

## 酒井亮介氏と巡る大阪中央卸売市場

2006年3月18日(土曜日) 午前8時～午後1時

講師：大阪市中央卸売市場本場 市場協会資料室

酒井亮介氏

### 大阪市中央卸売市場本場の概要

所在地：大阪市福島区野田1-1-86

**歴史**：昭和6年開設(農林水産大臣の許可を受け大阪市が全国四番目の中央卸売市場として開設)その後、数次にわたる改修工事を行い平成14年度には大規模整備完成。

**広さ**：敷地面積 181,094m<sup>2</sup> 延べ床面積 317,561m<sup>2</sup>

**主な建物**：業務管理棟(16階)・市場東棟(5階)・市場西棟(5階)。関連棟：冷蔵庫・活魚槽・配送センター

**取扱状況**：平成16年合計 70万9千トン 2934億円

野菜：30万1千トン 705億円

果実：18万3千トン 564億円

水産：20万2千トン 1565億円

その他：2万2千トン 100億円

〈一日あたり 10億円 2536トン 開催日 280日〉

#### 業者数

卸売業者：9業者

仲卸業者：481業者(水産281・青果187・漬物9・乾物4)

関連業者 144業者(3月現在)

**せり**：開始時間／午前4時～(水産関係から順に)

**入出場車両**：1日：1万2682台(16年10月1日調査)

### 第一部：大阪市中央卸売市場内見学 午前8時～9時半

熟塾早朝講座、午前8時に広い中央卸売市場の敷地に聳え立つ管理棟一階の会議室に受講者集合！

黄色い見学中の黄色いタグを胸につけて、『市場見学中』の御旗のもと、見学開始！ 仕入れ体験もどうぞ！と、『大阪市卸売市場』のパンフレット入りの紙袋片手にまずは、一階の水産売り場を進行。



様々な新鮮な魚が大量に店先に並ぶ。どの店にも、不要な装飾は無くただ商品のみが並べられている。小売店ではないので、商品の値札は見当たらない、すべて時価。商品が看板のように店頭にならずに並び、品定めする業者の人々との交渉が続く。鮮魚に、鰹節、観物など品揃えも豊富。大きくカットされたマグロの切り身、それが料亭や鮮魚店でさらにお造りにカットされ、市場の並ぶときにはかなり

の高値になるのだろうか…。大きな箱に鮮魚が勢ぞろい、生きたまま買い手を待っている水槽の魚が泳ぎ、私たち消費者の胃袋を満たす大量の食べ物の間を、歩き回っている感さえある。

途中、指定された店で、カマボコやちりめんじゃこなどを売



る店の前で試食して品定め、参加者も早速仕入れ体験も開始！ 棟内には大きな低温倉庫があり、通路には、セリ卸された大きなマグロがずらり。「大きいね」と人垣ができる。

更に管理棟の前を通り、果物売場へ。鮮魚とは異なり、高く積み上げられた各地から運ばれてきた果物の箱の壁が続く。店先はイチゴの赤に染められており、立ち寄った果物屋さんの前では、市価の半額に近い価格で大粒の「ももいちご」が甘い香りを放っている。ここでも、早朝からの市場見学の記念に仕入れ体験で勘定場に参加者が殺到。その奥では、りんごやかんきつ類のセリが行われていた。果物の箱が流れる度に、ひな壇に建ち並ぶ人たちの仕草や呪文のような声を聞き分けて、すごい早業で値決めしている。りんごと蜜柑など、同時に三品目がセリ卸されている。

果物売り場の担当者の方が、せり台をバックに、「飽食の時代だといわれているが、国内外から運ばれてくる生産者が大切に育てた食べ物を、



日本人は粗末にしすぎている感がある。特に、子供たちの間食はもっぱらスナック菓子になり、果物も年中工場生産されているかのように、学校の校外学習で見学に来る学生たちや時に教師までが、食べ物の旬の時期を知らなすぎるのには驚く。

家庭で子供たちの為に、リンゴの皮をむいたりして季節の果物を食べさせることはとても大切。時に一緒に皮をむいて親子で食べることなど、塾通い等で忙しい子供たちとコミュニケーションを持ち、健康を気遣い親が子供の食生活に留意することは、家庭教育の根本だと思う。スナック菓子だけで育った子供たちは、四季を味わう日本人の食生活を味わうことなく、大人になっていく。これはととても危ないことだと思う。子供たちにとって、食生活は、栄養バランスだけではなく、心のバランスにも繋がる。子供でも成人病の子が多いのも、食生活の乱れからくるのではないかと。

