

競りの開始の合図は元気よく！「ただ今より、近海の競りを始めます」と言って、ベルを鳴らしました。すると、買い手の人たちは、素早く指で値段を示します。

これは「ひちょう符丁」と呼ばれる仲間だけに通じる合言葉のこと。

あっという間に、魚は買い取られ、運び出されていきました。



【模擬競いを体験】

せりで購入することができるのは、開設者である広島市に許可をもらった卸売業者と売買参加者だけ。けれど今回は、広島魚市場さんのご協力で、特別にせり体験ができました。スーパーでは見たことがない魚もありました。すごく盛り上がりましたね！



【魚をさばいたよ！】

自分で競りおとした魚は、市場の記憶が新しいうちに料理してみました。鮮度が良いので、焼いたり揚げたりするだけで美味しい！市場の役割を学び、魚をさばくという経験を通じて、命をいただいていることを改めて感じました。そして、私たちの食卓に届くまでには、見えないところでたくさんの方が働いていて、食卓の安全を守ってくれているのだと知りました。

料理は素材が良いと、簡単に美味しくできあがります。つまり、美味しい料理を作るためには、食材を選ぶ力も必要なのです。地元でとれた食材を積極的に選びましょう。そして新鮮なうちに、シンプルな料理で味わってみてくださいね。

平山 友美(ひらやま とみみ)

(社)日本フードアナリスト協会評議委員
(株)平山友美フードータルプランニング代表取締役

「食」を通じた地域と企業の絆づくりをコンセプトに食の生産から流通・消費までをトータルにプロデュース。食の情報の専門家＝フードアナリストの最上級資格をもち、「食」のあらゆる情報を収集・分析し、メディアを通じて分かりやすく発信している。主に広島県内外の官民一体型の町おこし事業、食のブランド化、ご当地メニューの開発、地域資源を使った商品開発や販路開拓支援事業など。「食育」をキーワードに、地域のヒトとのコミュニケーション誘発型の売場づくりを提案。食育セミナーの開催実績多数。広島市食育推進会議委員。



フードアナリスト

平山 友美の

実践型食育

のススメ



遠くの海でとれた魚が新鮮なまま、私たちの食卓に届いています。漁師さんたちがとった魚と私たちは、どんな仕組みでつながっているのでしょうか。その答えは、「市場」にありました。広島市西区にある中央卸売市場には、魚だけでなく野菜、花、肉などたくさんのもが集まってきます。そして、たくさんの方がそれらの品物を売買しています。

今回は、特に魚が私たちの食卓に届くまでの体験学習をしました。

【市場で働く人々とその役割】

中央卸売市場は、都道府県および人口が20万人以上の市が農林水産大臣の許可を受けて開設している市場のことです。広島では市が開設者となって、市場全体の管理、監督をしています。

漁師さんがとった魚は、この市場に集められます。近海はもちろん、国内外からもたくさんの種類の魚が集まり、卸売業者おろしりびやうしやが集荷し、中卸業者なかおろしびやうしやや売買参加者ばいばいさんかしゃに販売します。中卸業者は、市場で仕入れた魚をスーパーや飲食店に販売します。魚屋さんやお寿司屋さんなどの店の人も市の許可を受けると、売買参加者として、卸売業者から直接品物を買うことができます。

魚の値段は、「せり」という方法で決められるものがあります。「せり」は、売り手と買い手が「公正、公平、公開」を原則として、値段を競り合せてきめること。買い手側の中卸業者や売買参加者は、せりが行われる前に、卸売場に並べられた魚を下見をして、値段を予想しておきます。

