



大阪湾と大阪魚食文化を味わう会

漁師 × 市場 × 料理店 × 府民

大阪湾と魚介と料理と魚食文化を学び体験する！

大阪湾の恵みを味わう、第四回は「阪南市」。古くからなにわの大消費地を抱えた都市近郊としての特性を生かし半農半漁が盛んであった。現在は、ブランド力の高い牡蠣や赤貝に鳥貝などの貝類。また抜群の味と鮮度を誇る鯖を予定。泉州漁業の旗手の魅力を味わい学びます。



大阪湾の貝類を代表する「赤貝」「鳥貝」「牡蠣」に加え、阪南市が誇る「鯖」や、蛎殻を堆肥とした同市農産物を合わせて味わいます。

日時 2026 2月28日（土曜） 11：30～

場所 一心寺研修会館 6階大ホール

大阪市天王寺区逢阪 2-4-7 ※問合せ naniwa@ukamuse.jp※

定員 30名 参加費五千円

★阪南市の「生海苔」や加工品の即売もあります。