

2024年1月17日/No.13

産学連携 地域貢献

### ■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 4 店舗と連携して、\*牡蠣、をテーマに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イベント「新春 牡蠣びらき」を1月28日(日)に開催します。大好評だった昨年度に続き、第2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、外食文化の発展を盛り上げる目的でイベントを企画
- ●「牡蠣」をテーマに、知って、体験して、食しながら、さまざまな視点から"フードスタディーズ(シーフード)"を考察
- ●食物の産地を知り、消費のされ方を知る「知産知消」に取り組むイベントを開催することにより、SDG s に貢献

# ■"牡蠣"を切り口に、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ぶにつれ、どうにか解決に貢献できないものだろうかと考え、ライフプランニング学科の濵田信吾准教授(環境人類学)の呼びかけにゼミの学生たちが賛同し、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」をさまざまな視点から考える「フードスタディーズ(シーフード)」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、"フードスタディーズ(シーフード)"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などの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)







牡蠣の名産地・厚岸より直送

牡蠣料理 (昨年度のイメージ)

厚岸町のブランド牡蠣

## 新春 牡蠣びらき!

開催日時: 2023年1月28日(日) 12:00~17:00

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)/徹麺(東大阪市下小阪 1-3-14)

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:吉田・服部・梶田)

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

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