

大阪木津市場

—お魚のプロ直伝！魚の目利き体験&Table Maruche！

1月25日、大阪木津市場にて一般社団法人 全国農協観光協会主催の見学・体験ツアーが開催されました。調理師をめざす専門学校生や大学関係者ら11名が参加し、魚の目利きや伝統野菜について学びました。

★『素材の特徴を知る、そして選ぶ』

大量生産・大量消費が進む現代、食材の生産者が見えにくくなっています。だからこそ、市場で素材の特徴を理解し、選ぶことの意義が高まります。魚売場では、ヒラスズキやタイラギ貝、トラフグ、焼アナゴなど多様な魚介類を見学しました。

★魚売場～プロの目利きを伝授

木津卸売市場は、飲食店やホテル向けの業務用仕入れが中心の市場。早朝から厳選された食材が提供されます。今回は、日本食育者協会所属の太田雅士氏が目利きを伝授。白身魚のお造りには活〆作業が必須（即殺・血抜き・神経〆・冷やし込み）、魚介類には「はしり・旬・裏の旬・なごり」があり四季を感じる食文化がある、加工水産物は食材を無駄なく活用する知恵が詰まっている、昆布・節類・しいたけなどの出汁材料は和食の世界的な誇りなどです。

★お造りの食べ比べ

この日は宮崎県産生キハダマグロと愛媛県産活〆養殖ハマチを試食。宮崎県産キハダマグロ：「脂きはだ」とも呼ばれ、甘みのある脂が特徴、愛媛県産活〆養殖ハマチ：改良された餌で旨味が増し、シコシコした食感。参加者はこのような風味や食感の違いを体験しました。

★「Table Maruche！」の開催

市場見学と買い物の後、阪神高速下の集会室で全国農協観光協会の納谷氏によるレクチャーが行われました。

テーマ① 美味しい出汁と水の関係：硬水→肉を柔らかくし、臭みを消す。軟水→昆布や節類の旨みを引き出し、和風だしに最適。異なる水を飲み比べ、その違いを体験しました。

テーマ② なにわの伝統野菜と認証制度：大阪府では24種類の伝統野菜が認定されており、都市化で生産は減少しましたが、形や甘み、独特な苦みなどの個性豊かな味わいを持つ野菜が多数。また、「有機JAS」「地理的表示（GI）保護制度」「エコ農産物」などの認証制度を学び、生産者が価値を高める工夫を知る機会となりました。

