

魚市場と水産加工場見学会

魚が水揚げされて加工品になるまでを見てみよう！

テレビでは見たことはあるけど、実際に魚市場や水産加工場を見てみたいとの消費者の皆様方からのご要望にお答えして、下記により見学会を開催します。

見学先は、アジやサバなどの青魚が主に水揚げされる(株)唐津魚市場と、市場で水揚げされた魚を使って主に干物を製造している(株)ヨシムラ(旧吉村商店)です。

この見学会で、市場の役割や施設(水揚げ場、魚選別機、低温冷凍庫)、また水産加工場の施設や干物づくりなどを見学・学習してください。

※市場の水揚げ時間は不規則ですので、当日魚の水揚げ風景を見ることができるとはわかりません。

記

日 時：平成29年10月14日(土)

10:00～11:30(現地集合09:50)(荒天の場合は中止)

集合場所：唐津市海岸通7182番地411 (株)唐津魚市場駐車場

定 員：25名※定員になり次第締め切らせていただきます。

参加費：無料

申込方法：NPO法人 浜一街交流ネット唐津(担当:宮崎)へ電話でお申し込みください。
対象は小学生以上です。小中学生は、保護者同伴でお願いします。

申込締切：10月12日(木)

持 参 品：当日は、長靴と防寒着(大型冷凍庫用)をご持参ください。

参加賞：(株)唐津魚市場 唐津とと屋の辛子明太子
(株)ヨシムラのマアジ干物
NPO浜一街交流ネット唐津3色ボールペン
玄海の四季の魚介類下敷き

参加賞

