

たっぷり脂ののった、冬の魚の旨さたるや! 熱燗でキュー…もうたまらん。

ミーツ・リージョナル

Meets

Regional®

369

3

特別定価 500yen

30th
anniversary

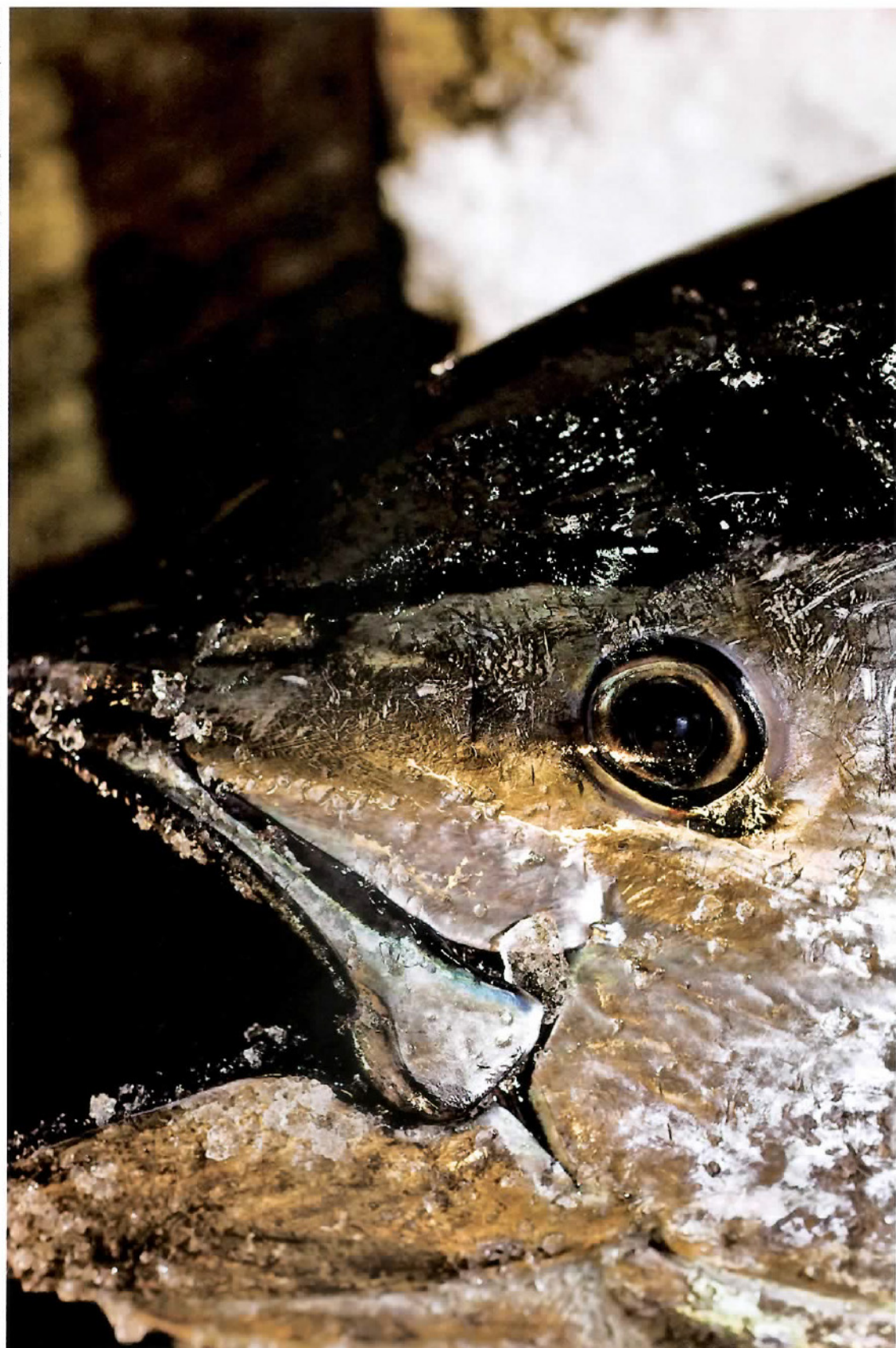
冬の魚。

うまい
うまい!!



鮪魂

ドン、ドン、ドン……。地響きが轟く、
深夜3時を回った大阪野田・大阪市中央卸売市場本場。
黒銀の巨体と、それに日々対峙する男たちを追った。
写真／ヘータ 取材文／松尾修平（本誌）



この日、マグロ専門卸問屋「白室水産」で一番最初にさばかれたのは、京都・伊根から届いた約130kgの本マグロ。まだ目に力が宿っている。



マグロの頭を外し巨体を5枚におろすのは、牛刀包丁一本で。仕事の最後に、約1時間かけて使用した全ての包丁の刃を研ぐ。



繁忙期ともなると、1日に70〜80本ものマグロが解体〜梱包〜出荷されるそうだ。



外された頭部は一カ所に集められ、脳天、目玉、ホホ肉…など、部位ごとに細かく切り出され



少数精鋭が信長の「白宝水産」。市場一を誇るマグロの取り扱い量を、日々わずか十数人でこなすから、他の仲間問屋へ行けばエース級の手振れが揃う。

白宝水産

[大阪・野田]

関西屈指のマグロ取扱量を誇るマグロ専門問屋。卸業務のみならず、実演販売や解体ショーのほか、南堀江に直営居酒屋「まぐろの鉄人」も運営。中央市場の店舗では、一般客も購入可能(しかも破格!)。●大阪市福島区野田1-1-86 大阪市中央卸売市場本場南10通 06-6469-2623 (7:00〜12:00) 不定休



夜明け前には、ほとんどの仕事が終わる。



ひとり(1)で冷凍全般をこなす内間昇き



社員の中にはベトナム出身の若者の姿も。



「全てにおいて最強」の白井益夫社長。



市場内を駆けるターレットは驚く速さ!



活け締めにした天然本マグロは、1尾ずつ水漬けにされ、箱詰めで届けられる。



館内に響く地響きの正体は、セリのために並べられた冷凍マグロたち。



包丁は特注の減菌庫で保管。衛生面は各所で徹底的に。



「社内3番目の古株」の新屋直己さんは、18歳から市場で働き出した後、勤続12年目。実務〜IT部門まで手掛けるオールラウンダー。



店正面の花形、生鮮マグロ部門を中心となって執り仕切る池田和夫さんは、さながら若頭の風格。