

優秀賞 全大阪魚蛋白事業協同組合

-後世に伝える魚食文化-

～食育から始める「日本に生まれて良かった！」プロジェクト～

全大阪魚蛋白事業協同組合は大阪市で活躍される魚あたりサイクルを進める事業協同組合です。魚の調理副産物である「魚あら」の有効活用はもちろん、国民の健康を支える上で重要な役割を果たす魚食文化を後世に伝える活動を展開しています。

2015年からは、大阪市中央卸売市場関係者が取り組む食育イベント「ざこばの朝市」に出展し、卸や仲卸、大阪市水産物商業協同組合などの協力のもと、旬の魚介類の調理実演ショーや親子料理体験教室などを実施されてきました。

また、2016年からは、大阪湾で漁獲される旬の魚介類の「大試食会」を開催し、漁業関係者と料理人を結びつける場を設け、大阪湾産水産物の認知度向上や地産地消に取り組んでおられます。



大阪市中央卸売市場本場での
優秀賞表彰状授与の様子



全大阪魚蛋白事業協同組合も出展する
「ざこばの朝市」関係者の皆様とともに

1. インタビュー

全大阪魚蛋白事業協同組合にインタビューを行いました！！

(1)魚食普及の取組を始めた経緯を教えてください。

日本は豊かな海に囲まれ多様な水産物を利用してきましたが、近年、食の欧米化により魚介類の消費量が減少し、当組合がリサイクルを進める魚あらの取扱量も減少してきたことから、消費者にもっと魚を食べてもらうために、魚食普及の取組を始めました。

(2) 事業の狙いを教えてください。

卸や仲卸、市場関係者、小売りなど、当組合と関連のある皆様と協力して魚食普及に取り組むことにより、魚介類の消費販売の拡大につながり、また、人とのつながりが我々リサイクル業者のチャンスにもなると考えました。

(3) 事業のこれまでの成果を教えてください。

大阪市中央卸売市場関係者が取り組む年4回開催される野外食育イベント「ざこばの朝市」に2015年から出展し、芸人による旬の魚介類の調理実演ショー、親子料理体験教室、水族館と連携したちりめんモンスター探しやタッチプールでの魚達とのふれあい、ざこば茶屋での魚介類の出汁の提供などを実施してきました。



「ざこばの朝市」での親子料理教室



「ざこばの朝市」でのタッチプール



「ざこばの朝市」でのちりめんモンスター探し



「ざこばの朝市」でのざこば茶屋

漁業関係者の協力のもと、大阪湾で漁獲される旬の魚介類の「大試食会」を2016年から開催し、漁業関係者と料理人を結びつける場を設け、大阪湾産水産物の認知度向上や地産地消に取り組んできました。また、大阪湾での漁法・とれる魚を一覧にした下敷き、大阪湾で行われていた漁法を紹介する冊子の作成及び配布を行い、魚食普及だけでなく、魚食文化の伝承にも取り組んできました。



「大試食会」

(4) これまでの成果や反響を踏まえて、今後の取組における課題があれば教えてください。

取組を通じて、魚を食べる機会を失っている人たちが非常に多いと感じました。今後は魚屋さんやスーパーの調理サービスをもっと活用して、簡単便利なお魚料理を身につけてもらえるような学習会の開催を検討していきたいと思ひます。

(5) 最後にこのページをご覧になっている方へ、一言お願いします。

世界屈指の水産資源に恵まれ、高度な魚食文化と流通技術を持つ国に生まれながら、魚を食べないのはもったいない！
魚をもっと身近に！



啓発用の下敷き



漁法紹介冊子