

大阪湾のお魚をたべよう！



令和7年1月26日(日)

しおさい楽習館において、公園主催イベント OSOTO DE 料理教室「大阪湾のお魚を食べよう」を行いました。ハサミを使っての魚料理教室ということで、5組12人の親子が参加してくださいました。まず、講師のスタッフより今回のお料理で使うお魚であるアカシタ(イヌノシタ)のお話を聞きました。アカシタ(イヌノシタ)は、泉州地域では馴染みのある白身のおいしいお魚で大阪湾のプライドフィッシュにも選ばれています。しかし、泉州以外では知名度が低、今回、遠方から参加してくださった方の多くは、アカシタを見るのも食べるのも初めてという方がたくさんいました。

お魚のお話が終わると、お料理の始まりです。やる気満々で始める子もいればお魚を触るのはちょっと気持ちが悪いという子もいたり、さまざまでしたが、教わったコツを生かしながら手際よく、初めてのお魚料理に挑戦してくださいました。

さばいたお魚に粉をつけて油で揚げ、アカシタとエンガワの唐揚げの完成です。

用意していたワカメのお味噌汁と共に召し上がっていただきました。お味噌汁のワカメも大阪湾で獲れたものです。

小骨をちゃんと取り除いた唐揚げは食べやすく、小さいお子様も口いっぱいほおばり、「おいしい！」と好評でした。

このイベントを通して大阪湾のお魚が身近なものになっていただければ嬉しいです。

ご参加いただいた皆さま、お手伝いいただいた皆さま、ありがとうございました。

イベント情報

詳しくはホームページ、又は電話でお問合せください。

「麦味噌作り教室」ひと味違う手作り味噌に挑戦！

令和7年2月16日(日)

午前の部 10時～正午・午後の部 13時～15時

せんなん里海公園 カフェテリア「はまゆう」

令和7年2月5日(水) 10時から2月10日(月) 15時までに

電話でお申込みください。定員以上の申し込みがある場合は抽選となります。

参加費：2000円 駐車料金別途必要



せんなん里海公園
Sennan Satoumi Park, OSAKA

せんなん里海公園管理事務所
TEL (072-494-2626)