

2026.7.1

【京都初】夏休みの自由研究に、「現代の名工」が教える魚の神髄
市場の裏側とプロの技を体験する「親子市場見学＆魚捌き究極体験」を京都で開催
～ 魚食文化を次世代に 京都中央市場の競り場から、捌いて食べるまでを体験する食育プログラム ～

天然活魚料理「さかな波波」を営む株式会社波波（京都市中京区、代表取締役：板井保）は、7月18日（土）～8月29日（土）までの毎週金・土曜日、夏休み特別企画「現代の名工」と行く親子市場見学＆魚捌き究極体験を開催します。

本企画は、32年魚料理一筋で研鑽を重ね、厚生労働大臣表彰受賞、京都府認定「現代の名工」に選出された店主・板井保が講師を務めます。一般の立ち入りが制限される「京都市中央卸売市場」の同行から、店舗での実践的な魚捌きまでを1日で体験できる、全国的にも極めて珍しい本格的な食育プログラムです。

■ 魚料理の文化を次世代に。料理教室を開講

近年、若い世代の日本食離れは顕著で、文化庁調査によると「和風の料理が好き」と答えた人は1998年の65.8%から2024年には41.6%へ減少[※]。一方で、「子どもには本物に触れさせたい」という教育ニーズは高まっており、特に「命をいただく重み」を学ぶ機会が求められています。（※R2年「日本の食文化等実態調査」報告書）

24年間にわたり天然活魚の料理店として日本料理文化を伝えてきた「さかな波波」では、主婦や釣りが趣味の方から、料理人志望者や創業予定者など、さまざまな方に向けた料理教室を2021年より開催、技術継承に取り組んでいます。今回の企画では、子どもたちに市場の活気や魚の命をいただく大切さ、本物の日本食文化に触れていただくことで、“食”への関心を育み、日本の魚食文化を未来へつなげることを目的としています。

■ 本プログラムの「3つの日本一」体験

- 1.【市場の裏側】 一般客は通常入れない早朝の京都市中央卸売市場に同行。競り場の活気と、プロの買い付けを間近で見学します。
- 2.【名工の目利き】 「どの魚が一番美味しいか？」。現代の名工が、天然と養殖の見分け方や、旬の魚を選ぶ「プロの眼」を伝授します。
- 3.【一生モノの技術】 自分の顔より大きい魚を、プロ仕様の包丁を使い自らの手で捌きます。板井が一人ひとりの手を添えて指導します。

■ 夏休みの自由研究を1日で完結！

参加者には、市場で学んだ「魚のひみつ」や「捌く手順」をまとめられる特製ワークシートを配布。写真撮影も可能で、提出用レポートをその日のうちに仕上げられる構成となっています。



上）市場で買い付けする板井（下）店内で魚調理中の板井

お問い合わせ先 ※体験当日のメディア様の取材・撮影も受け付けております。

株式会社波波（担当：板井）電話：08061197373 メール：sakananaminami@gmail.com

<参考資料>

■ 開催概要

京都府認定「現代の名工」と行く 親子市場見学＆魚捌き究極体験

【開催日時】7月18日（土）～8月29日（土）の毎週金・土曜日

※受講者のご都合に合わせて日程を決定しますので、取材の場合は事前にお問い合わせください。

【開催場所】京都市中央卸売市場、および 天然活魚料理 さかな波波

【対象】小学生～中学生の親子

【内容】

- ・ 市場見学
- ・ 魚の目利き講座
- ・ 魚捌き体験
- ・ 食育講話
- ・ 実食体験

【定員】各回1グループ限定（最大8名まで）

【参加費】

1グループ20,000円（貸切市場見学料金）＋大人1名12,000円、子ども1名8,000円

※20,000円は参加人数にかかわらず同一料金

※天然魚材料費及び軽食費込み

【当日の流れ】

6:00 市場集合（京都中央卸売市場 第一市場 花屋町駐車場棟）

8:00 さかな波波にて料理教室スタート

（所在地：京都市中京区麩屋町二条下ル尾張町 231 番地 麩屋町ビューハイツ内）

10:00 実食

11:00 終了

【講師プロフィール 詳細】

板井保 （さかな波波 店主）

京都市生まれ。8歳の時に父親が蒸発し、母子家庭で育つ。幼い頃から家計を支えるため働く意識を持ち、中学卒業後、料理の道へ。レストランに入社し、洋食の基礎を学びながら修業を重ね、21歳で調理師免許取得。その後、12年間にわたり料理技術だけでなく、店舗運営や経営についても学び、独立への礎を築く。

さらなる料理の可能性を求め、28歳で「天然活魚直送 割烹 大和丸」に入社。天然魚の本当の美味しさ、日本料理の奥深さに強い衝撃を受ける。漁港直送の仕入れノウハウを学び、魚の目利き、捌き、熟成、扱い方に至るまで徹底して研鑽。日本料理の食材という枠を超えた、“魚料理そのもの”の技術と知識を磨き上げた。

37歳で「天然活魚料理 さかな波波」を開業。福井県、兵庫県、島根県・隠岐の島、新潟県・佐渡島、三重県、淡路島など、日本海を中心とした全国各地の漁港との独自ルートを自ら開拓。季節ごとの天然魚を追求し、扱う魚種の幅をさらに広げる。

2022年には店舗を全面リニューアル。フルオープンカウンターを設え、お客様との会話から、即興で料理を組み立てるスタイルを確立。素材本来の味を最大限に活かした、素朴で力強い魚料理を提供。刺身や焼き物、煮物など多彩な料理で食通を魅了している。

主な受賞・役職など

令和三年 厚生労働大臣表彰（日本料理調理人）
令和三年 京都府「現代の名工（京の名工）」受賞
食品衛生功労者 京都府知事表彰
食品衛生功労者 京都市長表彰
日本料理専門調理師・調理技能士
日本調理師連合会 師範状取得
京都府調理師会 会長表彰受賞
日本調理師会 会長表彰受賞
専門調理師・調理技能士 食育推進委員認定
京都府調理師会 理事
中立売料飲組合 理事

■ 店舗概要

さかな波波

住所：京都市中京区麩屋町二条下ル尾張町 231 番地
麩屋町ビューハイツ内

<店舗>

<https://naminami.jp.net/>

営業時間： 17:00～22:30

定休：日曜、月曜（ただし日曜日は貸し切り・事前予約により営業）



さかな波波 Instagram
@sakana_naminami



公式 LINE もあります



1 フルオープンカウンターの座席では、名工による包丁さばきを眺めながら、その日の旬の魚を堪能できます。2 波波名物「特製はもサンド」。近海物活めはもを丁寧に骨切りし、二枚重ねでフライに。マヨネーズや梅肉ソースも自家製無添加。国産小麦特製パンを、波波はもサンド専用の厚さにカット、はもとバランスもバッチリです。3 天然物にこだわった活め桜鯛しゃぶしゃぶ

<料理教室> <http://naminami-cooking.com/>

料理人希望者、本格的な魚捌きを知りたい方などに向け、料理教室を開講しています。

料理教室 Instagram
@cooking_class_sakananaminami

