

府市場 活性化事業

大阪府中央卸売市場では、生鮮食品の消費拡大を図るため、大学や産地、量販店などと連携し、市場や農水産物のPR、食育等の情報発信を行っている。

◆追手門学院大学の学生による「コウノトリれんこん」の収穫体験

「コウノトリ定着推進連絡協議会」では、コウノトリと共生し、生息するための環境に配慮し、化学肥料や農薬を減らした「コウノトリれんこん」の特別栽培に取り組んでいる。

同協議会の主催で、このような取り組みを広く知ってもらうと追手門学院大学の学生による収穫体験やコウノトリの生態を学ぶ産地学習会がJA徳島北、北果大阪青果(株)、府市場管理センター(株)の協力のもとに、12月6日に開催された。

当日は、同大学村上准教授とそのゼミ生8名のほか、府中央卸売市場の中村市場長、同市場管理センター(株)の宮前統括も特別参加し、総勢23人が農家の指導を受けながら、「コウノトリれんこん」の収穫を体験した。表面に傷をつけないよう慎重に熊手で泥を取り除き、手すきを使って掘り出した。中には1m以上

の太いれんこんが掘り出されて、感激されていた。二行は栽培方法や施設見学、コウノトリの生態も学び、非常に有意義だったと口々に述べられていた。



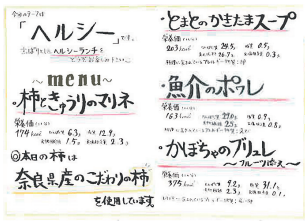
府市場と事業連携している梅花女子大学管理栄養学科の1年生が、12月2日に、松阪屋高槻店で長崎県産のブリを使った簡単魚レシピを4品考案し、このうち「ブリ大根の白味

◆梅花女子大学学生による「食育活動」

域の農業団体や大学、野鳥研究団体、徳島県、鳴門市などが連携し2015年に設立。



○ブリ料理を紹介し松坂屋高槻店



○奈良県産柿のメニュー開発
梅花女子大学食文化学科で調理師の資格取得を目指す学生がレストラン形式の実習の場で、11月28日、奈良県産のカキを使った料理を開発した。今回はヘルシーをテーマにしたメニューを学生が考案。「柿とキウウリのマリネ」は、柿が目立つようにトッピングされ、味だけでなく見栄えでも楽しめるような盛りつけになっていた。また、食堂には、奈良県産のポスター、テーブルには、パンフレットがセッティングされ、食べるだけでなく柿を理解できるよう細やかな心配りがなされていた。(協力：大阪北部中央青果(株)、府市場管理センター(株))



贈ゆず風味」を売場で試食提供した。試食品は550食以上、レシピは600枚以上を提供するほどの人気を博していた。
△協力：松坂屋高槻店、魚くみ、府市場

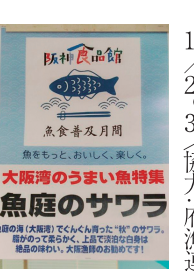
年末対策を協議
府水産物卸協同組合
同組合(榎本昭弘理事長)では、12月7日に、役員、卸運送各社や管理センター・大阪府・警備・清掃部門責任者などが出席し、業務・施設年末対策協議会を同組合会議室で開催した。榎本理事長の挨拶の後議事が進められ、管理センターの宮前統括から対策案が示され、年末の防犯・車両規制・火災予防・ごみ(清掃)対策のほか、大型車用駐車場チェン開閉などについて協議した。

◆魚食普及月間での取り組み
府市場では10月の「魚食普及月間」に合わせて阪神百貨店梅田本店とタイアップし、魚介類の魅力を再認識してもらい、消費拡大につなげるため、地下1階阪神食品館での週替わりフェアに協力した。



○市場直送セールで試食を提供
11月18日、イオン茨木店で、イオンリテール(株)、味の素(株)、(株)のうち、府市場管理センター(株)が共同で、府市場直送セールを実施しており、梅花女子大学管理栄養学科の学生が「ブリの中華炒め」レシピを考案し、試食提供を行った。

質疑では、警備から元旦正門での入場車両の全車チェックは従来通りでよいかとの質問があったが、ゴミの持ち込みばかりでなく盗難防止の効果もあり、関係者に文書を出して協力を求めるということと了承された。また、西1号門が壊れており閉門できないので別途その対応をすることとされた。



○大阪湾さわらび試食宣伝販売
10/28(31)協力府漁連(株)うち



○梅花女子大学学生によるオリジナルお寿司とサラダの 프로모ーション販売
10/14(15)



○養殖生本マグロの解体実演販売
10/7(協力：大庄水産(株))