果物には癌予防やコレステロール値をさげるビタミンCやE、食物繊維が多く含まれ、脳卒中や心臓病を予防するカリウムが含まれているので、一日200グラム、みかんなら2個、リンゴ1個、かき1個、葡萄1.5房、なし中1個、桃

1個、キウイ2個を、目安にとって四季の移ろいを味わいながら健康維持の為に役立てて欲しい。」との熱弁を拝聴後、りんご一個ずつを配布いただいた。その日の健康維持の為に食したが、小振りながら歯ごたえもよく程よく甘味もあり美味しいりんごだった。



果物のセリ台をバックに記念写真をパチリ。

一階からバス一台分 50 名乗りの特大型エレベーターに乗って3階の野菜売場へ移動へ。

ここでも様々な野菜が店頭へ並べられた仲卸業者の店が整然と店開き。「たらの芽」や「土筆」などの春を先取りした



野菜や山菜が積み上げられた店の前でまたまた仕入体験続投で、紙袋も満杯！安く買って満足！

## 第二部：市場広報ビデオ 午前10時～10時20分

### 1、入荷：夜8時～朝4時

日本や世界の各地から船や飛行機、そしてトラックで運ばれた品物は卸売場に並べられ市場の一日がはじまります。

### 2、品物の下見：朝4時～7時

仲卸業者や売買参加者は並べられた品物をせりが始まるまでに調べます。

### 3、せり：朝4時～10時

一番活気があるのは朝5時～8時ごろ、卸売業者と仲卸業者などの間ではせりが始まります。

### 4、仲卸売業者から買出人へ：朝7時～11時

仲卸業者は買った品物を、市場の中にあるお店に運んで並べます。町の魚屋さんや、八百屋さんが買いに来ます。

## 大阪市中央卸売市場の変遷

見学申込み・問合せ：

社団法人 大阪市中央卸売市場本場市場協会

TEL 06-6467-7850 FAX 06-6469-7852



## 第三部 酒井亮介氏講演 午前11時～正午

### 酒井亮介(さかい りょうすけ)氏：

1929年大阪市南区(木津市場)生まれ、西区九条で成長。49年旧制大阪経済専門学校(現・大阪経済大学)卒業後翌年、大阪市中央卸売市場水産部・家業(鮮魚仲買業)魚徳商店に従事。75年大阪市水産物卸協同組合理事就任(87年退任)。88年(社)大阪市中央卸売市場本場市場協会資料室勤務、現在に至る。93～97年大阪府漁業史編集委員。94年辻学園調理技術専門学校専任講師(食材学)現在に至る。主な著書に、「資料大阪水産物流通史」(共著・三一書房)、「関西から見た水産物流通」(東京水産振興会)、「なにわ大阪再発見」第3号(共同執筆・21世紀協会)、「人づくり風土記・大阪の歴史力」(共同執筆・農林漁村文化協会)。

大阪市中央卸売市場本場市場協会資料室

TEL06-6469-7855

## 「市場が支える大阪の食文化」

### はじめに

#### ○ 近世の成立と新興都市大坂の誕生

近世の成立は、織田信長と豊臣秀吉の時期で、足利幕府が倒れた年、1573(天正元年)年から、明治維新までの約300年。1582(天正10)年織田信長が明智光秀に暗殺され、翌1583(天正11)年、豊臣秀吉は全国を制覇して大坂に入り、大阪城の築城をはじめた。大坂は、新興都市として改めて歴史に登場。それ以前には、901(延喜元年)年に菅原道真が大宰府になにわから左遷。905(延喜元年)年には「延喜式」の編纂がはじまり、同901年(延喜11年)には、五近内と近江国に御厨を定め、京の御所には日々の食料を供給。なにわでは「津江御厨」「今宮御厨」「泉州御厨」「武庫御厨」について記さ賑わっていた。

