

よりよい暮らしはみんなの願い
みんなで利用、みんなで参加

9~10月

生協だより

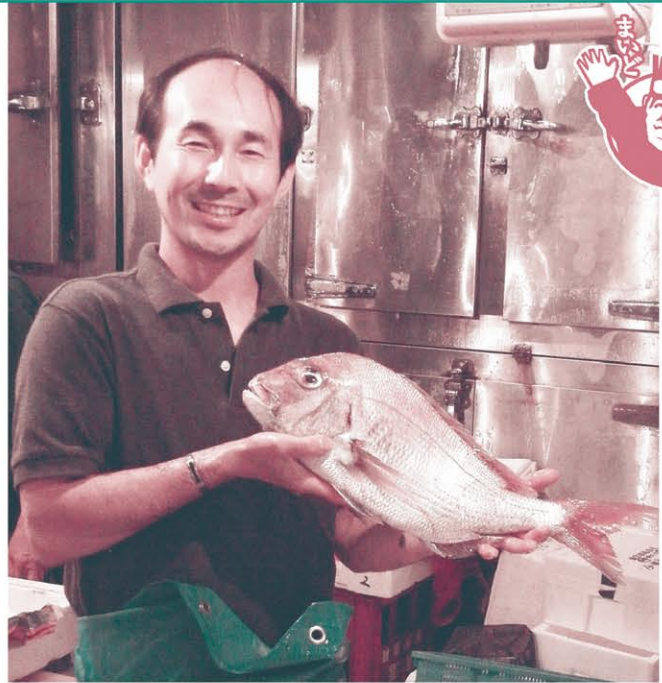
大阪府職員生活協同組合

〒540-0008
大阪市中央区大手前3-1-43(新別館北館内)
TEL(06)6941-0351(内線5761~3)
(06)6942-0990(直通)
FAX(06)6942-0246
Eメール:k-coop@vega.ocn.ne.jp
http://www.konnitiwa-seikyo.com/

「鮮魚電車」と呼ばれる車向も連結されてきたという。
現在、大阪鶴橋鮮魚卸売市場の中間は50軒、小売をいれると100軒もあるという。早川さんはここで、泉だこ、メイタカレイ、アナゴ、海老などを商っている。



鮮魚のお店が100軒
鶴橋駅周辺には店舗数約800軒、甲子園球場が2個分の面積という市場や商店街が巨大迷路のように一大マーケットを形成している。この一帯は、戦後まもなく闇市が立ち、自然発生的に、長い時間をかけてできた巨大な商業集積地域だ。その一角にある「鶴橋鮮魚卸売市場」通称、鶴橋人情市場に早川博久さん(42歳)を訪ねた。
「ここ鶴橋は、JRと近鉄が交差する交通の要所。その昔は、大阪湾の魚、伊勢の魚などが電車運ばれここで商いをするという本場に大阪らしい活気ある食の要の場所であった。近鉄電車の最後尾には「鮮魚電車」と呼ばれる車向も連結されてきたという。」



おおさかの笑顔



●大阪鶴橋鮮魚卸売市場 おさかな食育・広報担当委員 株式会社ハヤカワ 代表取締役 早川博久さん

鶴橋人情市場のひる市

もっと 大阪の魚、知ってえなあ！ 食べてえなあ！

早川さんも加入しているこの大阪鶴橋鮮魚卸売組合は1951年に創立された。また戦後色が濃く残っているところだ。みんなの協力で60年という永きに渡って商売を続けられてきたが、昨今の魚離れなどにみられる日本人の食文化の変化やリーマンショックによる不況など、これも大きな影響を受けた。そんなとき、先代の組合長の強い意志で、「一挙に若返ろう」と、一番若い会員が新組合長となった。(有)永尾商店 代表取締役 永尾泰則さんだ。早川さんも若いけれどさらに3歳若い。この新組合長をいんな面でも支えるのも早川さんの役割だ。

