



発行所
大阪市水産物卸協同組合
大阪市福島区野田1-1-86
大阪市中央卸売市場内
郵便番号 533-0005
電話(6469)3900番
http://www.suinaka.or.jp

仕入れ高と前年対比
08/4~08/11 (百万円) (%)
通常取引 42,631 98.7
延取引 11,598 81.0
直接集荷 1,770 88.4
合計 55,999 94.1

新春座談会

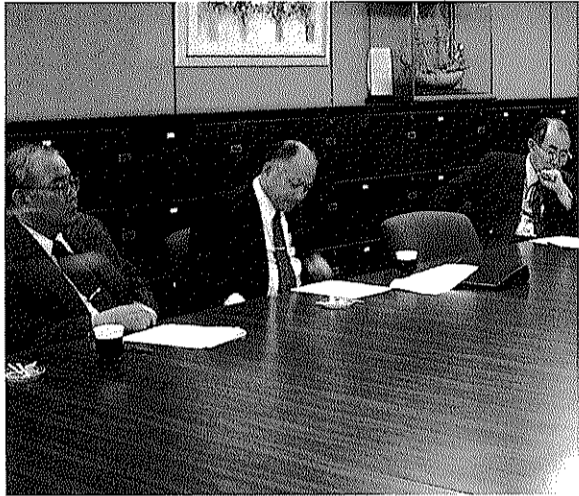
市場の存在意義をPR！

魚食普及と食育活動で需要喚起を！

平成二十一年(二〇〇九年)の新春を迎えた。
昨年は国民生活の基本である食の信頼が根柢から揺らいだ年であった。中国産輸入食品をはじめとし、食品業界の度重なる不祥事はあつた。産地偽装や消費期限の改ざん等々、老舗メーカーや大手食品それに流通関係も含めた不祥事の連続に翻弄された一年であった。
当組合においても法令違反や不正取引の発生を抑制、万一、危機が発生した場合、迅速に対応するために危機管理に関する規約の制定を図った。

これら食一連の事件から国として、より厳しい法整備の強化を進めている。
生鮮の中核である市場として、食の安全を厳守し消費者に安全を付加した生鮮品をいかに供給していくか、再度認識させられた年でもあった。
一方では、世界的金融危機、原油や穀物への投機による諸物価の高騰など、景気停滞の中でのインフレが庶民生活に大打撃を与えた。景気の不透明感は大々く先の見えない状況である。
しかしこうした環境下でも魚は一向に伸びずデフレ傾向が強い。日本の将来が一向に見えない不安感から消費が伸び悩んでいる状況である。
又、魚食文化という点から見た場合、世界の魚を日本一国で食していた時代は終焉を迎え、世界的な水産物需要(世界人口の増加、日本食ブームによる水産物需要の増大、地球規模による環境変化の高まりから激しい競争となっている。
水産物流通の多様化・細分化が加速するなかで、今後人口減少、特に少子高齢化が予想を上回る早いペースで押し寄せるものと考えられ、実質経済成長率も見込めない中で、大阪本場としてどのような発展をしていくのか、その対応が求められている。

今回平成二十一年の新年号として、特別企画の座談会を開催致します。
正副理事長との座談会を進めてまいります。
テーマとしては食育や魚食普及など明るい話題を中心とし話し合ったいと思っております。
広報すいなかへ一年を振り返り返って
まず一昨年の五月に新体制が発足し一年半が経過しました。
この間、金融恐慌に起因する景気の低迷など見通しのつかない不安定な経済環境となつております。マネー経済から実体経済に影響が及んでおります。物価高騰の背景下にも関わらず水産物の需要は減退



