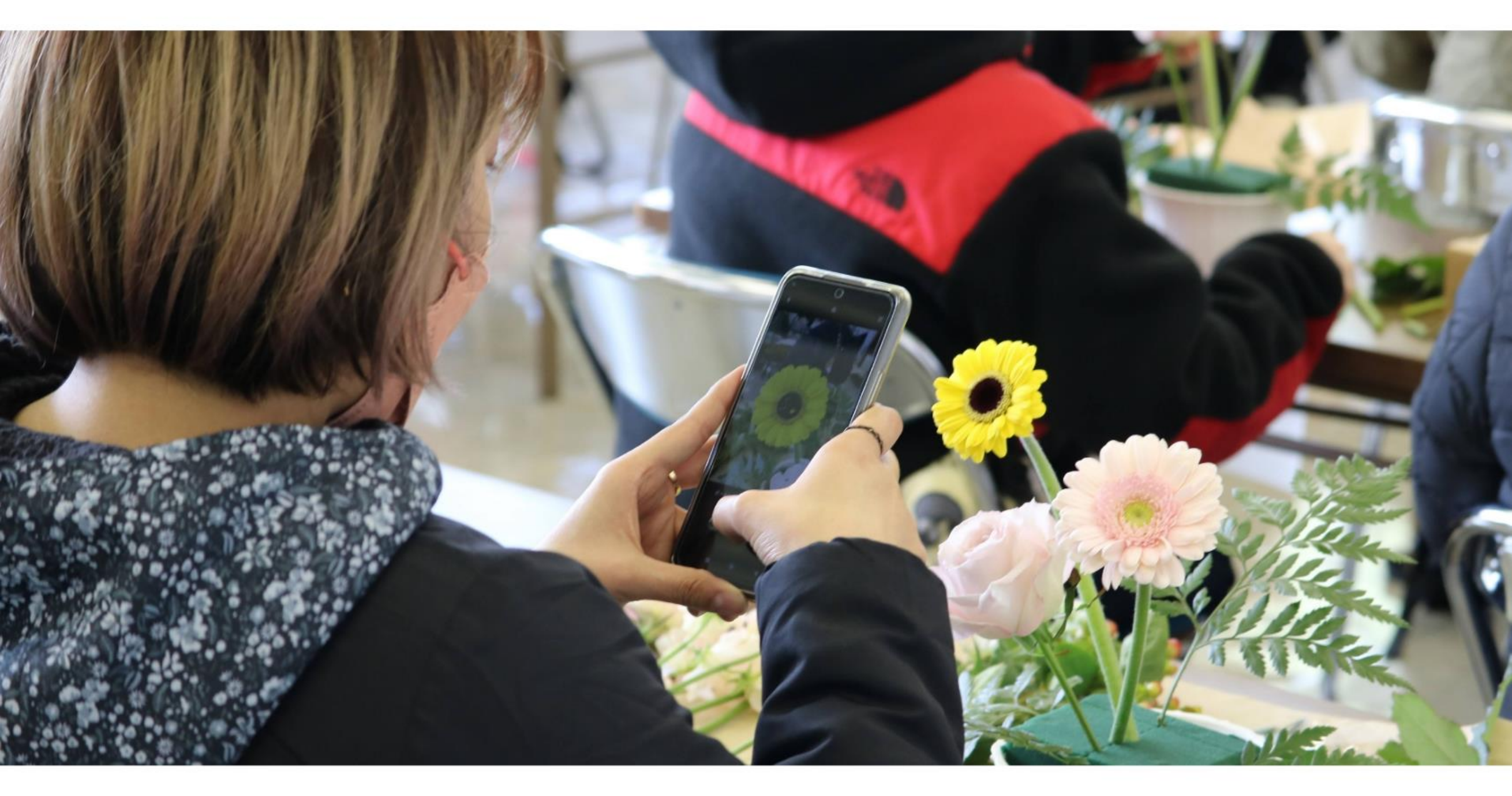


2023-03-03

G7宮崎農業大臣会合記念イベント「みやざき女子の市場まるごと体験ツアー」に密着！

COLORS

#G7みやざき #宮崎中央卸売市場 #みやざき旬花

宮崎中央卸売市場

2023年4月に宮崎市で開かれる、G7宮崎農業大臣会合。機運醸成を図ろうと「みやざき女子の市場まるごと体験ツアー」が開催されました。SNS発信が出来る宮崎市内在住の20歳以上の女性を対象に、普段は見ることのできない宮崎中央卸売市場でのせりの見学や魚捌き体験・フラワーアレンジメントのほかG7の説明を実施。当日の様子をお伝えします。

