

大阪・関西万博にむけた「食を通じた農水資源の復活と活用」へのアドバイス

大阪府推薦都市農村交流アドバイザー（分野：観光交流、商品開発）

笹井良隆

元特定非営利活動法人 浪速魚菜の会 代表理事
大阪料理会 運営事務局長
(株)アトリエメイアイ 取締役

『取組概要』

2025年の大阪・関西万博を間近にし、大阪においてもガストロノミーツーリズムへの意識が急速に高まっている。国際世界観光機関（UNWTO）が提唱するガストロノミーツーリズムとは、その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統や歴史などから育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的としている。会場となる夢洲がある淀川河口域においてどのような食における未来社会のデザインを構築できるのか、そのための取り組みのひとつが「淀川天然鰻を使った八幡巻」である。

『取組前の現状』

淀川河口域はかつて前浜とも呼ばれ、そのエリアの水産物は中央市場においても最高値で取引されていた。しかし高度成長期における水質の悪化により漁業そのものが失われようとしていた。近年、この淀川の水質が大幅に改善されたことを受け、大阪湾で漁獲されるイワシは東京の豊洲市場で最高値となり、大阪＝イワシとされるほどのブランド力ともなっている。また、同河口域における天然鰻の復活も話題となったが、これをさらに大阪の食文化や地域とも繋げていくことが未だなされていなかった。一部の料理店のみ流通するだけでなく、誰もが手にとり購入できる形にし、さらにそこに大阪らしい食の文化を盛り込んでいく必要があった。

『具体的なアドバイス』

鰻に限らず天然物には形質が不揃い、という大きなデメリットがある。しかしながら個々の価格ではなく重量単位で取引されるものには、お金にならないものも含まれる。こうしたものを加工品とすることは一般的に行われてはいるが、そこに地域の食文化さらには水産だけでなく地域農業との連携が不可欠とのアドバイスを行った。それにはまず地域における料理としての「食」の在り方に注目する必要があると考える。今回は関西が生んだ「八幡巻き」に着目。八幡巻きとは、淀川水系の鰻を使い、これを京・八幡地区の伝統野菜であった細さが特徴の「八幡ゴボウ」で巻いた料理として江戸時代に誕生。この料理において、鰻は通常蒲焼きにするよりも少し小さな鰻が使用される。つまりこれまでお金にならなかった鰻を活かす料理でもある。ゴボウは大阪府産のもので、かつ細くてこれも廃棄されるゴボウを活用できた。

『地域の変化』

大阪には江戸時代から有名な堺のアナゴ焼きがあった。現在は堺でアナゴ漁はほとんど行われていないが、地域にはアナゴを焼く技術、さらにはアナゴを加工する様々な伝統的な技を継承する水産会社が今も残っている。こうした会社に対して、アナゴではなく鰻を使っての八幡巻きへの加工を依頼。地域の伝統的な技を、鰻で蘇らせることで、堺の食の魅力も合わせて発信していく。また大阪市だけでなく、堺市とも食の連携を行い市場を拡大していくことを狙いとしている。

『取組の効果と地域が変化するために必要なこと』

今回の天然鰻の八幡巻きは、NHKの番組の中でも地域の味の復活として報じられた。そこには単なる商品開発だけでなく、大阪市内の直売所との連携で、これを顧客に説明しながら販売していくという新たな流通を構築したことが取り上げられた要因と考える。直売店自らが顧客への説明文やポップチラシを作成し説明を行う、こうした動きが大きな変化を生んでいくものとする。

『アドバイザー自身のPR』

今回の八幡巻きにおいても、やはり「味」そのものにポイントがあったと思う。これには大阪料理会の協力が不可欠であった。また、現在私は、大阪府の環境大賞を受賞したアトリエメイの子会社の役員にも就任しているが、これはこれからの農水には環境もまた重要な要素と考えるからである。現在は大阪市漁協や京都府の団体と、淀川の干潟再生に尽力している。環境を介して地域の人々と海や里山そして河川への接点をいかに増やすか、ということが重要であるとする。

<キャプション> ※淀川天然鰻の八幡巻き



NHKで報じられた八幡巻きの市内直売所については以下のURLを参照
(動画の5:44頃～)

<https://www3.nhk.or.jp/kansai-news/20230712/2000075630.html>