本本副理事長は如何
関係者は危機感を抱きました。この取引を通じて中央卸売市場の存在意義が何だか分からなくなってきた。
改めて原点に戻って再認識できました。
一般論としては、産地と消費者が直接結びつけばコストが下がる。とマスコミ報道も強調してはいますが、そんな単純なものではありません。工業製品は多く買えば安く買えますが、魚は多く買えば高くなります。需要と供給のせめぎ合いの中で行なわれるのが我々仲卸です。
イオンも通常の十%高が生産者から買ったといいますが、価格は中央市場の価格が基準となっており、価格設定の面では中央市場に頼っているわけですね。
中央市場流通として長年に亘って培われてきた機能や役割が存在します。

高丸委員 中央市場で安全安心といいますが、消費者から見ればよくないと思っております。
昨年の印象として、組合として危機管理規約を制定いたしました。この事件を機に再度、原点回帰し、中央卸売市場ブランドの確立のため邁進していきたいと思っております。
奥田委員長 食の安全安心が重要といわれる中で食品業界至るところで事件が起きました。消費者の目は一段と厳しくなり、我々も意識改革をして取り組んでいかないとはいけません。
本本副理事長は如何

本本副理事長は如何
関係者は危機感を抱きました。この取引を通じて中央卸売市場の存在意義が何だか分からなくなってきた。
改めて原点に戻って再認識できました。
一般論としては、産地と消費者が直接結びつけばコストが下がる。とマスコミ報道も強調してはいますが、そんな単純なものではありません。工業製品は多く買えば安く買えますが、魚は多く買えば高くなります。需要と供給のせめぎ合いの中で行なわれるのが我々仲卸です。
イオンも通常の十%高が生産者から買ったといいますが、価格は中央市場の価格が基準となっており、価格設定の面では中央市場に頼っているわけですね。
中央市場流通として長年に亘って培われてきた機能や役割が存在します。

本本副理事長は如何
関係者は危機感を抱きました。この取引を通じて中央卸売市場の存在意義が何だか分からなくなってきた。
改めて原点に戻って再認識できました。
一般論としては、産地と消費者が直接結びつけばコストが下がる。とマスコミ報道も強調してはいますが、そんな単純なものではありません。工業製品は多く買えば安く買えますが、魚は多く買えば高くなります。需要と供給のせめぎ合いの中で行なわれるのが我々仲卸です。
イオンも通常の十%高が生産者から買ったといいますが、価格は中央市場の価格が基準となっており、価格設定の面では中央市場に頼っているわけですね。
中央市場流通として長年に亘って培われてきた機能や役割が存在します。

本本副理事長は如何
関係者は危機感を抱きました。この取引を通じて中央卸売市場の存在意義が何だか分からなくなってきた。
改めて原点に戻って再認識できました。
一般論としては、産地と消費者が直接結びつけばコストが下がる。とマスコミ報道も強調してはいますが、そんな単純なものではありません。工業製品は多く買えば安く買えますが、魚は多く買えば高くなります。需要と供給のせめぎ合いの中で行なわれるのが我々仲卸です。
イオンも通常の十%高が生産者から買ったといいますが、価格は中央市場の価格が基準となっており、価格設定の面では中央市場に頼っているわけですね。
中央市場流通として長年に亘って培われてきた機能や役割が存在します。

本本副理事長は如何
関係者は危機感を抱きました。この取引を通じて中央卸売市場の存在意義が何だか分からなくなってきた。
改めて原点に戻って再認識できました。
一般論としては、産地と消費者が直接結びつけばコストが下がる。とマスコミ報道も強調してはいますが、そんな単純なものではありません。工業製品は多く買えば安く買えますが、魚は多く買えば高くなります。需要と供給のせめぎ合いの中で行なわれるのが我々仲卸です。
イオンも通常の十%高が生産者から買ったといいますが、価格は中央市場の価格が基準となっており、価格設定の面では中央市場に頼っているわけですね。
中央市場流通として長年に亘って培われてきた機能や役割が存在します。