#### ○ 全国統一と大坂の役割

秀吉が全国統一して、その要として大坂城を築き、全国に睨みをきかせた。まず大坂城の築城を各大名に割り当てることを「縄張り」と謂われた。各地大名は自国で生産された産米を大坂に運んで換金した金で、戦国時代に没落した大名の家来(浪人)を雇い、割り当てられた「縄張り」の建築を果たした。この浪人たちのことを「牢人」とも書き表した。

### 大坂の地理的環境

#### ○ 産米の換金と必要物資の購入

産米の換金が大坂でないといけないのは、大阪城の北川の京橋口(現在の日本経済新聞社の辺り)に、近世初期の豪商の典型であった「初代淀屋常安」の邸宅の庭で蔵元として『米の商内(あきない)』をはじめたため、この淀屋は、京の宇治から大坂に出て材木商と

なり、豊臣と徳川の御用を務めた。惣年寄として大手商人のうちの三人の一人になっている。中之島を開発し、淀屋橋、常安橋、後に米の相場を「堂島米市場」（現在の北ノ新地の全日空ホテルと関西クラブのある場所）で建てるようになる。各地から産米を船で運んできて、自国に無い物を仕入れて帰ることが、少なくとも300年以上、明治になっても続いていた。

### ○ 瀬戸内海・大坂湾・紀伊水道

大坂は水運の要として発展した。大阪湾があり、西からは長崎の平戸から帆掛け船で風や潮にのると、まっすぐ大坂まで来ることができた。琉球や鹿児島からは、九州、四国と高知沖を通過して、室戸岬から紀伊水道を抜けて友ヶ島水道から大阪湾に入る。井原西鶴の『日本永代蔵』に、和歌山県大地から二十丁櫓で西宮戎の十日戎にお参りする話が出ている。

◎ 『日本永代蔵』1688（貞享5）年西鶴47歳の作品。ご存知の大坂の夏の料理「鱧」も、淡路島の南端の沼島の漁師が獲る「鱧」が大坂では一番美味しいとされている。紀伊水道では延縄で獲った鱧を八丁櫓で大坂まで持ってくる。この鱧という魚は、二、三日は生きてるので、大坂と京で一番人気のある魚である。同じように真鯛と真蛸もそうだ。真鯛は海水に浸けていると、二週間は腐らないという程生命力のある魚である。真蛸は二、三日は水から揚げても、死なないといわれている。だから、大坂から一日かかって淀川を遡って運んでくる。京料理の魚は、淡水魚は別にして、海の魚では、真鯛・真蛸・真鱧の三品で、日本海の小濱の鯖・甘鯛を加えた五品が京料理の食材の主となっている。

### ○ 船便による輸送

明治に入ってはじめて出来た鉄道は、明治5年に新橋・横浜間を、明治7年には大阪・神戸間に鉄道が走りだした。それまでは、陸上輸送は馬か牛の背中でしたし、後は人間が背負って運ぶしかなかった。

日本では、縄文時代から船、当時では丸太や葦を組んだ船などで、日本海や太平洋を利用して、大陸から文化や物資を運んできた。近世になっても大坂から京まで「魚荷飛脚」という専門の飛脚があった。それ以外は、すべて船を使って日本列島を南から北から運んでいた。瀬戸内海や紀伊水道を控えた「なにわ大坂」の地は、列島のうち最高の船着場であり、神話の世界でも、2600年前に新武天皇が九州からなにわに来るのも船であったし、1600年前の神功皇后の新羅との戦争も船で往来していた。

### ○ 中世以来の堺・尼崎の発達

なにわ大坂の「住吉大社」が攝津国の一の宮であった。昔は大和川が堺に流れていなかったのが陸続きであったため、摂津・河内・和泉の三国の国境にあったのが「堺」と呼ばれるようになった。堺から大和には物を運ぶ道（竹内街道）があり、堺には多数の古墳が残っている。堺は中世の戦国時代には、堺は海外貿易や商業都市として繁栄し。一方、尼崎は、古代は神崎川の河口の河尻・神崎にあり、西国と都の中継地であった。尼崎は河口の砂州に開けた土地で13世紀にはその名があり、河口付近の商業都市として発展した。古代には海士・海女が住んでいたのが尼崎という地名になったと言われている。

