

# スルメイカで塩辛づくり!



**日時: 11月17日(日) 午前10~12時**

**内容** 生はもちろん、煮ても焼いてもおいしくて、おまけにとってもヘルシーな海の幸「イカ」。そんなイカの生態や体の特徴、能登の食文化などについて紹介しながらスルメイカと藻塩を使った塩辛をつくります。

**対象** 特に制限はありません。小学校低学年生以下の方は保護者同伴でお願いします。

**定員** 20名

**場所** のと海洋ふれあいセンター海の自然体験館

**参加費** 300円（高校生以上は別途入館料210円が必要です）

**もちもの** 髪をまとめるもの、てふき、エプロン等

**お問い合わせ・申し込みは**

**のと海洋ふれあいセンターまで**

〒927-0552 石川県鳳珠郡能登町字越坂3-47

TEL:0768-74-1919:FAX:74-1920

E-mail:nmci@notomarine.jp



いしかわ自然学校  
ヤドカリ学級

★石川県民大学校教養講座 1単位