

黒門市場

●大阪

「ただの商店街」が見せる驚きの底力
プロ御用達の素材を気軽に買える愉しさ



魚丸商店●生の近海本マグロといえばこの店。大間・戸井・小泊など全国で揚がったマグロを仕入れている。いずれも切り身で1人前から販売可。右の写真は大間産の本マグロの中トロ。1人前4000円前後。店頭で並ぶ切り身は本マグロ切落としが1パック300円、本マグロの中落ち1パック300円など（ガイドはP172）。



北庄●鮭と干物の専門店。独自の漬け方で塩漬けた紅鮭の切り身は一切れ263円。写真上はのどろろの干物。新巻鮭も人気。☎06-6641-4886 9時~18時 日曜休



魚常●鯛などの白身や九州産の魚介類に特に強い。料理店など業者向けの卸売りも多いが、一般客向けにももちろん販売。九州から届いた魚が揃い、店頭で商品が並ぶのは10時半~11時頃。買い物もそのくらいの時間帯がおすすめ（ガイドはP172）。



超高級品からお値頃価格まで揃う
どう使いこなすかは客次第

後ろから「あぶないでえ〜」と声を上げたおばちゃん、ミニサイクルに乗って私たちを追い越してゆく。

ここには鮮魚や青果などの生鮮食料品から菓子屋、日用品、果てはリサイクル家具の店まである。一見、なんともいふことのない地方都市の駅前商店街のよう。違いといえば、鮮魚店や海産物を扱う店が多いということくらい。

しかし、この「ただの商店街」はやはりただのものではなかった。毎朝午前7時頃になると、鋭い目をした男たちがあちらこちらから集まってくる。あつる者は店の前で真剣な表情で魚を吟味し、また別の店では野菜の料理法について店主と議論を戦わせている。この男たちはみな一騎当千の料理人たち。和洋問わず名だたる大阪の名料理店から毎朝、黒門市場に仕入れにやってくる。島ノ内の酒亭「ながほり」の中村重男さんもその一人。なぜ、他の市場ではなく黒門なのかを聞くと「中央と他の市場にはええ魚がないねん。もちろん、黒門に入ってくる魚は中央から入ってくるものも多いけど、ほんまにええ魚は、みんな黒門の魚屋さんが押さえてしまふんや」と、あつさり。

名店の料理人たちが仕入れているのと同じものを、気軽に買えるのが黒門の面白さ。マグロの専門店「魚丸商店」では、大間や戸井産の特上のマグロがショーケースにずらり。なにも遠慮することなく、キロあたり数万円の近海