

〈速報〉イベントレポート

平成 25 年 2 月 23 日

報道関係者各位

東京都中央卸売市場
TOKYO ICHIBA PROJECT 事務局

アンジャッシュ 渡部建さんや料理人 道場六三郎さんらが市場の魅力をレクチャー！

東京の市場を知ろう！学ぼう！「東京イチバ大学」

supported by J-WAVE 「ラブ マルシェ」 2 月 23 日開催！

東京都中央卸売市場は、市場の認知と理解促進を目的とした新たなプロジェクト「TOKYO ICHIBA PROJECT」の一環として、本日 2 月 23 日(土)、表参道ヒルズ B3F スペース オーにて、東京の市場を知ろう！学ぼう！「東京イチバ大学」 supported by J-WAVE 「LOVE MARCHE(ラブ マルシェ)」を開催いたしました。

今回のイベントは、より多くの都民の方々に「市場と自分の生活との関わり」に気づき、東京都の市場の役割や機能についてさらなる理解を深めていただくことを目的に開催されました。

会場入り口では、市場の雰囲気そのままに伝える競り(せり)を写したフォトコーナーで、市場の風景を背景に記念撮影を楽しむ来場者や、また、会場内に設けられた東京の市場を分かりやすく写真で紹介する「11 の市場写真展」や、市場の役割や機能、現在整備を進めている豊洲新市場について解説したパネル展示を熱心に観覧する方々が多く見られました。

ステージエリアでは、アンジャッシュの渡部建さん、料理人の道場六三郎さんなど特別ゲストが登場し、「歴史」「社会」「家庭科」の 3 教科に分けて市場の仕組みや歴史、豆知識などについて学べるレクチャーが行われました。また、東京の市場で働く専門家「いちば食育応援隊」が講師となり、水産・青果・花きの 3 種をテーマとした「育みセミナー」も実施。魚食文化について解説しつつホタテ剥きの実演を行ったり、りんごの栽培の工夫や、菊のお花の見極め方の講演など、来場されたお客様も実際にステージ上に上がり、水産・青果・お花について体感しながら楽しく学んで頂きました。

来場された方々には、「TOKYO ICHIBA PROJECT」特製のクリアフォルダやメモパッド、食情報誌「dancyu(ダンチュウ)」とコラボレーションした広報誌「TOKYO ICHIBA Times」第 2 号などを、またレクチャー後には、ステージ上で道場さんご自身が書かれた「市場札」をプレゼント配布し、会場は大勢の来場者で賑わいました。



〈(左から)ステージイベントに参加された福地享子さん、渡部建さん、道場六三郎さん、小山薫堂、植野広生さん〉



〈多くの来場者で賑わうレクチャー会場〉

■トークショー コメント（一部抜粋）

小山 薫堂：

市場のことを考えることで、食材やお花を育てた人の想いや、今まで当たり前だと思っていたことに気づき、より食べ物がおしく感じられるようになります。また、食に対しても感情移入をすることができるようになります。今回のイベントをきっかけに、当たりのありがたさを感じてもらえればと思います。

渡部 建氏：

今日はレクチャーをされた講師の御三方（植野さん、福地さん、道場さん）から、市場に関してとても素敵なお話を頂きました。このイチバ大学のレクチャーの後も、僕がパーソナリティを務める J-WAVE ラジオ「LOVE MARCHE」という番組で毎週金曜、市場について掘り下げ、市場の魅力を楽しく勉強していける内容を放送していますので、是非聞いてみてください。

道場 六三郎氏：

週に 2～3 回は市場に行きます。魚は市場に行くと直接見ないとダメです。市場の流通がしっかりしているから、お店で出す料理の素材も新鮮なものが用意できる。市場には本当に感謝です。市場に行くのは健康のもとで、ワクワクする。顔がほころびます。それが若さの秘訣だと思います。

福地 享子氏：

市場の長い歴史でみると、市場の施設やハード面は変わりながらも、そこで働く人、そして職人仕事はずっと変わらないです。ファッションと同じで、職人仕事ベースになってブランドが成り立っている。市場も同様に、職人スキル、人によって市場が成り立っていると思います。

植野 広生氏：

市場ではモノを安く買える、というイメージがあると思いますが、必ずしもそうではありません。色々なものが揃い、市場で働くプロの目利きにより適正価格が決まり、適正に分配が行われる、これが市場の特徴であり、重要な役割です。市場には、魚だけではなく食肉も青果も野菜もお花も色々なものが揃っています。また、そこで働く人たちがとても素敵ですね。

