

# なにわ 菜庭 + 魚庭

1回 学んで、体験し試食して知る『大阪産』の魅力

大阪菊菜  
大阪しろ菜  
なにわ苺 etc

黄びれ鯛・鯊焼き干し  
淀川稚鮎・九條しじみ  
天然青鰻 etc

## 伝統野菜 + 淀川八珍 試食会

日 4月9日(土)  
時 11:30~13:30

会 一心寺研修会館  
場 6階大ホール

参加費 5千円(30名)

お問合せ 09018249848(畑中)  
06(6775)7771(浪速魚菜事務局)



### 内容

なにわ伝統野菜の生産者として知られる大阪市の「西野農園」と、「淀川ブランド推進協議会」のコラボ試食勉強会。  
淀川八珍とは、主に淀川河口域に生息している魚介もしくは昔から食されてきた加工品。「天然鰻・鯊・九條しじみ・ボラ唐墨・淀川を京都へ遡上する稚鮎・身うるか・ボラの稚魚の江鮎・キビレ鯛」。  
調理には大阪料理会の料理人が腕をふるいます。

北新地「味菜」坂本料理長



料理研究家 広里貴子氏



大阪郷土料理研究家 佐野亨一氏

