

まち塾通信

8月9日(土)、「まちづくり塾 小中学生コース」を追手門学院大学と協働して開催しました。
市内の小中学生20人と保護者16人の計36人が参加し、大阪府中央卸売市場を見学した後、追手門学院大学の学生による模擬セリ体験と茨木市の農業や里山の様子についての講義を通じて、茨木市の魅力や強みを活かしたまちづくりについて学びました。

大阪府中央卸売市場見学

★卸売市場の主な役割

- ①世界各国から生鮮食料品を集める
- ②セリなどにより、公正な価格を決める
- ③生鮮食料品を小売店等に配る

甲子園球場の約5倍！！

・昭和53年5月(1978年)開業 面積約20万㎡

・取扱品目及び店舗数等

青果(野菜・果実) 卸売業者 2社 仲卸業者 64社

水産(生鮮・冷凍等) 卸売業者 2社 仲卸業者 59社

※全国72中央市場の概ね10番目の取扱高(約921億円)

・主な取扱品目(平成25年実績)

果実 ①青バナナ ②みかん ③ふじりんご ④すいか ⑤いちご

野菜 ①キャベツ ②白菜 ③たまねぎ ④だいこん ⑤西洋にんじん

生鮮水産物 ①養殖まだい ②天然はまち ③さけ ④養殖ぶり ⑤さば

・5000トンの魚が保管できる冷蔵庫棟、製氷棟、バナナを熟成させる倉庫、市場で出る発砲スチロールを再生加工する建物が敷地内にあります。

★仲卸業者さんのお話を聞いた後セリを見学しました！

市場内は、大阪府中央卸売市場 管理センター(株)の山本さんに案内していただきました。

まず、仲卸業者の拓新水産(株)の杉江さんに水産物のお話を伺いました。

魚は骨があるため、食べるのが苦手という人が多いですが、大切な栄養素を含んでいるため、たくさん食べて欲しいと言われていました。

子ども達は、生きている魚を触りながら、大はしゃぎでお話を聞いていました。



大阪府中央卸売市場
管理センター(株) 山本さん

生きているタコに触るのは、初めて

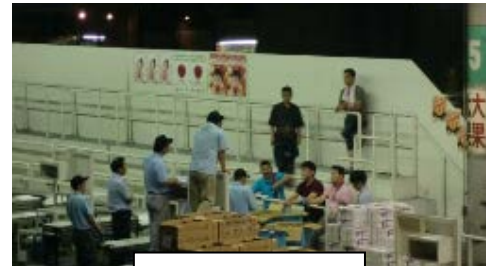


次に、セリを見学させていただきました。

セリは品目別に早朝4時過ぎから始まるそうですが、この日は悪天候の影響で青果の入荷が少なく、活気あふれる様子を見る事が出来ずに残念でした。

最後に市場の役割を紹介するビデオを見て、食材がどのようにして生産者から私たちに届くのか、その過程での卸売市場の役割について、学びました。

安全な食材を私たちの手元に届けるため、市場にある「食品衛生検査所」で厳しい検査をしていることも教わりました。



青果セリの様子

食材クイズと模擬セリ体験

追手門学院大学経営学部の村上ゼミによる食材クイズと模擬セリに、子ども達は終始大盛り上がりでした！

★クイズを通して食材への知識を深めました！

Q. ブドウの甘いところは房の上の方の
実？下の方の実？また、粒は、上と
下のどちらが甘い。

A. 糖度の高い養分がツルから房に入る時、ツルに近い方から養分を吸収するため、房は上の方が甘くなります。また、糖は比重が重く下に溜まるため、粒は下の方が甘くなります。



追手門学院大学
経営学部経営学科
地域文化創造機構
村上先生

Q. 天然の鯛と養殖の鯛の見分け方は？

A. 生け簀は狭く、浅瀬に設置されているため、養殖の鯛は、天然の鯛に比べ運動不足で丸い体型をしています。また、魚同士が接触して尾びれが丸くなり、日焼けしています。

天然鯛



養殖鯛

★模擬セリ体験！！

セリを体験して、どのように食材の価格が決まるのかを学びました。
子ども達には、その日の食材の卸値（※）を考えてもらいました。

※卸値・・・スーパーや小売店の仕入れ値

桃の今日の卸値はいくら
でしょう？

正解は・・・

ひとつ250円！！正解した人には桃を
プレゼントします！！



いくらかなあ？200円ぐらいかなあ？

いいなあ！！私も欲しい！

「龍王味噌と茨木市の北部地域の農業」のお話し

茨木市北部の見山地域で採れた野菜や加工品などを販売している見山の郷の岡さんから龍王味噌について教わりました。

龍王味噌は、40年前に地元農家の女性達が試行錯誤の末に完成させた自慢の味噌で、ラベルは40年前から変わっていません。

毎年、10月末から翌年3月にかけて約14トンの味噌を製造し、そのうち約5トンは、市内の小学校の給食に使用されていますので、みなさんも食べていると思います。

見山地域は、市の中心部から北に車で30分程度のところにある山に囲まれた地域で、米や野菜などの農産物の生産が盛んです。特に赤しそは特産品として知られています。また、最近ではブドウ栽培にも力を入れています。



見山の郷
岡さん



(左から、龍王みそ、龍王ドレッシング、
龍王ドレッシング塩こうじ)

おうてどん 追手井と龍王味噌を使ったみそ汁

追手井は、若者の魚離れと野菜不足を改善するため、美味しく、効率良く摂ることを目的に、追手門学院大学と大阪府中央卸売市場が提携して誕生しました。

イワシとトマトのかき揚げにピリ辛のチリソースが効いていて、特に暑い夏の食欲がない時にはピッタリのメニューです。

見山地域で採れた野菜がたっぷり入った龍王味噌を使ったみそ汁との組み合わせも申し分ありませんでした。

追手井



龍王味噌を使用したおみそ汁。素材の味が生きていておいしい！

「里山とまちづくり」のお話し

追手門学院大学の安村先生から里山とまちの違いやつながりについて、話していただきました。

子ども達は、普段と違い大学の先生のお話しに初めは緊張気味でしたが、熱心に聞いていました。

里山は、江戸時代に人が手を加え、自然の恩恵を受けながら人が農業や林業などを中心とした生活を営んでいるところです。

里山とまちは、大きな違いがあります。それは、里山は、食料や木材などを生産し、供給することができますが、まちには、そのような機能はありません。

まちは、経済的な豊かさを手に入れることが出来ましたが、人が生きていく上でとても大切な「人と自然のつながり」を失ってしまいました。

今後のまちづくりに求められるものは、『人と自然』や『人と人』のつながりです。



追手門学院大学
地域文化創造機構
安村先生

★発行元★

茨木市 都市整備部 都市政策課

〒567-8505

大阪府茨木市駅前三丁目8番13号 茨木市役所南館5階

TEL : 072-620-1660 FAX : 072-620-1730

Email : toshi@city.ibaraki.lg.jp