

第13回『天下の台所 ざこばの朝市』 寒くていいんです！初冬の食材大集合

●実施日時 平成25年11月24日(日)8:00～14:00(晴)

●実施場所 **野田南緑道**(地番:福島区野田1丁目1番地)
大阪中央卸売市場の南、安治川沿いの遊歩道

●実施内容 ①「新鮮朝市」飲食・物販ブース

食のテーマに合致したフード・商品・サービスを提供
26店舗が出店

②食育体験コーナー

8:20～競り体験(1回目)

9:20～食育「東北食材の講座」 10:20～食育「昆布を使った食育講座」

10:20～旬の魚・野菜・果物の食育即売会 11:10～マグロの解体実演&ミニクイズ

キッズレストラン(9:00～、11:30～) 計9名 こども職業体験(10:00～、11:30～) 計8名

船上ファミリーコンサート(ぼくとときみ)(9:00～、12:30～)

12:20～競り体験(2回目)

③海鮮バーベキュー

朝市で購入した新鮮な食材を楽しむバーベキューエリア

①8:00～9:45 ②10:00～11:45 ③12:15～14:00

※その他共催イベント

「ざこばの朝市特別クルーズ」(参加者計48名)

●実施報告

今回のざこばは、秋晴れのとても爽やかな日に開催されたこともあり、5002人の入場者がありました。せり体験や台船上室内でのマグロの切り身量り売りの会場は、常連・新規を問わず大勢のお客さまで賑わい、すっかりざこばの恒例イベントとして定着している様子でした。

今回から初めて開催された「旬の魚・野菜・果物の食育即売会」には大勢のお客さまが集まり、食材に関する説明やみかんの食べ比べなどのあと、新鮮な食材を購入しようと熱心なまなざしを向けておられました。

2本立ての食育講座は、どちらも大盛況。岩手の食材を中心とした一口オーナー製の販売サイトを運営する「Olahono」からは東日本大震災で岩手の牡蠣養殖生産者が激減する中、日本一大きな牡蠣を再び多くの方に届け、浜に活気を取り戻したい、との思いで日々奮闘されているお話を伺い、胸が熱くなりました。また、榊天満大阪昆布の喜多條社長からは、今、話題沸騰の昆水の作り方の公開や昆布の簡単な使い方についてのレクチャー、『昆布水』と『塩水』の飲み比べ試飲会などがあり、改めてだしの大切さを考えさせられる内容でした。



今回も前回より1千人多い、5千人の来場者がありました。



マグロの解体ショー



昆布を使った食育講座



競りは相変わらず大人気！お客さんの表情も真剣！！



競りの戦利品



キッズレストランは味も掛け声も大好評！



三陸の牡蠣の販売



東北食材の食育講座



抽選会場にもたくさんの人が



昆布を使った食育講座



マグロの切り身量り売り



こども職業体験



みかんの食べ比べと即売会

スイーツデコ体験 (マザープラス)



野菜の説明会に熱心に耳を傾ける

野菜の即売会にも長蛇の列



マグロの解体ショーにお客さんの目はくぎ付け



船上コンサート

子どもコーナー(食生活改善推進委員会)

スーパーボールすくい(水御青年会)



まぐろの量り売り

寒ぶり量り売り

佃煮、おいしいよー(大阪畑志会)