注意ください)

| 運営・企画協力・その他

魚食復興集団「Re-Fish」

| 注意事項

- ※父子での参加になります。大人のみ、お子さまのみの参加までできません
- ※最少催行人員は6組・12名です。最少催行人員に満たない場合は、中止となる場合もございます。催行の可否は14日前までにお知らせします
- ※魚の仕入れ状況などによって、プログラム内容が変更になる場合があります
- ※お申し込み後のお客様都合によるキャンセルはできません。あらかじめご了承ください
- ※お申し込み後、7日以内にお支払いください。お申し込みから7日を過ぎても入金の確認がとれない場合は、キャンセルとなります。ご注意ください
- ※ご入金確認後、提携先へお取次いたします
- ※お取次後7日程度で提携先よりお申し込み確定のご連絡をいたします。また開催の7日前までに、詳しい資料を郵送でお送りいたします

施設情報



集合・体験施設： 中央区立 築地社会教育会館 料理教室

住所	東京都中央区築地4丁目15番1号 地図を表示
電話番号	03-3542-4801 / 03-3542-4802
アクセス	電車利用の場合：都営浅草線・東京メトロ日比谷線「東銀座」駅 徒歩5分 都営大江戸線「築地市場」駅 徒歩5分 都バス利用の場合：「築地」徒歩3分 「築地3丁目」徒歩3分

※参加人数や会場の都合により、開催場所が「日本橋社会教育会館」および「月島社会教育会館」の料理教室になる場合があります。その場合は、事前にご連絡致します

・日本橋社会教育会館：東京都中央区日本橋人形町1丁目1番17号 TEL 03-3669-2102

・月島社会教育会館：東京都中央区月島4丁目1番1号 TEL:03-3531-6367

お問い合わせ先

一般社団法人 あそび心研究所

ahoninare@asoken.jp

※回答までに、2営業日(土日祝をのぞく)いただいております

× 閉じる