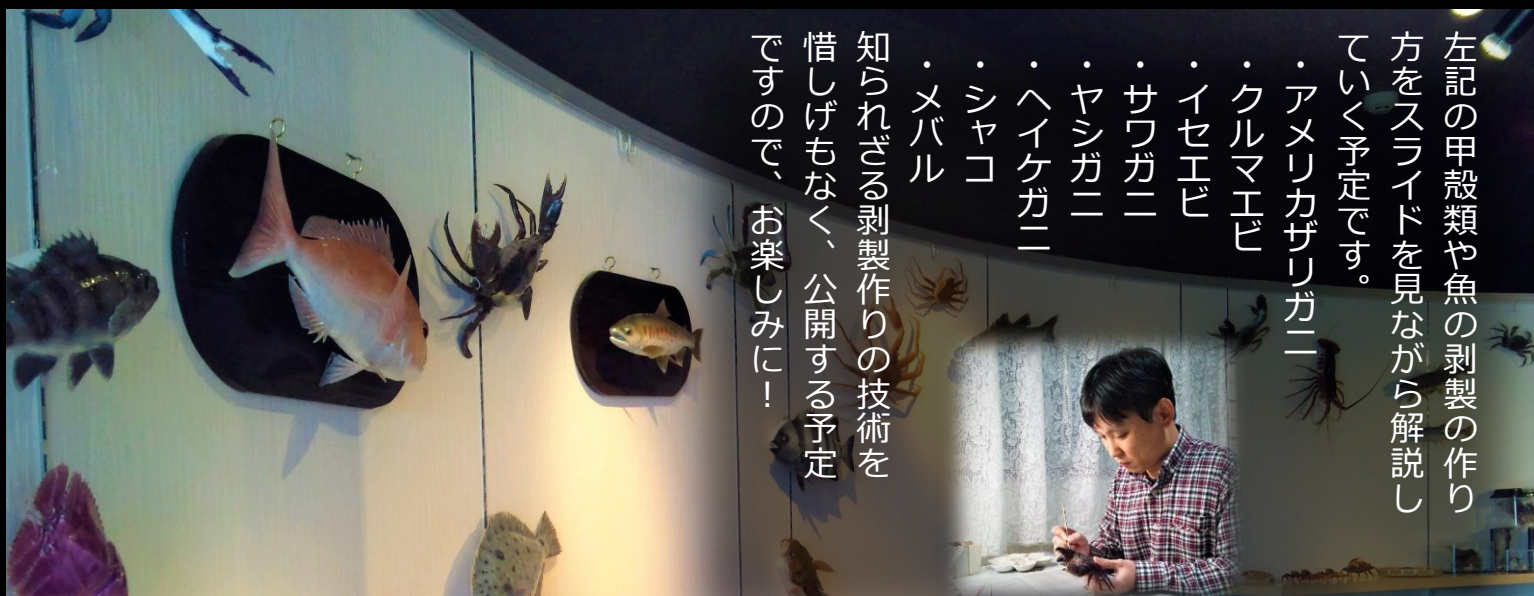


剥製師の職人技を知ろう！

ーカニやエビなどの甲殻類・魚類の剥製制作ストーリーを学ぶー



左記の甲殻類や魚の剥製の作り方をスライドを見ながら解説していく予定です。

知られざる剥製作りの技術を惜しげもなく、公開する予定ですので、お楽しみに！

- ・アメリカザリガニ
- ・クルマエビ
- ・イセエビ
- ・サワガニ
- ・ヤシガニ
- ・ヘイケガニ
- ・シヤコ
- ・メバル



講師 力石 眞弘（剥製師）

参加費 無料

開催日時 2025年10月4日（土）
13:00～15:00

定員 先着30名まで（事前申込み優先）

会場 ことなみ未来館1階 だいせんルーム
（仲多度郡まんのう町中通 838 番地）

問合先 NPO 法人みんなでつくる自然史博物館・香川
電話：070-4073-0989
E-mail：minnadetsukuru@lime.plala.or.jp