仲卸の現状と市場環境

奥田委員長 最近話題となつていますが、市場流通のどこが硬直化しているのか、どこを改善すればよくなるかと思っております。
細井理事長 どの分野でも長年使用しつづけてきた組織や構造が硬直化して機能不全を起すのは否めません。市場流通も、川上・川下が大きく変貌している中で、いろいろなニーズに対応していく必要が分かっていないか、コスト削減の為に合併が相次いでいます。各業種をみても数社に集約されているマーケットもあつて、売上が伸びないのに合併して効率を上げるしかないわけですね。今後、中央市場も大

流通が中心であることには間違いはなく、その中で、仲卸としてどう発展していくかが問われていると思っております。
環境変化の激しい時期こそ周囲に翻弄されるのではなく冷静に見極めた上で中央卸売市場の仲卸としてのメッセージというものが発信していく必要があると考えています。
奥田委員長 なゼインフレ傾向にあるにもかかわらず魚が低迷し、価格が上らないのでは、需要拡大には何か必要でしょうか。
細井理事長 依然、消費需要は冷え込んだままです。消費マインドをいかに向上していくかが力点だと思います。
今この国には明るい話題が少なすぎます。生鮮で言えば、このままでは産地も流通に携わる者もまた小売も儲からないマーケットとなつていきます。この負のスパイラルを克服するのは一業界での努力だけでは難しいと思っております。大きな視点で川上から川下のマーケットが潤う状況を考えなければなりません。
小さな視点では、食育など地道な魚食普及活動も大切だろうと思っております。
奥田委員長 大阪本場のブランド化について伺います。
築地はブランド化しています。大阪で魚といえれば大阪本場といわれるような環境を構築する必要がありますが、ブランド化についてどのようにお考えですか。
木畑副理事長 東京の築地は殆どの人が知っています。大阪本場

組合日誌

(平成20年9月1日～12月13日)

- ◎9月
- 1日・鮮魚部定例理事会
 - ・塩干魚部定例理事会
 - 5日・防火防犯交通協会打合せ
 - 8日・定例理事会
 - 9日・厚生労働委員会保護所視察(～10日)
 - 11日・管理委員会
 - ・ぐるなび展示会(緊急インターナショナル)
 - 13日・販促情報委員会
 - 17日・魚あら総会
 - ・塩干業種会会長との年末取引協議会
 - ・ぐるなび加盟店全体会議
 - 18日・計量協会審査会
 - ・納税協会理事会
 - 19日・ターレット・フォークリフト運行協力部会
 - ・大阪おさかな普及協議会
 - 20日・両卸会社と業務委員との協議会
 - 24日・販促情報委員会
 - ・塩干両卸会社との年末取引協議会
 - 25日・ぐるなび加盟店全体会議
 - 26日・大阪おさかな健康食品協議会ワーキング
 - 29日・総務委員会

- ◎10月
- 1日・ぐるなび展示会(大阪本場)
 - ・近畿地区塩干魚業務部会
 - 6日・臨時理事会
 - ・塩干魚部定例理事会
 - ・鮮魚部定例理事会
 - 7日・ぐるなび反省会
 - ・近畿地区連常任理事会
 - 10日・おさかな絵画審査会
 - 14日・定例理事会
 - 15日・取引委員会
 - 16日・臨時総会(危機管理規約制定の件)
 - 18日・玉川小学校親子料理教室(3～4年生対象)
 - 21日・西日本地区塩干魚業務部会
 - 24日・会計監査
 - 25日・おさかな絵画コンクール表彰式
 - 31日・食育(鷺洲小学校 家庭科全国大会)

- ◎11月
- 4日・鮮魚部定例理事会
 - ・塩干魚部定例理事会
 - 6日・みどり会料理教室
 - ・販促情報委員会
 - 10日・定例理事会
 - 11日・荷来和日社例祭
 - ・全国連正副会長会議
 - ・棒ダラ初セリ
 - 13日・業務委員会
 - 15日・近畿地区連正副会長会議
 - 18日・セリ副参加・代行試験
 - 20日・ぐるなび全体会議
 - ・総務委員会
 - 21日・自衛消防訓練
 - ・数の子初セリ
 - 22日・すいなか新年号座談会
 - 26日・鮮魚年末延長取引協議会
 - ・鮮魚業種会会長と業務委員との協議会
 - ・鮭の日抽選会
 - 27日・食品衛生研修会
 - 28日・共同冷却漏水について説明会
 - ・3市場協定取引検討会
 - 29日・玉川小学校PTA料理教室

