

伝えたい港区の伝統の地場産業

大阪みなとあなご加工販売推進委員会 羽田 一信さん

港区では、あなご加工業は明治から続く地場産業です。最初はあなご加工業を、毎日の「仕事」であるということ以外に特に意識したことはありませんでした。しかし、あなご加工業が大阪の食文化を担ってきた伝統ある存在と知ってから「仕事」に加えて「知ってもらおう取組み」が始まりました。



大阪みなとあなご加工販売推進委員会のみなさん

※あなご販売のお問合わせ：大阪あなご卸代行組合

Tel (6469)-7520 9:00~12:00 (水・日・祝除く)

具体的には、「あなご食育講座」と題して築港中学校・港中学校であなごの歴史や開きの実演、試食などを行いました。若い世代に地元港区の味を知って貰おうという取り組みです。焼あなごやあなごの巻き寿司やお吸い物を食べた中学生達からは「美味しい!」という声が上がりました。



港区WORKS探検団の様子



食育講座の様子

魚自体の消費が減少している中、あなごも例外ではありません。区民まつりで焼あなごを販売したときは大盛況でしたが、お客さんの多くは年配の方でした。あなごを扱う小売店が減り、食卓からも身近でなくなった今、若い世代にも伝統の味を知って貰うことは重要だと思っています。

港区は大阪の中でも特に気さくな人柄の下町情緒が残る町です。その港区を盛り上げていくためにも、伝統的な加工技術を守るためにも、区民まつりなどのイベントや中学校での実演などを続けていきたいと思えます。また、家庭で作りやすいメニュー、例えば焼あなごを具材に使用した鍋なども知っていただけたらと考えています。こういった活動を通して、「港区=あなご」のイメージを広げていきたいです。