

■ 大学近辺の飲食店とコラボして下町フードスケープを盛り上げる企画！ ■

牡蠣を知るイベント「新春 牡蠣びらき」を開催

大阪樟蔭女子大学（大阪府東大阪市）学芸学部ライフプランニング学科は、河内小阪駅周辺の飲食店 9 店舗と連携して、東大阪市内の外食文化と日本の水産業の発展を目的としたイベント「新春 牡蠣びらき」を1月26日（日）に開催します。大好評だった過去2年に続き、今年は第3回目の開催となります。

本件のポイント

- 地域の飲食店と連携して、外食文化を支えるスモールビジネスを盛り上げるイベント
- 牡蠣をテーマに、食の多様性を支える下町フードスケープを楽しむ
- 産地を知り消費のありかたを知る「知産知消」を体験し、持続可能な魚食文化に貢献する

■ “牡蠣”から日本の外食文化を支える個人飲食店と水産業を知ってもらおう地域連携イベント

日本の食文化や食産業の発展には多種多様な食を提供するスモールビジネスが不可欠です。国内の外食文化を支える個人経営の飲食店は、コロナ禍に大きな打撃を受けました。コロナ禍以降はインバウンド需要も期待されますが、原料費の高騰や一手不足などで引き続き困難な経営を強いられている飲食店が多くあります。一方、国内の水産業を支える、バラエティ豊かな食材と食品を生産する沿岸漁業や加工業も、コロナ禍における外食需要の低迷とともに深刻な経営難に直面しました。気候変動や資源管理の難しさ、国内消費の伸び悩みなど、解決が難しい多くの課題があります。

これらの問題について学びつつに解決に貢献できないかと考え、ライフプランニング学科の濱田信吾教授（文化人類学）の呼びかけに学生が賛同し本企画は 2023 年にスタートしました。本企画では飲食店と連携しながら、学生らが SNS を使った情報発信や当日のイベント運営を行います。

今年は参加店舗も増加し、個人経営9店のスモールビジネスが生み出す人間味あふれる豊かな下町のフードスケープをお楽しみいただけます。各店では、北海道厚岸町のブランド牡蠣を中心としたさまざまな牡蠣料理の提供をはじめ、大学教員によるミニレクチャーのほか学生企画も実施する予定です。本企画を通じて、ものづくりのまち東大阪ならではのスモールビジネスの発展を目指すとともに、学びの成果を地域に還元していきます。



牡蠣の名産地・厚岸より直送



牡蠣料理（昨年度のイメージ）



厚岸町のブランド牡蠣

新春 牡蠣びらき！

開催日時：2025年1月26日（日） 12：00～15：00

開催場所：近鉄奈良線河内大阪駅周辺の9店舗（酒場 安仁屋/aragosta/IRORI COFFEE ROASTER/
cuisineHagi/串カツちとせ小阪店/阪バル ORARI/徹麺/酒葉家 Nakagawa み/Ryoko's kitchen）

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先> 学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：服部・高田）

TEL:06-6723-8152（直通）（平日9時～17時） FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp