

南大阪探訪

近場のワンダーランド



近畿各地の都市を結び、
多くのみなさまにご利用いただいている
阪神高速道路。
その沿線には、いくつもの街があり、
さまざまな文化や暮らしが息づいています。
今回、ご紹介する泉佐野漁港は、
大阪屈指の水揚げ量を誇る漁港であるとともに、
隣接する「青空市場」は、新鮮な魚を
買い求める人たちが連日、賑わっています。
さらに、泉佐野の東に位置する
奥貝塚の「彩の谷たわわ」は、
農業庭園として季節の農作物の収穫体験ができ、
里山の自然に触れることのできる安らぎの場所です。

『どらいぶらり』では、このような沿線各地の
楽しい異空間をめぐり、
地元の方々に聞いた耳寄りな情報をお届けします。
いつもはビジネスで何気なく走っている高速道路も、
ちょっと気分をかえてハンドルを握ると、
いままで気づかなかった景色や魅力が
見えてくるかもしれません。
次のお休みにはご家族いっしょに、
近場のワンダーランドへドライブしませんか。



大阪、人も魚も活きのええんが自慢やし！

泉州・泉佐野漁港 青空市場

阪神高速4号湾岸線の泉佐野北出口からほど近い漁港の一角に、その市場があります。新鮮な魚に目がない南大阪の人たちで賑わう青空市場。泉州名物のガッチョやアナゴ、泉だこ、シタヒラメなど、場内の魚屋の店頭にはとびきり活きのよい旬の地魚が並びます。

大漁やー！！



ガッチョの唐揚げ



(右・中上) 昼網の魚が並び午後3時頃には市場はさらに活気づきます。(右下) プロも通う市場ですが、一般客にも丁寧に接客してくれます。(中下) オコゼは毒のある背ヒレを処理して店頭。(左下) 1尾丸ごとハモが買えるのも市場ならではの。[ガッチョの唐揚げ] さすが泉州名物。サクサクの食感とともにガッチョのうま味が口中に広がり、つついとお箸が伸びます。裕太郎寿し/青空市場1階 [アナゴ丼] 井からはみ出すアナゴ天が圧巻。ふっくらとしたアナゴにネギの香りと天ダレがからみ合う至福の味わいです。イルカ/青空市場2階

港から70歩の獲れたて地魚天国

大阪でいちばん新鮮な地魚が手に入ると評判の青空市場。その理由は、漁船から水揚げされた魚を仲買人が売り買いするセリ場に隣接する、いわば漁港直結のロケーションにあります。底引船、アナゴ船、刺網船など約100隻が入港し、大阪府下でも屈指の漁獲量を誇る泉佐野漁港。目の前の大阪湾で獲れたさまざまな魚たちが、そのままリヤカーで道一本はさんだ青空市場に運ばれ、市場内の魚屋の店頭に並びます。かつては、青空の下で魚を販売し、地元の人たちに「青空市場」の名で親しまれていましたが、近郊からも買い物客が訪れ、屋根のある建物となった今も青空市場の名前のままで、多くの人々で賑わっています。

地元言葉も楽しい 昔ながらの接客販売

「安いで、もっていつてやー」。魚屋のおかあさんたちの威勢のいい売り声に足を止めると、「2つ千円でええわ！」とたちまち交渉がスタートします。もちろん、値段の話だけでなく、旬の魚のおいしい食べ方や調理法、買った魚の下ごしらえも気軽に頼めます。ずらりと約20店舗が軒を連ねる鮮魚店ですが、それぞれに主力の魚種が異なり、それを見るだけでもあつという間に時が過ぎます。さらに市場には鮮魚だけでなく、塩干物や青果などを商う店もあつて、ここだけで食材が揃うのも大きな魅力。エネルギーシユな泉州の人たちとふれ合いながら品定めをする楽しさは、バーコードのついたバックをレジに持って行く普段の買い物では味わうことのできない体験です。

絶品アナゴ丼に 泉州名物ガッチョの唐揚げ

青空市場の楽しみは買い物だけではありません。市場の建物内には寿司処や食堂があつて新鮮な魚介類の料理が食べられ、ごちそう目当てに市場を訪れる人もいます。なかでも、泉州名物のアナゴを用いた天ぷらや丼は絶品です。昔から大阪湾は江戸前と並ぶアナゴの漁場でしたが、近年は水揚げ量が減り、鮮度のよいアナゴが食べられるのは地元の料理屋か、都心の高級料亭に限られます。そんな貴重なアナゴが漁港のすぐ隣で手軽に食べられるのですから、この上ない幸せ。さらに、各地でメゴチやヌメリゴチなどと呼ばれるネズミゴチのことを泉州ではガッチョといひ、煮付けや天ぷらにして食べます。とくに3枚に開いて油揚げた唐揚げは、骨ごと食べられ、カリカリとした食感と香ばしさでお箸が止まりません。



アナゴ丼





台の上に立つのはセリを取り仕切るセリ人と帳簿担当。トロ箱を吟味し、仲買人がそれぞれの買い値を提示します。

セリが始まると、鮮魚店やスーパーの仕入担当者など、仲買人と呼ばれる人たちが買いたい魚に思いの値段をつけて競り合い、いちばん高値の人が買い取ります。次から次へとトロ箱がセリ台に上り、丁々発止とやり合うセリ声が場内に響き渡ります。1分1秒を争う水揚げのようすや緊張感あふれるセリの雰囲気を知ることは、お子さまの食育につながる貴重な体験かもしれません。



セリ場へと急ぎます。そして、セリ場では魚種や大きさに合わせて手際よく仕分け、魚をトロ箱に詰めます。泉佐野漁協では、トロ箱単位で魚を売り買ひする「箱ゼリ」という方法がとられています。



魚の大きさや種類、その日の水揚げ量によって、漁師さんや仲買人同士の駆け引きが火花を散らします。相場以上の高値が付くと場内にどよめきが起こります。

ゆつくり出ても間に合う、 屋網セリ見物



午後2時30分、
漁港にサイレンが鳴り響く

青空市場に並ぶ魚の新鮮さの理由は、漁港やセリ場に隣接した立地にあります。そこで泉佐野漁協では、水揚げされた魚がその場でセリにかけられるようすを、市場を訪れた一般客にも見せられようとセリの見学を許可しています。さらに、セリのスタートは早朝に出た船が戻る午後2時30分。よそでは減多に見ることの

できないセリのようなすが、家をゆつくり出発しても見学できるのは家族連れに嬉しいポイントです。

新鮮な魚のありがたさを実感できるセリ体験

午後2時、港にはリヤカーの傍らに立ち、船を待つ女性たちの姿があります。家族の船が帰港すると、鮮度が落ちないようすぐさま魚をリヤカーに積み替え、



イヌノシタ(アカシタ)

全長40cmくらいまで成長し、味が良く、高価で取引されます。刺身や煮付け、とくに一夜干しが好まれます。



マダコ

全長60cm前後に成長する中型のタコ。近年、大阪湾のマダコは「泉だこ」としてブランド化されています。



マアナゴ

南西諸島で産卵し、ふ化した幼魚が潮流に乗って大阪湾にやってきます。天ぷらや白焼き、煮アナゴが美味。



ハモ

水深100mまでの砂泥地に棲み、雄よりも大きい雌が美味。タマネギを入れたハモスキや天ぷらが人気です。



ネズミゴチ(ガッチョ)

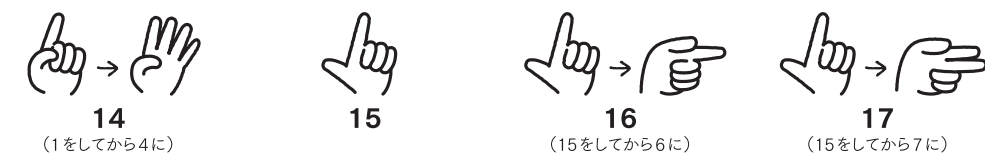
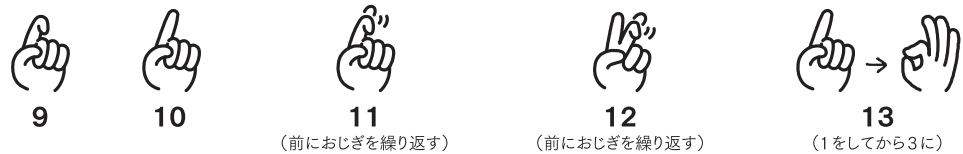
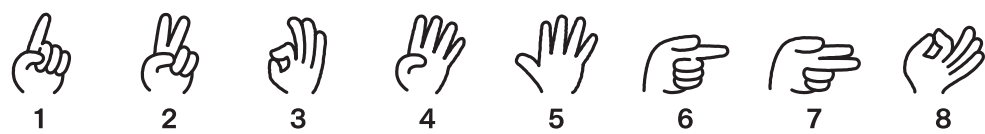
浅い砂地に生息し、体はやや平たく20cm前後。音はたくさん獲れ、地元では唐揚げが子供のおやつでした。



ガザミ(ワタリガニ)

遊泳力が強く、大きく移動するのでワタリガニと呼ばれます。肉は美味しく、岸和田だんじり祭りに欠かせない食材。

大阪湾で獲れる主な魚(夏〜秋)



活気あるセリ場の雰囲気を実験してください！

セリで使う指数字



セリを担当する漁協の中川亮治さん

指(手のかたち)は、1も10も100も同じ。(2、3、4…も同様)単位については、セリ人が魚を見て判断する。

水揚げから出荷までの流れ



いちばん高値をつけた仲買人に買われ、鮮魚店やスーパーに運ばれます。

良い魚を買おうと仲買人が競り合います。

魚を仕分けてトロ箱へ。分け方にも駆け引きがあります。

水揚げのようす。鮮度を落とさないため大急ぎでセリ場へ。

奥貝塚・彩の谷 農業庭園 たわわ



こんなええところあったんやー！
地元農家が運営する穴場スポット
いろいろ

観光農園とはひと味違う里山の楽園

古くからタマネギや水ナス、ミカンなど伝統的な野菜や果物を作り、大阪府の農地の約38%を占める泉州地域。奥貝塚・彩の谷たわわは、そのほぼ中心に位置し、里山の自然の中でブドウ狩りやサツマイモ掘りなどを楽しみながら、ゆったり過ごせる観光スポットです。

鳥の声やせせらぎの音を聴きながら、思わず深呼吸したくなる自然たっぷりの彩の谷たわわ。文字通り、緑ゆたかな谷間の広大な敷地にはイチゴやブドウ園をはじめ、サツマイモ・ジャガイモ・トウモロコシ畑や花畑が並び、その奥には、のんびりと散策が楽しめるたわわの森が広がります。地域の農家を中心となって運営されるたわわは入園無料で、イチゴやブドウ狩りも摘んだ分量を直売価格で購入するシステムです。さらに、新鮮な旬の野菜や果物が買える農産物直売所「いろどりの店」やバーベキューコーナー、無料駐車場やトイレも整備され、四季折々の自然を家族でのんびりと満喫することができます。

1日いても飽きない、 広々とした農業庭園



7月下旬からはブドウ狩りが始まります。デラウェア、サニールージュ、ハニーシードレス、シャインマスカット、ピオーネの5種類が栽培されています。

魚の姿形や大きさ、旬の美味しさを実感してほしい。

泉佐野漁協の青空市場は、大阪湾沿岸でいちばん新鮮な魚が店頭で並ぶ市場だと自負しています。漁港とセリ場、市場が隣接しているので獲れたての魚が提供でき、市場内の飲食店では活きのいい魚をつかった自慢の料理も食べていただけます。子供の魚ばなれが伝えられる昨今ですが、日頃はバックに入った切り身の魚しか知らない子供さんたちに、丸のままの魚の姿形や大きさを知って、新鮮な旬の魚の美味しさを実感してもらいたい。そんな思いでセリ場を一般の方にも見学してもらっています。団体以外は、事前の申し込みなしで自由にご覧いただ

