

# 大阪の魚と出汁の文化を 知る、味わう

おおさかもん

## — 大阪産水産物の勉強会 —

主催：国産水産物流通促進センター（公社）日本水産資源保護協会

協力：（一社）日本食育者協会 後援：大阪木津卸売市場

令和5年 3月11日（土）  
午後1時～3時

※受付は12時40分より開始

会場 大阪府立男女共同参画・青少年センター 4階 大会議室3

（大阪市中央区大手前1丁目3番49号ドーンセンター）

### — 内容 —

#### 〈1〉出汁の紹介、飲み比べ

和食文化の基本である出汁に焦点を当て、出し原料の特色や出汁のとり方、実際に試飲によりそれぞれのお出汁の味を体感して頂き、「出汁」に関する知識と「出汁」を選択する力を提供し、美味しい料理を実践できる力を育むことを目指します。

●講師プロフィール 棕田和洋氏・・・外食企業や京都の老舗削り節会社にて、店舗開発、商品開発、品質管理、海外事業部等の業務を担当。様々な経験を通じて「食」に関する知識を提供し食育の普及に尽力することをライフワークとしています。

#### 〈2〉大阪産(おおさかもん)の魚

大阪湾は古来、魚が豊富なことから「魚庭（なにわ）」の海と称されることもあります。大阪産の魚を使う機会は少ないので、その魅力について一緒に考えましょう。試食では旬の大阪産の魚を使った昆布締めやだしの効いたたこ飯を予定しています。

●講師プロフィール 太田雅士氏・・・大阪府漁連、大阪木津市場、百貨店などに勤務し、現在はシーフードの魅力を伝える取り組みを行っています。

#### ●申込方法

下記URLもしくは右のQRコードよりGoogleフォームへアクセスしお申し込みください。

<https://forms.gle/6udqufm5Rf1ub7YS7>



募集期間：令和5年2月13日(月)～3月9日(木)、定員40名に達し次第募集を締め切ります。

注意：本セミナーの参加対象者は、鮮魚店/量販店/飲食店/卸会社/旅館ホテル/加工会社/その他(料理教室等)職業の方

お問い合わせ先：日本水産資源保護協会 ryusoku@fish-jfrca.jp

このセミナーは、令和4年度魚食普及推進事業（水産庁補助事業）の取組です。