どちらも内海航路の拠点になり、なにわ大坂になる数

百年前から発達してきた。だから秀吉が大坂の街造りをする時、船場のど真ん中に、堺の商人たちをつれてきて、その辺りを堺筋と名付けている。

### ○ 船便の発展が水上輸送を発達させた

古代から続く海運の要、米を換金できる街としての大坂は、船による運航で、近世になると全国各地からの物産が集まってきた。近世徳川期になって「鎖国」をするまでは、海外からの貿易で、堺の街は発達し、堺からも日本人が海外に出掛けている。ルソン助左衛門、本名納屋助左衛門は、1593（文禄2）年にフィリピンのルソン島に渡航している。秀吉のキリスト教の禁止と、家康の鎖国によって、建前としての日本は外国と外交を閉じたが、大坂では琉球などから堀江の新開地を通して交流があった。勿論国内の航運は、西回航路の北前船をはじめ、四国・九州からの西国航路、大坂から江戸に物を運ぶので東下り、京へは積上るので京積みといい、全国と船で繋がっていた。

### 大坂の都市として特徴

#### ○ 淀川の下流でデルタ地帯、干潟と水抜きの開削で街造り

大坂の町は、琵琶湖を発する淀川の三角州、デルタ地帯であった。古代は天満橋あたりから海で、松屋町筋が海岸線だった。中世を経て、近世になって大坂城ができる時期には、東横堀川の西側が干潟になっており、戦国時代にはこの辺りで馬を洗ったので洗場と謂われた。古代・中世には朝鮮半島からの使者が着いた港でもあった。高麗橋がなにわ大坂の国道の起点であり、高麗橋の東たもとに高札場があった。だから、近世・秀吉時代は東横堀川から東側は城内であった時期もあった。徳川期に入って五十年ほど経って新町ができ、それから五十年ほどで堀江ができた。

#### ○ 掘割が水運に役立つ

1650年代に新町ができ、1700年代の前半に堀江が出来た時代には、西横堀川から西を、下船場とも西船場とも、外船場とも呼ばれた。丁度大坂の街の半分で、いわゆる下町であり、船場と合わせて商人たちが街造りを手がけていた。交通手段は、歩くか、小船での往来であった。運搬道具は、馬か牛だったが、町中では牛はあまり使われず、もっぱら馬だった。町に掛かる多くは木橋だったので、橋が傷むから馬が使われたようだ。舟による運搬が主であったようだ。船は人々の暮らしとも密着していて、船場の御寮さんが道頓堀に芝居を見に行く時も、店の東口から舟で堀川を通り、道頓堀川に出て芝居茶屋に川側から上がり、着物を着替えて芝居小屋に入り、また夕方前には芝居茶屋から舟で店に帰るのが一般的だった。そのためもあって、芝居の休憩時間や、食事の時間はたっぷりとなっていたようだ。船が輸送手段、交通手段であった。

#### ○ 京・近江・大和・高野山・五條・十津川村まで搬入

なわに津から淀川を遡り、まず山崎・長岡京・伏見・京・宇治・琵琶湖に出て、近江一帯に物を送り、また産物を積み送ってくる。山崎で右に折れて、木津川に入り、木津から大和の奈良に繋がっていた。奈良を過ぎると、畝傍山から飛鳥一帯に、吉野山まで行き、古代では吉野山から熊野まで運ばれていた。

高野山もなにわ時代から物を運んでいたのが、近世

になって秀吉が二万石を寄進したが、寒冷地帯で収穫物が少なく、大豆がよく獲れたのでそれで豆腐をこしらえ、それをこごらせ乾かしたが名物の「高野豆腐」となった。高野豆腐は西日本ではよく消費され、東日本ではあまり売れない。

十津川村は奈良県ですが、「棒鱮」をよく食べている。どうしてここまで運ばれたのか、よくわからないが、五條から熊野川を經由して運ばれたに違いない。『和歌山県史』の編纂委員長は、多分大坂から大和を通して五條から熊野川を経て十津川村までいったのではないかと推測されていた。なにわ、大坂の物資の供給範囲は、人馬で運べる範囲としては関西圏の東南側に広がっていたが、鉄道が通じると、福知山線・近鉄沿線・関西線沿線、更には伊賀上野まで拡大していった。