けます。また、漁協では年に2回、泉佐野市内の小学校を対象に地引網体験を開催。獲れた魚を簡易プールに入れ、子供さんに触れてもらうボランティア活動を行っています。魚を身近に感じ、地魚の美味しさを知って、ひとりでも多くのお子さまに魚好きになっていただけるよう、気軽に青空市場にお立ち寄りください。



小学生の地引網体験の様子



泉佐野漁業協同組合代表理事組合長
高倉 智之さん

手ぶらで出かけても楽しめるバーベキューコーナーがオープン!



(左) 買ったばかりの新鮮な魚介類を豪快に味わえるのは、最高の贅沢です。(右) 青空市場では、食材のバーベキュー用セットも販売されています。

この夏、青空市場で買った食材を持ち込み、炭火で焼いて食べられるバーベキューコーナーが市場の隣に「海鮮焼市場」としてオープンしました。コンロや焼き網が完備され、炭や飲み物も買えるので手ぶらで出かけてもOK。潮風を感じながら家族や仲間とわいわい焼いて食べるバーベキューの味は格別です。

海鮮焼市場

営業時間/6、9、10月11:00~17:00
7、8月平日11:00~17:00・土日祝11:00~19:00
⑥水曜、その他青空市場が休みの場合
入場料(利用時間2時間)/大人(中学生以上)500円
子供(5歳~小学生)300円
※海鮮焼市場への食材や飲み物、調味料、炭等の持ち込みはご遠慮願います。青空市場および海鮮焼市場にてお問い合わせください。

泉佐野漁業協同組合 青空市場

INFORMATION

〒598-0051 泉佐野市新町2丁目5187-101
☎072-469-2340(青空市場事務所)
072-462-3025(泉佐野漁協)
営業時間/10:00~18:00 ⑥水曜
駐車場/無料

ACCESS

▼大阪方面からの場合
阪神高速4号湾岸線「泉佐野北」出口から
臨海道路直進、「佐野漁港前」交差点を右折



青空市場内の飲食店

裕太朗寿し ☎072-460-1313 営業時間/平日11:00~18:00・土日祝10:00~18:00 ⑥水曜
お食事処イルカ ☎072-463-1818 営業時間/平日10:00~15:00・土日祝10:00~16:00 ⑥水・木曜
海鮮まいど ☎072-461-0489 営業時間/平日11:30~15:00・土日祝11:00~15:00※閉店時間は変更になる場合あり ⑥火・水曜

馬場ナス浅漬け教室



1. 軽く洗うように水に浸ける。



2. がくを切り落とす。



3. ごく少量の塩をつける。



4. むかで包み込み、ちょうど大きさのポリ袋に詰めてゴムでくる。

5. 冷蔵庫で一晩漬ける。
翌日夕方には食べ頃。



たわわ催事カレンダー(2014年7月~12月)

7月	13日(日) 馬場ナス・水ナス浅漬け教室 19日(土) トウモロコシもぎどり園開園 下旬 ブドウ狩り園開園	
8月	3日(日) 夏休み子供体験 木工教室	
9月	下旬 サツマイモ掘り園開園 クリひろい園開園	
10月	11日(土) いろいろの店祭礼休業 12日(日) いろいろの店祭礼休業 中旬 コスモス花摘み園開園 26日(日) たわわクリーンデー	
11月	9日(日) 奥貝塚農と緑のゆったりウォーク 23日(日) 彩農園収穫祭	
12月	28日(日) 年末餅つき 29日(月) 年末餅つき 30日(火) いろいろの店内最終営業日(1/5まで休業)	

