

■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！■
まちと人をつなぐイベント「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 6 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 25 日（日）に開催します。大好評だった過去 3 年に続き、今年は第 4 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
- 女子大学生が企画、発案、当日の運営を主体的に行いながら「通いくなるまちづくり」を目指す

■“牡蠣”から日本の外食文化を支え個人飲食店という地域資源を活かすイベント

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、原料費の高騰や人手不足などで引き続き困難な経営を強いられているところが多くあります。一方、国内の水産業を支える養殖業も、2025 年度は牡蠣の大量へい死やノリやコンブの成育不良などの報道にある通り、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か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。

今年も、個人経営 6 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きます。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、学生による「牡蠣をきっかけにまちと人をつなげる」特別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中小フードビジネスの地域資源としての発展を目指すとともに、学生の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



厚岸町のブランド牡蠣



牡蠣料理（昨年度のイメージ）

新春 牡蠣びらき！

開催日時：2026 年 1 月 25 日（日）12:00～17:00（牡蠣がなくなり次第終了）

開催場所：近鉄奈良線河内小阪駅周辺の 6 店舗

・あっとらんだむ亭 ・aragosta
・IRORI COFFEE COFFEOASTER ・cuisineHagi
・串カツちとせ小阪店 ・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