- ◎12月
- 1日・鮮魚部定例理事会
 - ・塩干魚部定例理事会
 - 3日・鮮魚年末業種別協議会(まぐろ)
 - 4日・鮮魚年末業種別協議会(えび・ふく)
 - 8日・定例理事会
 - 13日・読売ゲッツ市場見学会

お問合せ下さい。
 sakana-center.com
 TEL 03-3544-5151
 FAX 03-3544-5152
 ホームページ http://www.sakana-center.com

〔二面※より続き〕
 はあまり知られていません。大阪でも「大阪本場」ってどこにあるのかわからない状況です。大阪本場でもいいますが、ネーミングも含め検討する必要があります。高丸委員長 大阪は年末になると黒門市場のほかが露出が多いですね。もともと大阪本場をPRしていく必要があり、大阪本場のPRは進める必要があります。我々として、三年後五年後の将来構想を考え戦略を練っていくことも大事ではないでしょうか。

また市場外流通に対して国の助成がつかまなかった。農水省の市場外流通を公認するような行為についてどう思いますか。
 細井理事長 仲卸強化のために全国連などを通じて国にも要望していきたいと思っています。

細井理事長 農水省にも全国連を通じて抗議し、説明を求めました。産地は備前産地から川下業者と結びつき、少しでも高く買ってもらおうというところですが、基準価格は市場の目利きが使われているのが現状です。産地は高く売りたいし量販は安く消費者に売りたい、と両方に価値観が対立するなかで手を結ぶという選択をしています。消費者へのPRはさすがです。イオンも関西、中部、関東へ広げようとしています。しかし実際コストに見合うものかどうか疑問です。

細井理事長 組合員の要望は大阪にも伝えています。設備面もコールドチェーンが切れぬようしていくことも大事です。しかし施設面を充実させればコストに跳ね返ってくることも、この辺の調整が必要です。奥田委員長 仲卸のスト削減は単体では究極の限界状況まで来ています。仲卸の経営負担を少しでも緩和していくための具体的な材料や手立てがあれば伺いたいです。木本副理事長 設備面で言えば大阪本場は良い環境にあります。仲卸のコスト削減は限界まで来ていますし、限られた人材で、売り上げを伸ばしていくのも大変です。もう一度コストを洗い出して検討するか大型化を進めるしかないでしょう。

細井理事長 今年度は東西市場が同一歩調で実施されます。これで全国統一にむけた足がかりができたと思います。これまで四週六休を基本に進めていたものが、四週八休も今回関西で試行されます。卸会社は週休二日でないとい人財が集まらないなどの理由で四週八休に前向きです。しかし仲卸の中には休日でも業務を行って、色々と複雑な要因がからむ中で、休日が決められると思います。

奥田委員長 先ず一線で指導に当たられていて高丸委員長から内容や意義と子供たちの反応などについて話していただければと存じます。高丸委員長 日本の食文化の見直しはきつかけとなればと食育活動を展開してあります。この活動で少しでも魚食につながればと考えています。子供たちに食文化の意味や魚の美味しさなどを伝えることは必要です。地道に努力を重ねて行くことが大切だと考えています。魚食の拡大には食育を含めたPR活動が重要です。

奥田委員長 安全安心を担保できる体制が求められており、細井理事長 市場の責任として法令遵守は当然のことであり、危機管理はもろもろリスクを管理も含めた内部統制が求められています。こういふ視点で危機管理に対する規約を制定致しました。食品は人を介して流れるのですから人の意識を養って、そういう土壌が成熟していく必要があります。奥田委員長 休日問題について今後の方向性や考え方などについてお聞かせ下さい。

