淀川の恵みを提供する大阪市漁協

大阪市漁業協同組合 総務次長兼販売事業統括　畑中啓吾

「大阪市内に漁協がほんとうにあるの？」とよく言われますが、大阪市内には漁業協同組合があります。組合員は、大阪湾でいわししらす(ちりめん)やイカナゴ、淀川で天然うなぎやしじみを獲っています。

平成24年に淀川天然うなぎが「美味しい」とNHK全国放送で放送されました。淀川天然うなぎが獲れるのは大阪市内を流れる淀川河口域10kmまでの海水と淡水が混じりあう汽水域です。大都会大阪ともあり、当時の一般人のイメージは、「汚い、魚獲れるの？食べれるの？」と良いことはありません。しかし、NHKが、漁業→食品分析センターでうなぎ成分分析(問題なし)→柿右衛門(うなぎ屋)で食味→美味しい!! という一連の流れで放送してくれたおかげで少しはイメージアップとなりました。それまでうなぎは漁師一人一人が直接販売していました。しかし、放送を契機に漁協としてブランド化を進めることとなりました。大阪の地元食材、食の伝統を残していくために活動しているNPO浪速魚菜の会を通して、大阪市漁協から地元割烹へのうなぎ販売が始まり、現在ではお店が獲れるのを待っている状況です。私も毎年食べていますが養殖うなぎに比べてあっさりした脂であり、地焼きで皮をパリッと焼き、中の身はふっくら、タレとからませご飯と一緒に食べると絶品です。白焼き、うまき、うざく、山椒煮、すべて美味しく、皆さんにも一度食べてもらいたい位です。日本のウナギの99％以上は養殖、ほんの0.0…％しか天然は取り扱っていないと聞きました。なかなか食べることはできないと思いますが、地元イベントで販売することもありますので見つけたら食べてください。本当においしいです!! 私の両親も淀川天然うなぎの大ファンで毎年割烹味菜へ食べに行くことが恒例となっています。

話しは変わりますが、イメージを変えていくためには「食べてもらう」ことが重要と考え、浪速魚菜の会や割烹と連携して大阪産の釜揚げしらすとちりめんを使った「シラスコロッケ」を作り、木津卸売市場で開催される朝市や地元で開催されるイベントで販売し、大阪湾産の魚をアピールしました。割烹と一緒に作ったシラスコロッケは釜揚げしらすの風味、ちりめんじゃこの触感を感じ、大人から子供まで、男女問わず足を止めて買ってくれます。イベントでは買いやすい150円で販売、食べ歩きにちょうど良いです。大阪湾産マイワシを使ったマイワシ缶詰や、今年は新商品ハゼ出汁も販売中です。ハゼ出汁はカツオと淀川産の焼き干しハゼを合わせ、柔らかく、やさしいのに、濃厚な出汁になっています。パックになっているのでそうめん出汁、おでん、味噌汁などに入れるだけで使いやすく好評です。

2025年に大阪・関西万博が漁場である淀川河口域の近くの夢洲で開催されます。このような大都会で美味しい魚がとれる環境があることを世界に発信し、国内からも見直されるようにしていきたいと思います。

（はたなか　けいご）

農林中金総合研究所
https://www.nochuri.co.jp/