

Bセンス「第四回Bセンスフォーラム・築地コース」  
2009年10月31日(土)

コース / 築地にある朝日新聞社正面入口で集合し  
「おさかな普及センター」でレクチャーを受けて市場場内へ。  
メンバー / 石井さん、岸さん、岡村さん、〇〇さん、佐伯(記)

築地市場を巡る関係で、直接市場の近くの朝日新聞社に集合し、新聞社の敷地内にある植え込みを先ずはウォッチング。多種多様な樹木に樹木板が架けられているので、樹木の名前が分かりやすくなっていて身近な樹木観察ができました。

その後、事前をお願いしてあった「おさかな普及センター資料館」へ。日本おさかなマイスター協会の坂本さんに市場の概要についてレクチャーを受ける。

そして、いよいよ市場内へ。長グツが必要なくらい水びたしの中を歩く。働いている人々は忙しく動き回っている。私たちにも緊張が走る。

それでも坂本さんの紹介で数人の方々からお話が聞けた。中でもマグロを切る特殊な刀のような包丁にはみんな驚いた。世界中から人間の胃に入る為に集められた魚や貝、海藻など...人間の欲望に飽きれると共に、自然の恵みの多様性と豊かさには思わずみんな頭が下がる。

しかしこの恵みも様々な問題を抱えており、人間の欲望の制限を迫られている事を考えさせられる場面でもあった。



朝日新聞社の  
植え込みをウォッチング。



市場の入口を入ると  
発泡スチロールの山。



秋の恵みもたくさん。  
産地は？



ここだけの車輛が怖いぐらいの  
スピードで走り回る。



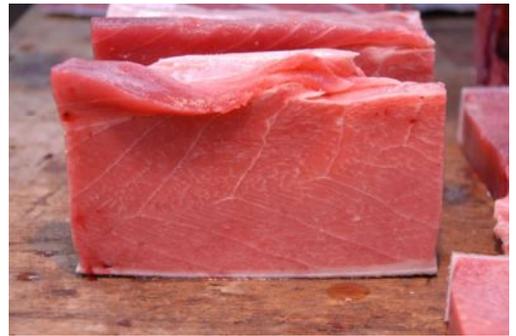
今や観光地？



「吉野家」の第一号店。



ツアーの出発を前に  
レクチャーを受けるメンバー。



特上の大トロの切り身。一般の人々の  
口に入る事はまずない値段とか。



市場の中の様子。



氷を運ぶ木のトロッコが可愛い。



マグロ解体用の道具。  
(長さ1mもある包丁も)



清潔さの為にほとんどが石油製品になっている中で、木も重宝されているのが何だかうれしくなってきた。



何かを訴えている！



命の結末。大事に食べてわたしたちの血や肉になって欲しいと思います。