

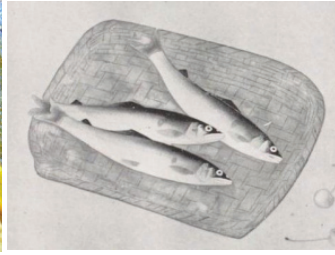
# 川魚食文化 試食勉強会

Yodo River Food Culture Salon

No.3



京淀川  
鮎



淀川  
鰻

第三回目のテーマは「鮎」そして「鰻」。大阪湾から淀川そして鴨川へと遡上してくる天然アユは、鴨川・桂川・宇治川・木津川を含む淀川流域の自然の恵みのシンボル。一方、淀川の天然鰻は河川敷整備と淀川の水辺環境再生のシンボルでもあります。今回はこうしたテーマ食材に加え、淀川水系の鮠（ごり）などの知られざる小雑魚にもスポットをあてると同時に、大阪で川魚料理の復活に尽力する料理人達による新旧川魚料理を賞味いただきます。

2024年 9月7日（土） 11：30～

会場：一心寺研修会館6階  
参加費：五千円 定員：35名



主催：大阪市漁協 協力：京の川の恵みを活かす会 浪速魚菜の会 大阪料理会