

旬

調理メニュー

- ★エツの煮付け
- ★エツのつみれ汁
- ★骨まで美味しいエツの唐揚げ



エツは
日本では有明海にのみ生息する珍魚
毎年5月から7月に
産卵のため筑後川を上り
城島町付近までやってきます。

城島のエツは
脂がのって最高に美味!

是非この機会に
初夏の珍味を堪能しませんか?

エツづくしの料理教室



講師と調理指導のみなさん

開催日時

5月24日(日)
10時~13時

サプライズ

朝の漁でエツが獲れた場合は
お刺身も登場!

電子申請は
こちらから



- 場 所 城島ふれあいセンター調理実習室
- 定 員 16名 (応募多数の場合抽選、結果は郵送にて通知)
- 講 師 エツ祭実行委員会 千代島 勝則 氏、調理指導 地域の方
- 対 象 小学生以上(小学生は保護者同伴)
- 持参品 エプロン マスク 三角巾 ふきん 手拭き
- 材料代 1,500円
- 締切日 **5月8日(金)**

第20回城島エツ祭

令和8年6月7日(日)10時~15時

場所: 町民の森 (久留米市城島町)

*状況により変更や中止になる場合もあります

○問合せ 久留米市城島ふれあいセンター (〒830-0203 久留米市城島町浜 293)

○申込方法 窓口・電話は 火~金曜日 9~17時、FAX・電子申請は 24時間対応

電話:0942-62-6226 FAX:0942-62-6688



← 講座など城島ふれあいセンター (城島 文化スポーツ課) のお知らせはこちら

当センター講座をお申込の方には、関連講座についてのご案内をさせていただきます場合があります