「僕にはない早川さんのセンスでいろんな企画を成功させ、この市場をもっともっと賑やかにしたいな。それが商売繁盛の道やしね。」
永尾 泰則さん



若返った「鶴橋鮮魚卸売組合」
「生きたタ」の神経をめぐらして、生きたままの状態にでき、「リリ」感ができます。「と手早い包」さばき。泉だこを美味しく食べてほしいという願いとこだわりから、この処理作業を行っている。

「この生野という地域とともに、これから、100年間はこの鶴橋人情市場を続けていきたい、そして、この鮮魚卸売市場として地域活性化に貢献できることを考えていきたいと思っています。」
生野まつりにも参加しているんですよ。なんといっても、この伝統ある(つるはし)が本場に好きやからね。「とさわやかな笑顔で、素敵なメッセージを最後にいただいた。ものと人がたくさん飛び交うこの生野の「街」だ。

なんと起床は1時!
株式会社ハヤカワは、初代の祖母が泉南岬町深日で開業し、早川さんは3代目になる。開業当初は南海電車に乗って、大阪本町の(巨那さん)宅などに納入していたという。当時は風呂敷で運んでいたそう。早川さんは祖母から亡くなる前になんども何度もこれらの昔話を聞かされたという。これこそ大阪の魚食文化の伝承なのだろう。
その祖母の意志を継ぎ、2代目の父、そして早川さんへと、商売や販路も拡大していった。
早川さんは、なんと毎朝1時起きである。自宅は岬町。漁港へ行き、泉州の獲れたばかりの魚をいけすから積み込む。そして、午前4時、鶴橋市場に到着。5時から9時の間は仕入れにきている卸業者や小売店のお客さん相手に販売、その後一般の消費者も買い物に来店する。
このころ、父を手伝ったためにこの鶴橋市場には何度か来た。学校を出てから、サラリーマンも経験した。しかし(株)ハヤカワを継いでからは、それまでに考えたこともない生活に変わった。でも、サラリーマン時代の様々な経験が、今、とても役に立っているという。



「この商売、みんな一國一城の主なんですね。でもみんなで何かすること、何か少しづつ、変わってきましたね。もう少し若い力で頑張ってみます。年配の方も応援してくれそうですし…」

「何かやる」とはじめて取り組みが「鶴橋ひる市」だ。昨年2009年度から始め、今年度は毎月第一土曜日の定例開催となった。ひる市では大勢の子も達が家族連れで訪れる。「お魚食育コーナー」の「大阪湾のお魚ふれあい企画」は子ども達が生きた魚に直接触れる、生まれて初めての体験だ。「大阪にはこんな魚がいてるんや」とびっぴり。貴重な体験となることだろう。まぶるの解体ショーや鯉のさばき、なども好評だ。「何より、もって大阪の魚を知って食べてほしいですね。お母さん達、最近はお切り身しか食べないでしょう。一匹ものの魚はホント美味しいんです」と早川さん。
手探りで始めたこの「ひる市」に手ごたえを感じている。何かすれば反応がある、それが徐々に伝わっていく、これがうれしい。そしてこの地域の活性化につながっていく、と夢が広がる。

「生きたタ」の神経をめぐらして、生きたままの状態にでき、「リリ」感ができます。「と手早い包」さばき。泉だこを美味しく食べてほしいという願いとこだわりから、この処理作業を行っている。

食育と地域活性化が狙いの「鶴橋ひる市」
そして、「何かやる」とはじめて取り組みが「鶴橋ひる市」だ。昨年2009年度から始め、今年度は毎月第一土曜日の定例開催となった。ひる市では大勢の子も達が家族連れで訪れる。「お魚食育コーナー」の「大阪湾のお魚ふれあい企画」は子ども達が生きた魚に直接触れる、生まれて初めての体験だ。「大阪にはこんな魚がいてるんや」とびっぴり。貴重な体験となることだろう。まぶるの解体ショーや鯉のさばき、なども好評だ。「何より、もって大阪の魚を知って食べてほしいですね。お母さん達、最近はお切り身しか食べないでしょう。一匹ものの魚はホント美味しいんです」と早川さん。
手探りで始めたこの「ひる市」に手ごたえを感じている。何かすれば反応がある、それが徐々に伝わっていく、これがうれしい。そしてこの地域の活性化につながっていく、と夢が広がる。



