

大阪の食文化から紐解く 大阪の魅力！

Part 1

「だし 出汁から学ぶ大阪食文化」

令和7年12月12日（金）19:00～20:30



三都（浪速・京・江戸）に続く出汁文化の違いとその気質。大阪食文化の全容を、出汁の試飲をしながら考えましょう。



Part 1 は、
私がお話します

ささい よした
笹井 良隆
(大阪食文化研究家)

大阪市生まれ
元 NPO 法人浪速魚菜の会 代表理事
大阪食文化専門誌「浮瀬」編集長
大阪料理会事務局長
関西広域連合アドバイザー
《著書》
大阪食文化大全（西日本出版）
大阪料理（旭屋出版）

Part 2

「大阪（なにわ）の食文化」

令和7年12月19日（金）19:00～20:30



「大阪の食」と聞いて、何を思い浮かべますか？
大阪には、豊かで大阪から発信された独特な「食」が数多く存在します。本講座では、大阪の歴史の背景から「大阪・なにわ」の食文化の成り立ちを皆様と一緒に考察しましょう。

Part 2 は、
私がお話します



ふじわら まさよし
藤原 政嘉
(管理栄養士)

大阪市内で生まれ育ち、就職した生粋の大阪人
専門学校を卒業後、栄養行政および市民病院での栄養・食事管理に従事。その後、大阪市立大学医学部附属病院での栄養・食事管理に30数年間従事し、種々の疾患の食事療法を研究する。また「栄養の指導」をする中で患者の食生活の多様性から日本（大阪・なにわ）の食文化の成り立ちについて興味を持ち、研究調査を行う。
これまでの業績を評価され、2017年に叙勲（旭日双光賞）を受賞。現在、公益社団法人大阪府栄養士会代表理事・会長に就任し、府民の保健衛生の向上を支援している。

会場：大阪市立総合生涯学習センター

■対象：どなたでも

■受講料：無料

■定員：50名（多数抽選）

■申込締切：令和7年11月20日（木）

申込方法は、裏面をご覧ください▶▶▶

【主催】大阪府・大阪市立総合生涯学習センター（指定管理者：一般財団法人大阪教育文化振興財団）

申込方法

以下のホームページからお申込みください

◆大阪府文化課ホームページ「おおさかふみんネット 令和7年度大阪府・大阪市共催講座」

<https://www.pref.osaka.lg.jp/o070100/bunka/news/fusi2025.html> からお申込みください

申込締切：令和7年11月20日（木）

申込フォーム



①「出汁から学ぶ大阪食文化」と

②「大阪（なにわ）の食文化」まとめてのお申込となります

※アドレス1つにつき、1名の申込みとなります（1名で複数名分の申込みはご遠慮ください）

※本講座は夜間の開催となるため、16歳未満の方は、保護者同伴（1名のみ入場可）が必要です

お問合せ先

府民お問合せセンター（ピピっとライン）「おおさかふみんネット」係

TEL：06-6910-8001（平日 9:00～18:00）

※障がい等により配慮をご希望される場合は、事前にお問合せ先までご連絡ください

※お申込み時にお預かりした個人情報については、当該講座の受講者名簿作成および本講座の運営に関する連絡の目的にのみ使用します。また、大阪府個人情報の保護に関する法律施行条例に基づき適正に管理します

【講座の開催中止について】

「大阪市域」に「暴風警報」または「特別警報」が午後4時の時点で発令されている場合、もしくは地震等でJR大阪環状線とOsaka Metroの双方が運行を停止した場合、講座は中止とさせていただきます。

詳しくはセンターまでお問い合わせください。

会場

大阪市立 総合生涯学習センター

〒530-0001

大阪市北区梅田 1-2-2-500 大阪駅前第2ビル5階

電話：06-6345-5004 FAX：06-6345-5019

開館時間：午前9時30分～午後9時30分
（日・祝は午後5時まで）

休館日：毎月第1・3月曜日
年末年始

センター公式 SNS

お友達登録・フォロー・いいね！お待ちしております

LINE



Instagram



Facebook

