



お魚料理を得意料理に！ 男性限定 お魚さばき方教室

令和8年度金沢市男性の家事参画推進事業 男性活躍応援講座

プロの指導で旬のお魚のさばき方の基本やポイントを学びませんか
お魚をさばいたことがない方、どう扱っていいのかわからない方、
下処理の仕方がわからない方も大歓迎！
さばいたお魚は持ち帰って、お料理にお使いいただけます

11/21(土)

10:30~12:00

場 所:女性センター4 階

講 師:平村 敏一氏

(金沢おさかな普及協会)



初心者さんでも
大丈夫！



材料負担金:500 円

お申込みはこちらから

講座詳細

- 場 所 : 女性センター4階 料理教室
- 対 象 : 金沢市在住または在勤の40歳以上の男性
- 定 員 : 14名(先着順)
※受講決定の方は、金沢おさかな普及協会への名簿提出をご了承ください
- 材料負担金 : 500 円
- 持 ち 物 : エプロン、頭を覆う布(三角巾・バンダナなど頭髪が落ちないように)
手ぬぐい又は薄手のタオル3枚(魚拭き用・手拭き用・片付け用)

お 申 込 み 方 法

お申込受付開始日:2026年10月20日(火) 午前 9 時から

- インターネットからお申込みの場合は右の二次元コードから
申込みフォームへアクセスできます。



- FAX・E-mail でのお申込みの場合は下記の項目をご記入の上ご応募ください。

- ① セミナー名「お魚料理を得意料理に！男性限定お魚さばき方教室」
- ② 氏名 (フリガナ)
- ③ 生年月日(西暦)
- ④ 〒
- ご住所
- ⑤ 電話番号
- ⑥ 女性センターとダイバーシティ人権政策課からイベントのお知らせをお送りしても
よろしいでしょうか はい・いいえ

「いただいた個人情報は保険加入と講座の案内に関することのみに使用いたします」

お申込み・お問い合わせ:金沢市女性センター
〒920-0861 金沢市三社町 1 番 44 号
TEL:076-223-1265/FAX:076-223-6299
E-mail:jyosei@city.kanazawa.lg.jp