

川魚食文化 試食勉強会

Yodo River Food Culture Salon

No.2



大阪における魚市場の濫觴として知られる京橋川魚市場。この市場で、川魚三品と呼ばれていたのが「鯉・鮒・鰻」。第二回目となります試食勉強会では「寒鮒」をとりあげます。水抜きし秋祭りに食されてきた池鮒、さらに鮒鮓として活用された琵琶湖の煮頃鮒などの試食を行います。また他にも、淀川河口域の真ハゼや、琵琶鱒そして諸子などの川魚料理を、板前割烹の名店が料理。新旧の料理法で味わえる趣向となっています。

2024年 1月27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