2023年4月開催！G7宮崎農業大臣会合

G 7宮崎農業大臣会合について
G7 2023 MIYAZAKI
G7宮崎農業大臣会合
4.22-23

G7宮崎農業大臣会合について解説する、宮崎市企画政策課上口（かみぐち）さん

2023年4月22日(土曜日)・23日(日曜日)に「シーガイアコンベンションセンター」で開催される先進７カ国首脳会議（G7サミット）宮崎農業大臣会合。サミット関係閣僚会合が宮崎県で開催されるのは、平成12年7月のG8九州・沖縄サミット宮崎外相会合以来23年ぶり。宮崎市では宮崎県と連携し、各国の方々を最高のおもてなしでお迎えする準備を進めています。

G7宮崎農業大臣会合についての説明を聞く参加者たち

この機会に宮崎の魅力を世界に発信し、各国との相互理解が深まることが期待されています。当日は、交通規制なども予定されていますので、事前に各種情報をご確認ください。

□首相官邸(G7広島サミット) ウェブサイト

□宮崎県G7宮崎農業大臣会合の開催について ウェブページ

みやざき旬花でフラワーアレンジメントを

G7宮崎農業大臣会合の開催の機運醸成を図ろうと、2023年2月18日（土）に「みやざき女子の市場まるごと体験ツアー」が開催されました。

会場は、宮崎市新別府町に位置する「宮崎中央卸売市場」。青果・水産物・花きを取り扱い、県内の新鮮で高品質な素材が集まっています。県内外に向けて、高い品質を保ちながら出荷され、宮崎の食や農の魅力を消費者へと届けています。宮崎の豊かな自然に恵まれた土地で育まれた素材を、県内外に届ける活気あふれる市場です。

MIYAZAKI
G7宮崎農業大臣会合

講師を務めた、有限会社フラワーブティックグリーンローズの代表日髙誠（ひだか まこと）さん

体験ツアーでは、みやざきの旬花をメインに使用したフラワーアレンジメントが行われました。

宮崎中央卸売市場では、**145種類**もの花きが出荷されています。出荷先は、宮崎県内や国内はもちろんのこと、**22.5%海外にも**出荷。宮崎で生産されたトルコキキョウがニューヨークで高い評価を得ているとの事例も話されていました。

