

■ 大学近辺の飲食店とコラボして国内の水産業・漁業を盛り上げる企画！ ■

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 5 店舗と連携して、東大阪市内の外食文化の発展と日本の水産業・魚食文化の発展を目的とした牡蠣をテーマにしたイベント「新春 牡蠣びらき」を1月15日（日）に開催します。

本件のポイント

- 地域の飲食店と連携して、外食文化の発展を盛り上げるイベント
- 「牡蠣」をテーマに、知って、体験して、食しながら“フードスタディーズ”を学ぶ
- 産地を知り消費のありかたを知る「知産知消」を通して持続可能な水産業と魚食文化に貢献する

■ “牡蠣”から水産業・魚食文化を知ってもらう地域連携イベント

国内の水産業は、気候変動や資源管理の難しさ、消費の伸び悩みなど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准教授（環境人類学）の呼びかけから本企画がスタートしました。同学科では、2018年に「東大阪のフードスケープ」と題したシンポジウムを開催するなど、東大阪からの食文化の発信や発展に取り組んできました。今回の企画では、「食べる」をさまざまな視点から考える「フードスタディーズ」を気軽に学べるように飲食店と連携して行います。参加者には牡蠣が育つ環境や日本で流通する牡蠣の特徴を知ってもらい、日本の食について考えながら、参加店舗が提供する牡蠣料理を楽しんでもらいます。

各店では、北海道厚岸町のブランド牡蠣「カキえもん」を中心としたメニューの提供をはじめ、牡蠣をテーマにしたミニレクチャーや殻付き牡蠣の剥き体験、本学の学生有志による親子向け「牡蠣クイズ」などの企画も実施する予定です。さらに今回は、学生有志が京阪神の有名バーテンダー監修のもと開発した“オルタナティブアルコール（ノンアルコール）”を提供します。本企画を通じて、ものづくりのまち東大阪ならではの外食文化の発展と水産業の発展に貢献するとともに、学びの成果を地域に還元していきます。（企画協力：（有）マルユウ海楽）



厚岸町のブランド牡蠣（マルえもん・カキえもん・弁天かき）

牡蠣料理の一例

新春 牡蠣びらき！

開催日時：2023年1月15日（日） 15：00～17：00

開催場所：aragosta（東大阪市小阪 1-3-15）/IRORI COFFEE ROASTER（東大阪市小阪 1-2-11）/
阪バル ORARI（東大阪市小阪 1-5-1）/酒菓家 NAKAGAWA み（東大阪市下小阪 1-1-33 岸田ビル 1F）/
Ryoko's Kitchen（東大阪市本町 1-2-15） ※12月23日現在

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：梶田・井上）

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

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