■イベント概要

名 称： 東京の市場を知ろう！学ぼう！「東京イチバ大学」

supported by J-WAVE 「LOVE MARCHE（ラブ マルシェ）」

日 程： 平成 25 年 2 月 23 日（土）

時 間： 12:00～19:00 終了

場 所： 表参道ヒルズ 本館 B3F スペース オー（東京都渋谷区神宮前 4 丁目 12-10）

登壇者： 放送作家 小山薫堂、アンジャッシュ 渡部建さん、料理人 道場六三郎さん、銀鱗会 事務局長 福地享子さん、「dancyu」編集次長 植野広生さん、レイチェル・チャン(MC)

主 催： 東京都中央卸売市場（TOKYO ICHIBA PROJECT 事務局）

内 容： <展示エリア>

－11 の市場写真展

－東京いちば&豊洲新市場紹介パネル展示

－「TOKYO ICHIBA PROJECT」ブース / 「TOKYO ICHIBA」クイズラリー

<ステージエリア>

－ステージイベント 計 3 回（13 時～、14 時～、15 時～）

・開会 / 小山薫堂、渡部建さん登壇・トーク

・ゲストによるレクチャー（植野広生さん、福地享子さん、道場六三郎さん（登壇順））

－「いちば食育応援隊」の講師による「市場からの育みセミナー」（水産・青果・花き）

※「いちば食育応援隊」とは

東京都が実施する食育推進事業。市場で働く目ききのプロが、学校や地域が主催する食育推進活動に出向いて、農産物、水産物、食肉、花きについて、あるいは市場の流通に関してお話や料理講習を実施します。

■イベント当日の様子



〈市場の歴史についてレクチャーを行う
銀鱗会福地享子さん〉



〈市場を紹介するパネル展示やブースなどで盛り上がる会場〉



〈11の市場写真展の様子〉



〈入り口に設置された市場の競りのパネル〉



〈来場者が市場への想いを寄せたメッセージボード〉



〈育みセミナー(水産)の様子〉



〈育みセミナー(青果)の様子〉



〈育みセミナー(花き)の様子〉

■イベント 登壇者プロフィール

小山薫堂（こやま くんどう）



1964年生まれ。株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ代表取締役社長。「カッパの屈辱」「料理の鉄人」「東京ワンダーホテル」「ニューデザインパラダイス」など斬新な番組を数多く企画。2008年公開の映画「おくりびと」では初めて脚本に携わり、第60回読売文学賞戯曲・シナリオ部門賞、第32回日本アカデミー賞最優秀脚本賞、第81回米アカデミー賞外国語部門賞獲得。テレビや映画以外でも、執筆、商品開発、ロケーションプロデュース、アドバイザーなど活動分野は多岐に渡る。

渡部建（わたべ けん）氏



1972年生まれ。実力派お笑いコンビ、アンジャッシュのメンバー。NHKの『ポップジャム』の司会をつとめるなど、お笑い以外にもテレビや舞台等で活躍。開設したBlogはスタート1ヵ月で10万アクセスを達成。

道場六三郎（みちば ろくさぶろう）氏



1931年生まれ。和食料理家。2005年卓越技能者（いわゆる「現代の名工」）として厚生労働省から表彰。2007年4月29日に旭日小綬章受章。1993年から1996年まで『料理の鉄人』（フジテレビ系）に「和の鉄人」としてレギュラー出演。現在は東京銀座にある「銀座 ろくさん亭」と「懐食みちば」の主人。

福地享子（ふくち きょうこ）氏



NPO法人築地魚市場「銀鱗会」事務局長、図書部長・編集部長兼務。婦人画報社を経てフリーランスの編集ライターとなり、女性誌への執筆や50冊近くの料理書の企画編集に携わる。2002年「築地魚河岸猫の手修行」を出版。1998年より築地仲卸「濱長」に、2010年より築地市場内の図書施設「銀鱗文庫」に勤め始める。

植野広生（うえの こうせい）氏



1962年生まれ。プレジデント社、雑誌「dancyu（ダンチュウ）」編集部編集次長。新聞記者などを経て、日経ホーム出版社（現在は日経BP社）に入社し、経済誌の編集に携わる。2001年にプレジデント社に入社し、「dancyu」編集者として幅広い食の記事を担当する。

MC: レイチェル・チャン



J-WAVE 『RENDEZ-VOUS』（毎週月曜～木曜 14:00-16:30）のパーソナリティ。英国でNHKや民放のロンドン支局制作の番組ナレーション、吹き替えなどで活躍する一方、記事執筆、番組コーディネーター、ドキュメンタリーの翻訳も手掛けるマルチタレント。

■「TOKYO ICHIBA PROJECT」とは

東京都の市場の機能や役割を、より多くの方に再発見・再認識していただき、市場をより身近に感じていただくためのプロジェクトです。

「TOKYO ICHIBA PROJECT スペシャルサイト」

www.tokyoichiba-project.metro.tokyo.jp