講師の方の説明を聞きながら、思い思いに花をいける皆さん。甘い花々の香りに包まれながら、思わず笑顔がこぼれていました。

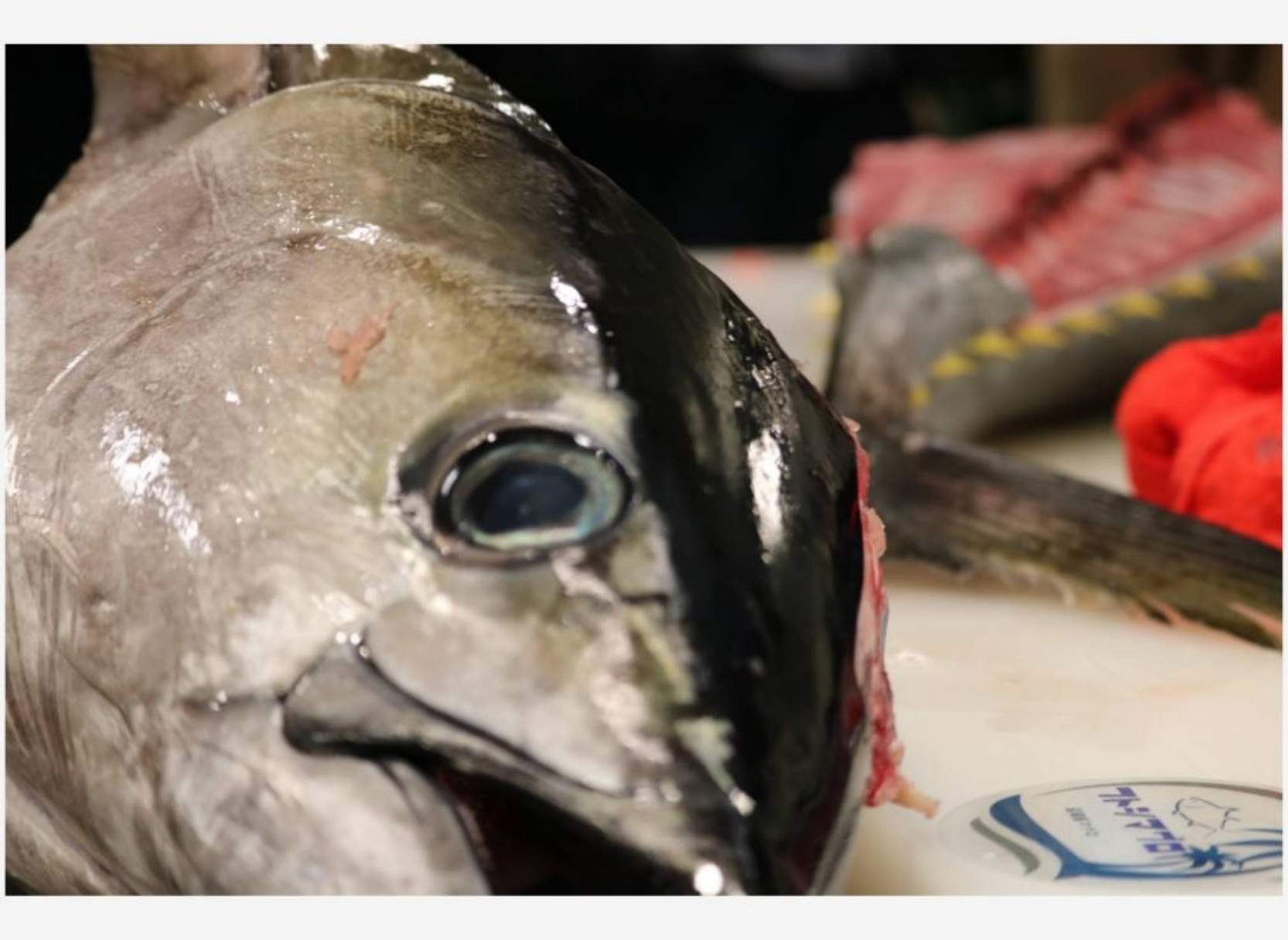
飛び交う力強いせりの声！フレッシュ青果を宮崎から

普段なかなか見ることの出来ない、青果部のせり場を見学。青果部では、年間**約10万2千トン**を出荷。額にして**約264億円**となっています。（令和3年度）卸売業者と売買参加者が集い、価格を決める「せり」の様子は、活気に満ち溢れ、その様子を記録しようと動画を撮る参加者が多数見られました。

記録した画像や動画は、各SNSにて「#G7みやざき #宮崎中央卸売市場 #みやざき旬花」を付けて発信された

魚のプロによる解説と選りすぐりの刺身で海鮮丼を

まぐろ類を最も取り扱っている（**年間16億5,267万円** 令和3年度）水産物部では、油津港で水揚げされた「キハダマグロ」の解体ショーが行われました。



大きなマグロの頭とポーズ！

解体したのは**「フトシマグロ」**という名前で独自ブランドを展開する、戸髙大（とだか ふとし）さん。

戸髙さんは「普段は、**品質にこだわり選びぬいたマグロだけを県外を中心に販売**しています。キハダマグロは、一本の長い縄（幹縄）に約3,000本の釣り針が付いた縄（枝縄）を漁場に設置して、マグロが釣り針にかかるのを待つ漁法（延縄船）で捕れたもの。3〜5日寝かせることででてくる甘味を味わってもらいたいですね。今回皆さんに宮崎の魚の魅力を感じてもらえてよかったです」と語ってくれました。

続いて、魚の鮮度革命とも言われる「究極の血抜き津本式」を開発した津本光弘（つもと みつひろ）さんによる**「本当に美味しい魚について」の解説**が行われました。

自身のYouTubeチャンネルには23万人を超える登録者がいる

「究極の血抜き津本式」とは、魚の臭みの原因である血を抜くなどの処理を施すことで、魚を熟成させ、旨味を最大限に引き出す手法。「新鮮な天然モノが美味しい」「コリコリした食感が美味しい」というこれまでの概念を覆し、**もっちりとした食感で旨味たっぷりの魚に仕立て**ます。その美味しさはもちろんのこと、**魚の廃棄を減らすサスティナブルな手法**だとして国内外から注目を集めています。

左は津本式で仕立てられた熟成11日目の「カンパチ」。右はフトシマグロ。

魚のプロのお話を聞いたあとは、津本さんが仕立てた熟成11日目のカンパチと戸髙さんのマグロで海鮮丼を作り、実食！選りすぐりの美味しい魚を、夢中になって写真に収め、ほうばる様子が見られました。

わくわくな商店街で、ショッピング！

海鮮丼を楽しんだあとは、市場に併設する中央卸売市場関連店舗商店街でショッピングタイム。

飲食店はもちろんのこと、花屋や陶器店、容器店などが並び、お店によっては市場ならではの卸売価格で販売されています。毎月第1、3土曜日には「カンカン市」という売出し市が開催されています。またその他にも**平日午前10時〜午後2時まで**一般の方の入場が可能です。

餃子日本一ならではの「餃子鍋」も販売。楽しむ参加者たち

宮崎の食や農の魅力がぎゅぎゅっと詰まった「みやざき女子の市場まるごと体験ツアー」。今回のイベントで参加者が記録した画像や動画は、各SNSにて**「#G7みやざき #宮崎中央卸売市場 #みやざき旬花」**を付けて発信されています。ぜひご覧になってみてください。

G7宮崎農業大臣会合開催に向け、現在、高校生が世界の農業や食の現状などを議論し、提言を取りまとめる「高校生の提言」プロジェクトが行われています。20do世代が何を思い、どう動くのか。次回はその様子を詳しくレポートします！