

大阪木津卸売市場

—「まいまい京都」高級鮮魚を食べ比べ&セリ体験—

2月9日 まいまい京都の方々が木津市場に来られまして、「おさかなクン」「日本食育者協会」の太田さんの案内の下、木津市場の魚知識を現場でこと学び、高級鮮魚を食べ比べ、当日の朝市のセリツアーを体験しました。今回の食べ比べは木津市場としても初めての試みでした。

【まいまい京都】
まいまいとは「うろうろする」という京ことば。600人を越える各分野のスペシャリストがそれぞれ独自の視点でガイドする、京都のミニツアーです。（写真右）

【太田雅士】
「日本食育者協会」事務局、シーフードマイスター養成講座講師。近畿大学農学部水産学科卒業後、大阪市中央卸売市場・木津市場・鶴橋市場、活魚問屋、大阪府漁連などで水産物の仕入・販売・普及に従事。



一流料理人やホテルの料理人御用達の隠れた卸売市場がある……って、ご存知でしょうか？

食糧300年の歴史をもつ「木津市場」。そのルーツは平安時代にまで遡り、大正期には、国の政策により閉鎖の危機に瀕しながらも、「民」の力で市場を守り抜いてきました。

激動の時代を経て、今や、日本最大級の規模を誇る完全民営の地方卸売市場に。

今回は、木津の「おさかなクン」と太田さんが、みなさんに驚かす魚・魚・魚を徹底レクチャー！

活けとどめの違いって？
大阪の食通たちがうなる絶品まぐろお刺身を食べ比べ、関西文化に感じた自身も味わいましょう。

<食べ比べと特徴>

◆生の天然キハダマグロ（宮崎県産）と養殖クロ（本）マグロ（長崎県産）
キハダマグロの上物は寒いときに甘くてさっぱりした脂がのります。これを「脂キハダ」と呼び、関西で好まれ、プロもうなる逸品です。クロマグロは大トロがとれるマグロとして有名です。今回は行列が絶えない木津市場の人気店「木津魚市食堂」で提供されている厳選された本マグロをご用意しました。

◆朝メの活養殖マダイと前日にメ（しめ）た養殖マダイ（ともに愛媛県産）大阪の料理店やすし店は、活きたマダイを朝に活メ（いけじめ）にして夕方に提供します。身に弾力があるのが特徴で、旨味と共に口当たりの良さを堪能するのが大阪の食文化です。一方、前日にメたマダイは身が柔らかく、旨味成分のイノシン酸が増えて味が良いのが特徴です。このように関西の活魚（いけうお）文化をマダイの食べ比べとして体感していただきました。

◆焼アナゴ サプライズとして焼アナゴを試食していただきました。兵庫県の高砂市が発祥の地といわれています。高砂では保存性を効かせるためによく焼いて水分を飛ばすのに対し、大阪はふっくらと焼き上げることでしてアナゴの旨味が詰まっているのが特徴です。

<お客様の反響>

◆マグロは両方ともおいしいと評価をいただきましたが、関西でなじみ深く、めったに食べることができない脂キハダマグロを好まれたお客様が多かったのが印象的です。朝メのマダイは弾力があり、前日にメたマダイは柔らかく、口当たりが良いという感想を持たれていました。アナゴは香ばしくおいしいという評価で、多くの皆さまに堪能していただきました。

◆プロが厳選した高級鮮魚を食べ比べするというめったに体験できない企画で、お客様は大満足でした。また、食べ比べの最後に「極上の味はアラにあり」という言葉をご紹介しました。魚は一尾丸ごといただくことで魅力が伝わります。アラの生臭みをとる下ごしらえの方法を紹介し、大切な命を余すところなくいただく意味をお伝えしました。



★写真

- ①スタート前の事前説明
- ②鮮魚を学ぶ参加者
- ③高級鮮魚を食べ比べ
- ④セリツアー

—「朝市」の開拓者たち—

大阪木津卸市場 市場協会 会長
大阪木津関連卸商組合 理事
【食肉総合卸・国産和牛専門店】

和島精肉店

前 俊次 代表

昭和45年に木津市場に足を踏み入れて以来、私は元々「和島精肉」で働き、番頭を務めた経験があります。後にその店を購入し、初代社長となりました。家族や孫を含め、6人で店を経営しています。国産の牛肉、豚肉、馬肉を取り扱っています。主に学校や保育園、ミナミの居酒屋さん向けに仲卸販売を行っています。

コロナ禍前は、居酒屋向けの販売が全体の9割を占めていました。しかし、コロナ禍流行後は居酒屋への販売が減り、売上の5割未満にまで減少し、仕入れ量も減少しました。それでも地域の住民向けに小売販売を続けて、インバウンド客の増加もあって、店舗への大きな影響はありませんでした。

木津市場の朝市は約12年前から始まりました。当時、私たちは6人で一日200軒ずつ、1,200枚のチラシを配りました。市場が終わった後の夕方6時から7時から配布し、ポスターやチラシを配布した後は会議を行い、市場近くのマンションに泊っていました。最初は2〜3人しかお客さんがいませんでした。1年半ほどかけて今のような朝市に育て上げました。当時のメンバーは今私と**丹井宏さん**の二人しか残っていませんが、朝市に参加する店舗は60軒以上に増えました。

木津市場の将来に向けて、構想があります。開場日を増やし、日曜日にも一回営業し、土曜日が祭日の場合も営業したいと考えています。値段を明確に表示し、温度管理や衛生管理をしっかり行い、時代の変化に合わせて対応していきたいと思います。テレビ取材を受ける機会も多いため、ぜひ**木津市場にグルメ軒屋のうどん屋さんに出店してほしい**と思っています。木津市場内にある空きスペースを整理して、さらにテナントを増やしてほしいです。

高齢化が進み、後継者問題もありますが、より賑やかな市場になるよう願っています。

🌸人生は開拓し、夢を持って生きることが大事だと信じています。



大阪木津青果蔬菜組合 理事長

丹井商店

丹井 宏 社長

曾祖父が畑で難波ネギを売り始めて商売が始まりました。1950年、木津市場再開場の時に今の場所に移りました。今年で開店77年になります。10年前に社長になり、現在は妻と両親とで経営しています。メインの仕入れ先は大阪中央市場で、販売先はいろいろとあります。定番野菜から大阪産の野菜まで産地直送で扱っています。

現在、ツアー客向けに「大阪産（おおさかもん）」の野菜もパネルで熱心に宣伝中です。また、冬の寒い時期は葉物と根菜の糖度が高く、美味しいです。大根や白菜、冬のお鍋に最適だとお薦めしています。

市場以外に20年ほど大阪武術隊で専任コーチもやっています。西日本最大級の専用練習施設でレベルに合わせて教えています。弟（丹井均）夫婦も武術館を経営して、二人とも全日本チャンピオン受賞者でした。

🌸将来の夢は、100才でも動けばこの市場で働くこと、皆さん是非見に来てください。

