



地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所
食と農の研究部食農支援グループ 担当：宮原
TEL：072-958-6545 FAX:072-956-9790

プレスリリース

令和元年 11 月 7 日 14:00

府政記者会 会員各位
大阪経済記者クラブ 会員各位
関西国際空港記者会 会員各位

大阪産(もん)魚介類のおいしさを伝える バーベキューレシピの開発を目指します！

漁業関係者向け 6 次産業化人材育成研修会
「プロに学ぶ技術で集客UP！大阪産(もん)海鮮バーベキュー研修」の開催

漁業関係者が運営するバーベキュー施設等における大阪産(もん)魚介類の利用拡大やさらなる魅力づくりを目指して、漁業関係者等を対象とした研修会を開催します。

研修会では、講師に日本バーベキュー協会会長の下城民夫氏をお招きし、ビジネスとしてのバーベキューの考え方や、プランク（木の板）の上で食材をジューシーに焼き上げるプランクバーベキュー等、大阪産(もん)魚介類のおいしさを引き出す数種のレシピをご紹介いただき、新たなバーベキューレシピの開発につなげることを目指します。



プランクバーベキュー
(写真提供：日本バーベキュー協会)

プランクには「いずもく」の愛称で知られる和泉市産の木材を使用し、海と山との大阪産(もん)連携による地産地消の推進にもつながります。

ぜひ取材にお越しく下さい。

* 本研修会は、農林漁業者の 6 次産業化推進のために大阪府が開催する、人材育成研修会（運営：大阪府立環境農林水産総合研究所）のひとつです。

日時：令和元年 11 月 13 日(水)16～19 時
場所：田尻漁業協同組合（泉南郡田尻町りんくうポート 1 番）
講師：日本バーベキュー協会会長・バーベキューファンデーション株式会社代表取締役 下城 民夫氏
内容：第 1 部 バーベキューの基礎知識（座学）
第 2 部 バーベキューの基礎技術（実践）
大阪産(もん)魚介類を使ったメニューのデモンストレーション等
（プランクバーベキュー、サワラの藁焼き、タコのガリシア等）
参加者：大阪府内の漁港・港湾の既存施設又は漁協のイベントで海鮮バーベキュー提供業務に従事する漁業者・委託事業者等 20 名程度
主催等：大阪府環境農林水産部水産課、流通対策室、
[運営](地独)大阪府立環境農林水産総合研究所



→
詳細

大阪産(もん)とは

大阪には、農空間、森林、大阪湾などの恵まれた自然があります。そこから、さまざまな野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、木材や炭などの林産物、大阪湾で水揚げされた水産物など、豊かで多様な食材等が提供されています。

大阪府では、こうした大阪の農林水産物とその加工品を「大阪産(もん)」として一体的にPRしています。



大阪の漁業について

大阪湾は魚庭(なにわ)の海と呼ばれ、新鮮な魚介類を供給し、生活に潤いや安らぎを与えてくれる、かけがえのない存在です。大阪湾では明石海峡、紀淡海峡からの潮流と、淀川、大和川からの豊富な栄養に恵まれ、よく肥えた魚が育ちます。イワシ類を中心として、カレイ類、アナゴ、スズキ、タコ、エビ類、カニ類などが漁獲されています。また、ワカメなどの養殖も営まれています。

府内のいくつかの漁業協同組合では、大阪の魚や海の魅力を発信するため、朝市・青空市場や地びき網体験、潮干狩りなどのさまざまな取組みを行っており、海鮮バーベキュー場は6つの常設施設、2つの海水浴場で運営されています。

参考: <http://www.pref.osaka.lg.jp/suisan/pamphlet/index.html>

(大阪府水産課 HP「大阪の魚と漁業を10倍楽しむ本」)

大阪の林業/「いずもく」について

大阪府の森林は、北から北摂、生駒、金剛、和泉の各山系から構成され、大阪平野を取り囲むような形で位置しています。森林面積は約56,600haで、大阪府全体の面積の約1/3を占めています。

和泉市では、和泉市内産木材の利用の拡大と、「おおさか材認証制度」のPRを図るため、和泉の木による地域ブランド化を推進しています。

和泉の木「いずもく※」は、丈夫で美しく香り豊かな一級品です。(※和泉市内産木材の愛称)

参考: <http://www.pref.osaka.lg.jp/senshunm/topics/izumoku-project.html>

(大阪府泉州農と緑の総合事務所 HP「いずもくプロジェクト」)



大阪の6次産業化について

大阪府流通対策室と(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所では、府内農林漁業者の商品開発や販路開拓等の6次産業化の取組を支援し、府内農林漁業者の6次産業化に関する相談窓口「大阪産(もん)6次産業化サポートセンター」の運営や、人材育成研修会を開催しています。

参考: http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_6jisangyo/index.html

(大阪府流通対策室 HP「6次産業化を支援します」)

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/6jika/index.html>

(大阪産(もん)6次産業化サポートセンターHP)

講師プロフィール

下城 民夫氏

日本バーベキュー協会 会長 (<https://jbbqa.org/>)

バーベキューファンデーション株式会社 代表取締役

広告代理店(電通関西支社)からアウトドアジャーナリスト(アウトドア情報センター)に。アウトドアジャーナリスト時代に、世界のさまざまな国へ取材に出た際、海外のバーベキューにふれ、日本のバーベキューの文化度の低さに驚き、日本にも正しいBBQの文化を浸透させようと2006年に日本バーベキュー協会を設立。

「スマートBBQ」を提唱し、日本に新たなBBQ産業を根付かせ、発展を目指すため、2007年から日本初のBBQに関する資格取得検定「BBQ検定」を開始。

2019年現在、BBQ検定を受検し、BBQの正しい知識を持つ検定合格者は日本全国約14,000名となる。

本場アメリカBBQコンテストに日本チーム「BBQ SHOGUN」として出場中。

- ・アメリカのBBQコンテスト国際審査員の資格 KCBS ジャッジ資格保持者
- ・アメリカのステーキコンテスト国際審査委員の資格 STEAK COOKOFF ASSOCIATION ジャッジ資格保持者

