

よう じんぎり 令和7年度鮭の新切り教室

ふるさとの食文化を学び、味わおう!!

清流鮭川には、昔から多くの鮭がのぼり、私たちの祖先はこの大自然の恩恵を受けて暮らしてきました。

その“鮭”を使った村の伝統的な保存食『新切り』作りを体験し、先人の知恵を学んでみませんか？

鮭川村の寒さと冬の湿度がある
からこそできる、ここだけの味！



回数	日 時	場 所	内 容
1 回目	令和7年11月29日（土） 午前9時00分～午後0時30分	ウライ採捕場 村中央公民館	・ウライ採捕場等の見学 ・新切り作り教室（鮭の解体～塩漬け）
2 回目	令和7年12月20日（土） 午前11時00分～正午	鮭の子館	・塩漬けした鮭の寒風干し
3 回目	令和8年2月15日（日） 午前10時00分～午後2時00分	村中央公民館	・新切りを使った料理教室及び試食 ・完成した新切りの贈呈

参加費：2,000円（鮭1本につき） 対象者：小学生4年生以下は親子などで申込みください

※1回目に各自の鮭を抽選及び参加費の集金をしますので、可能な限り参加願います。

※応募多数の場合は抽選を行います。

※新切りの仕上がり状況により日程が変わる場合もございます。予めご了承ください。

切り取り線

申込締切日：11月5日（水）

【令和7年度鮭の新切り教室参加申込書】

定員10組

氏 名	年齢	住 所	電話番号
			— —
			— —
作ってみたい新切り料理 （任意記入）			

申込先：鮭川村教育委員会 TEL：55-3051 FAX：55-3053

※電話・FAXでも申込みいただけます。

※右記の二次元コードからもお申込みいただけます。

※教室の詳細は申込みいただいた方に、後日案内をお送りいたします。

申込フォーム⇒



主催/鮭川村教育委員会 共催/サーモンロードの会・鮭川村食生活改善推進協議会・鮭の里親事業推進本部