

男の料理教室

2月の旬の味!

鳥取の若松葉!

～美味しい食べ方を
学びましょう～

若松葉ガニとは、脱皮して半年内の松葉ガニのことを指します。

鳥取県をはじめとする産地では、水分を多く含んでいることから「水ガニ」とも呼ばれています。

松葉ガニと見た目はほとんど変わりませんが、身入りは8割程度で水分が多くジューシーな味わいが楽しめます。価格も安く購入できます。

と き: 令和8年2月17日(火)

10:00～13:00

ところ: 日置地区公民館 調理室

シケで水揚げがない場合は、他の魚になるか教室が中止になります。

指導者: 大磯一清さん(鳥取県漁業協同組合役員)

内 容 : 若松葉ガニのゆで方、さばき方
かにみその作り方、試食会

参加費 : 500円

持ち物 : エプロン、三角巾、マスク

募集人数 : 申し込み先着10名程度

参加申込 : 2月12日(木)までにお電話で下記まで

日置地区公民館 : 電話 86-0836



昨年の教室の様子