細井理事長 今年度は東西市場が同一歩調で実施されます。これで全国統一にむけた足がかりができたと思います。これまで四週六休を基本に進めていたものが、四週八休も今回関西で試行されます。卸会社は週休二日でないとい人財が集まらないなどの理由で四週八休に前向きです。しかし仲卸の中には休日でも業務を行って、色々と複雑な要因がからむ中で、休日が決められると思います。

奥田委員長 先ず一線で指導に当たられていて高丸委員長から内容や意義と子供たちの反応などについて話していただければと存じます。高丸委員長 日本の食文化の見直しはきつかけとなればと食育活動を展開してあります。この活動で少しでも魚食につながればと考えています。子供たちに食文化の意味や魚の美味しさなどを伝えることは必要です。地道に努力を重ねて行くことが大切だと考えています。魚食の拡大には食育を含めたPR活動が重要です。

奥田委員長 先ず一線で指導に当たられていて高丸委員長から内容や意義と子供たちの反応などについて話していただければと存じます。高丸委員長 日本の食文化の見直しはきつかけとなればと食育活動を展開してあります。この活動で少しでも魚食につながればと考えています。子供たちに食文化の意味や魚の美味しさなどを伝えることは必要です。地道に努力を重ねて行くことが大切だと考えています。魚食の拡大には食育を含めたPR活動が重要です。

奥田委員長 先ず一線で指導に当たられていて高丸委員長から内容や意義と子供たちの反応などについて話していただければと存じます。高丸委員長 日本の食文化の見直しはきつかけとなればと食育活動を展開してあります。この活動で少しでも魚食につながればと考えています。子供たちに食文化の意味や魚の美味しさなどを伝えることは必要です。地道に努力を重ねて行くことが大切だと考えています。魚食の拡大には食育を含めたPR活動が重要です。

諸制度について

奥田委員長 平成二十一年四月から卸売手数料の自由化が行われます。実施されることでどのような影響があるとお考えですか。

細井理事長 食品流通の効率化のなかで高コスト構造の是正が指摘されており、競争を規制する卸売市場法

公共保養所視察!

【休暇村 越前三國】
 厚生労働委員会と青年会幹事は公共保養所利用促進の目的で去年九月九日(火)～十日(水)の両日、福井県坂井市三國町にある、休暇村越前三國の視察を行いました。この保養所は日本海に臨む越前加賀海岸に位置し、奇麗な風景が広がる中、施設も充実しています。

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

食育と魚食普及活動

奥田委員長 先ず一線で指導に当たられていて高丸委員長から内容や意義と子供たちの反応などについて話していただければと存じます。高丸委員長 日本の食文化の見直しはきつかけとなればと食育活動を展開してあります。この活動で少しでも魚食につながればと考えています。子供たちに食文化の意味や魚の美味しさなどを伝えることは必要です。地道に努力を重ねて行くことが大切だと考えています。魚食の拡大には食育を含めたPR活動が重要です。

市場活性化について

奥田委員長 先ず一線で指導に当たられていて高丸委員長から内容や意義と子供たちの反応などについて話していただければと存じます。高丸委員長 日本の食文化の見直しはきつかけとなればと食育活動を展開してあります。この活動で少しでも魚食につながればと考えています。子供たちに食文化の意味や魚の美味しさなどを伝えることは必要です。地道に努力を重ねて行くことが大切だと考えています。魚食の拡大には食育を含めたPR活動が重要です。

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで

おさかなマイスター講座募集中!

【詳しくは日本おさかなマイスター協会へ!】
 この講座は(財)水産物市場改善協会が主催し、(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会が共催し、東京築地市場で発足。おさかなマイスターとは、おさかなの素養、旬、栄養、産地、漁法、調理法等を伝える「語り部」であり、「伝道師」です。有名なプロ講師から教わることで