

2022年3月8日

浜のおばちゃん家のお魚料理教室開催 大阪湾の“プライドフィッシュ”を料理し、食し、楽しむ！！

(一社) 阪南市観光協会は、大阪湾で漁獲された旬のプライドフィッシュ(※)を素材に、その調理方法や食べ方を伝授する料理教室を3月15日(火)に開催します。

大阪湾は未だに「汚い」という負のイメージが根強く残っており、身近に有りながら近づくことの無い「近くて遠い大阪湾」になっていますが、阪南市の海岸には、浅場や干潟などの自然環境が残された「里海」が広がっています。特に大阪府では最大のアマモ場が現存しており、多種多様な生物の成育場として大阪湾の環境保全に重要な機能を有しています。

このように環境保全された魚介類豊かな「魚庭(なにわ)の海」で水揚げされた魚は新鮮で美味しく、また若者の魚食離れなどの課題解決のためにも、今後とも季節毎にシリーズ化して実施していきます。

今回の魚料理教室では、魚庭(なにわ)の海(大阪湾)が育んだ逸品のプライドフィッシュ、「アカシタ」を素材とし、その調理法、食べ方のほか、元漁師による海と魚の講話も実施します。

※プライドフィッシュ：地元漁師がその地域で季節ごとに選び抜き、推奨する魚

お魚料理教室の概要は次のとおりです。

記

日時：2022年3月15日(火) 午前10時～午後2時

■集合場所：阪南市 尾崎公民館 3階 調理室(阪南市尾崎町1-18-15)

南海本線「尾崎」駅西出口(海側)より徒歩約3分

■内容：①泉州名物・大阪プライドフィッシュ「アカシタ」の紹介 ②アカシタの扱い(下処理)
③アカシタの調理 ④元漁師による海と魚に関する講話

■料理教室の講師：浜のおばちゃん家 勝浦 真理子さん

調理師として、地元漁師と連携して泉州海鮮6次産業化を推進し、郷土料理の継承等を泉州で展開している。また、地元野菜や海産物を使った惣菜、スイーツなどを販売する「金曜マルシェ」を開催

■定員：先着15人

■代金：3,000円(税込/お土産付) ※お土産：干物食べ比べセット&茎わかめピクルス

■持ち物：エプロン、三角巾(てぬぐい、ハンカチ可)手拭きタオル、筆記用具

以上

<お問合せ先>

一般社団法人 阪南市観光協会

電話：072-447-5547(平日9:00~17:00)

FAX：072-447-5847

メール：hannan.kanko@hannan-tb.jp