※催事予定は変更となる場合がありますので、詳しくは事務所までお問合せください

里山の自然の中を元気いっぱい駆けまわってほしい。

この場所は、戦時中に農業用ダム建設の計画があった土地ですが、社会情勢の変化から計画が中止になり、長年、手つかずとなっていました。それを活用するために大阪府と貝塚市、地元が協議した結果、2004年4月に奥貝塚・彩の谷たわわとして生まれ変わりました。このような経緯で農業庭園として開園し

たこともあり、敷地内は農園以外はできるだけ里山の自然をそのまま残しています。ここを訪れた子供たちが森や山を駆けまわり、敷地内を流れる稲谷川で水遊びができるような環境を提供し、これからも守っていきたくと考えています。



農事組合法人「奥貝塚・彩の谷」組合長 南川 公宏さん



奥貝塚・彩の谷 農業庭園 たわわ

INFORMATION

〒597-0103 貝塚市馬場3081番地
☎072-446-8000(いろいろの店共通)
開園時間/9:00~17:00 ㊦月曜(祝祭日の場合は翌火曜) 駐車場/無料

ACCESS

▼大阪方面からの場合
阪神高速4号湾岸線「貝塚」出口または阪和自動車道「貝塚」出口から府道40号へ。「木積南」交差点を曲がって案内看板に沿って進む。



バーベキューコーナー

利用料金/1区画(~8人利用) 屋外 ¥2,500・屋根付き ¥3,500
いずれもコンロ、焼き網付き
※事前にご予約ください。



農産物直売所いろいろの店

営業時間/平日9:00~12:00・土日祝9:00~15:00
㊦月曜(祝祭日の場合は翌火曜)
※年末年始など臨時休業する場合がありますので、その際はご了承ください。



地元の自慢、まぼろしの馬場ナス

長年、馬場ナスを作り続け、たわわでは栽培指導もする畠武治さん。種を探り、苗を作り、接ぎ木をし、馬場ナス作りのすべてを自らの手で丹精込めて行います。

「馬場ナスは、奥貝塚の馬場地区だけで採れるまぼろしの水ナスです。普通の水ナスに比べると栽培が難しく、皮が薄い

旬と地元産にこだわった人気の農産物直売所

農産物直売所いろいろの店には、午前9時の開店前から旬の野菜を買い求めようと多くの人が集まります。タマネギ、ホウレン草、キャベツ、水ナス、シイタケ、甘夏など、地域の農家の人々が育てたさまざまな作物が店頭並びます。その中でも、ほとんどどこでも手に入らないのが、まぼろしの水ナスと呼ばれる馬場ナスです。最盛期となる7、8月には、遠く神戸や奈良からも買い物が訪れます。



(右)直売所では旬にこだわり、近くの農家の人たちが作ったものを販売しています。都心から訪れた人は安さと新鮮さにおどろきます。(左)まぼろしの馬場ナス。水ナスの丸みはなく、細身で繊細な形が特徴です。その容姿にふさわしくフルーティな味わい。



馬場ナス作りにはげむ畠さんご夫婦

ために輸送にも不向きなことから古くから地元だけで消費されてきました。それが、たわわの開園を機にマスコミでも取り上げられ、多くの方に知られるようになりました。しかし、農作技術が進む今日でも栽培には手間がかかり、ほぼ一年中、馬場ナス作りに追われています。より良いものを作ろうとするとゴールがなく、今も勉強の毎日です。」

最近、馬場ナスを生で味わったり、サラダとしてメニューに加えるレストランも増えてきました。

「馬場ナス作りはたいへんですが、直売所に多くのお客さんが来てくれたり、大阪市内の料亭やレストランで評判と聞くと、何よりも励みになります。これからはできるだけ多くの方に食べていただければいいですね。」

10月末まで続く露地物の収穫が終わると、並行してハウス物の種まきが始まり、畠さんの馬場ナス作りは続きます。