### ○ 全国集散都市として返便に必要物資を持帰る

江戸時代は、水上輸送のお陰で、北海道から日本海を通り、下関から瀬戸内を航行し、琉球から鹿児島、宮崎、高知から大坂へ。外国からは長崎を経て、大坂には唐物問屋がありました。九州では食べない「数の子」や「棒鱮」が九州の丸山で食べられていたのは、大坂の商人が多く出向き食していたからだといわれている。船の重心を保つため、行きも帰りも何か荷物を積んで運行されたために、往復共に船腹に荷が詰め込まれ大坂を要に様々な物品が運ばれることとなった。

### 大阪人の食に対する関心

#### ○ 江戸・京と大阪の食に関する違い

簡単に、大坂と京、江戸の食に関する違いとしては、例えば、お醤油でも東京は濃口で、京・大阪は薄口。だから高野豆腐は関西、西日本のもので、濃口では炊けない。高野豆腐がなければ巻き寿司ができないので、東京では鉄火巻が主流となる。この巻寿司も海苔が異なる。江戸は幅の狭い浅草海苔で、上方は広島・太田川の河口で養殖し幅の広い広島海苔が多く出回っていた違いでもある。日本酒のいいのは、上方の伊丹・池田・伏見で、幕末になって灘五郷で宮水の発見で大々的に生産された。関東にはいい酒はできない。これは関西の軟水と、関東の利根川の硬水の違いでもあった。

#### ○ 町人主体の大阪は価値に対して厳しい

近世当初から大阪には武士がほとんどいなかった。大阪の人口が30万人から40万人のうち、武士が三千人から3百人といわれている。江戸百万人に対して、三分の一が侍たちでした。大坂の街は、商人の街。侍も藩の蔵屋敷の留守居役たちばかりで、彼らは自国の産物を如何に高く売ってもらうか、話し合いに行くとともに無腰であったといえます。街の自治も、町年寄から惣年寄まで、自治組織が協議して決定してから、町奉行に申請して承諾を求める。町奉行も「よきに計らえ」式であったという。与力・同心も町民とは懇意にしていたようだ。

#### ○ 大坂湾の魚類・摂津近郊野菜の鮮度に敏感

大阪湾は、ご存知のように黒潮の暖かい海水が紀伊水道から大阪湾に入ってくる。瀬戸内の海水が明石海峡を通過して大阪湾に入ってくる。琵琶湖のプランクトンが大量に大阪湾に流れてくるといって、多くの自然条件としては利点により、豊かな魚や貝の収穫量を誇っていた。「魚島」は旧暦の3月から4月に外海の魚が産卵

のため押し寄せるので、漁撈技術が低い「打瀬船」漁法で充分漁獲できた。

また大坂へは瀬戸内海から帆掛船「生魚船（なません）」の「生間（いけま）」と呼ばれる、魚を活かしたまま5日から6日かけて運搬し、天保山の2里から3里沖で「生間」に栓をして一匹ずつ「生メ」新鮮な魚を大坂の町に供給していた。

科学的には、魚の旨味は、アミノ酸の一種「イノシン酸」であり、真鯛のような白身魚の場合、メてから10時間から12時間くらいまでイノシン酸が増加し、それ以降はイノシン酸が低下するので、大坂では、鮮度がよい時は「造り」にし、翌日は「焼き魚」にし、三日目には「煮魚」にして、冷蔵庫の無い時代でも魚を美味しく料理する生活の智慧を持っていた。

また最近の研究によると、味が分かるのは、舌の粘膜に分布している、味覚をつかさどる卵形の感覚細胞が「味蕾細胞」だが、電子顕微鏡で見ることが出来るようになった。関西の人には、味蕾細胞が6万あり、関西以外の日本人では5万細胞しかないといわれている。細胞が多いことは、センサーが多いわけで、薄味を好み食材の持ち味を楽しむ関西の方が味覚に敏感だともいえる。

ランチタイム:

創業明治初年  
「すし常」

TEL  
06-6469-7078

市場で材料の新鮮さと味で勝負する店。

大阪すし盛合せ&お吸い物 2000円

大阪中央卸売市場業務管理棟16F

※名物活鮭棒ずし・蒸し穴子押しずし各1本¥1000。

【営業時間】全日 8:00~19:00 【休日】日・祝



※ 昼食後、酒井先生を囲んで会議室前で記念写真

食後に、酒井先生お薦めの

浪花菓子舗の

「思い出もなか」

@110円

TEL06-6461-2005

