

親子料理教室

de
おさかな



大阪府立大学、阪南市、NPO大阪湾沿岸域環境創造研究センター、太平洋セメント株式会社で実施している研究プロジェクト「漁業と魚食がもたらす魚庭（なにわ）の海の再生」において、大阪湾をより身近な存在に感じてもらうために親子料理教室を開催します。大阪湾の現状を正しく理解してもらい、大阪湾の魚介類の美味しさを一般家庭でも手軽に楽しんでいただきたいと思います。



夏休み親子料理教室

大阪市中央卸売市場見学 & かんたん！お魚料理

近畿圏様々な食材が集まる“大阪市中央卸売市場本場”において市場見学を行い、市場の役割や魚の流通について学びます。また、関西大学北陽高校調理部の皆さんがレシピ開発した大阪湾の魚を使った親子で作れる「かんたんお魚料理教室」を大阪産料理「空」の料理長の指導のもと開催いたします！



講師：大阪産(もん)料理「空(そら)」料理長



第1回 2019. 7.26 金

第2回 2019. 8.24 土

第1回・第2回とも内容は同じです。

定員：各回30名
(先着順)



時間：7：00～12：00

会場：大阪市中央卸売市場本場

参加費：親子2名一組1,000円（1名増加ごとに500円）

アクセス：〒553-0005 大阪市福島区野田1-1-86

※見学者用駐車場はございませんので、公共機関をご利用ください。

- ・ JR環状線「野田駅」下車 徒歩約10分
- ・ 地下鉄千日前線「玉川駅」下車 徒歩約10分
- ・ 京阪電車 中之島線「中之島駅」下車 徒歩約15分
- ・ 大阪市営バス 野田阪神前行き・鶴町四丁目行き「中央市場前」下車 徒歩約2分



本活動は、JST-RISTEX「持続可能な多世代共創社会のデザイン」研究開発領域の研究成果の一部です。