

奨励賞 いたう漁業協同組合

一宝の海を活かし、工夫して、ここでしか作れない味を一

「魚の国のしあわせ」大賞奨励賞を受賞したのは、静岡県のいたう漁業協同組合。高田組合長は、消費者の嗜好の変化に伴い、鮮魚を売る難しさを実感しているとのこと。

多種多様な新鮮な魚が一年中手に入る、伊東の海。その「宝の海」を活かしていかん工夫して現代の消費者に魚を届けていくか、いたう漁協の取組を中心に紹介します。

(左)今回の受賞の立役者、菊地参事。
(右)ご自身を「アンコウ」に例える高田組合長。「やってみよう!!と何でも飛びつくから。」とのこと。職員の方曰く「若い人も気軽に話をしてくれてうれしい」そうです。



表彰式でのいたう漁協のみなさま(一部)。「サバ男くん」の名称は職員から募集し一番おもしろそうな名前にした。」というエピソードからもわかるように、若い方から組合長までわきあいあいとした雰囲気です。

1. インタビュー

(1)水産物の消費拡大に向けて、どんなことに取り組まれていますか？

地産地消、魚食普及を目指して、漁協の直営食堂「漁師めしや 波魚波」を運営しています。本年8月開催の「ふじのくに地産地消フェア」にも「漁師めしや 波魚波」がエントリーし、実証事業の取組と地産地消をアピールする予定です。また、「鮮魚の新鮮すり身」の製造・販売を実施し、サバのすり身を使用したメンチをパンに挟んだ「サバ男サンド」として市内のスーパーで販売しています。これらの活動の際には、積極的に実証事業の趣旨説明及びロゴマークを記載しPRしています。

(2)これらの取組は、どのような思いから始めたのですか？

現代では、両親が共働きの家庭も多く、「すぐに食べられるもの」が売れるというトレンドにあります。それに伴って鮮魚を売るのが難しくなっていることを実感しています。このトレンドの中でいかに工夫して消費者に魚を食べてもらうかを考え、積極的に「やってみよう!」と取り組んでいます。

特に「漁師めしや 波魚波」を開店してからは、常日頃から、消費者の嗜好をよく気にかけて見たり考えたりするようになりました。

(3)「漁師めしや 波魚波」は、どのような狙いで始めたのですか？

漁協として「地産地消と魚食普及等の実践活動を目に見える形で実現したい。」との思いがあったところ、それまで同所で営業していた店舗(漁協とは別の方が経営)が閉店しました。議論の末、この空き店舗を活用し、「伊東魚市場で水揚げされる旬の美味しい魚を一人でも多くの方々に食べていただきたい。朝獲れの魚を提供できれば、観光でいらした方々にも楽しんでもらえるのではないか。」との結論に至りました。宝の海を有する我々ならではの、いくら流通が発達してもかなわない味を提供できると考えました。



水揚げが毎日異なるため、メニューも毎日変わります。この日は海鮮丼やフライの定食など4種類。この海鮮丼には、約10種類の新鮮な刺身が使われています! お味噌汁も小鉢も絶品。

(4)「漁師めしや 波魚波」で工夫された点や苦労された点がありますか？また、お客様の反応はいかがですか？

取り扱っているすべての魚がいとう魚市場のものであること、旬の一番うまい状態でメニューを提供することにこだわりをもっています。一方で、そのため、魚の種類が少ないときのメニュー作りには苦労しています。

飲食業の素人が始めた食堂なのではじめは試行錯誤でしたが、2年半経ってメニューにバリエーションが出てきましたし、知識や料理・接客の技術、仕事に対するモチベーション等が高まってきた事を感じています。今後、メニューやスタッフの対応などをよりよいものにしていきたいので、お客様のアンケートをとってみたいです。

お客様からは、鮮度のいい地魚を提供していることが好評で、リピーターの方も多くいらっしゃいます。



「漁師めしや 波魚波」も「鮮魚の新鮮すり身」も、隣接する魚市場での仕入れから担当者の一日がはじまります。この日は水揚げが少ないとはいえ盛況なセリの様子。

取材当日のすり身の原材料。こんなに新鮮なサバ、見たことありますか？



(5) 鮮魚のすり身製造・販売を開始した狙いは何ですか？

現代の消費者にいかに魚を食べてもらうかを考えると、一番は子どもの頃からおいしい魚を食べてもらうことだと思っています。従来から学校給食に切り身加工の魚を卸していましたが、平成23年秋に静岡県と伊東市にお願いし、骨肉分離機の施設整備について補助して頂ける事となりました。これによって、魚の苦手な子どもでも食べられる、臭みのないおいしいすり身を製造することが可能になりました。

(6) すり身の製造・販売で工夫された点や苦労された点がありますか？また、売上やお客様の反応はいかがですか？

このすり身は、朝獲れの鮮魚を使用し、鮮度落ちが少ないため身質が鮮魚とほぼ変わらず臭みも発生しない状態(身の温度が一度しか変わりません)で製造することができます。細胞の形がほとんど変わらないまますり身となるのでドリップもほとんどありません。また、現在の機械は、頭と内臓を下処理すればあとは機械がやってくれるので、効率的に大量にすり身を製造することができます。

現在は、役員・職員問わずすり身の営業に精を出しており、おかげさまで地域の飲食店やスーパーとの取引が増え、売上も伸びています。まだまだ苦労していますが、ゆくゆくは営業部門を作り更に力を入れていきたいと考えています。お客様からも食べやすいと好評で、問い合わせや励ましの声が寄せられるようになりました。



(左)「サバ男くん」マークをはじめ各ロゴマークをデザインしている(!)職員の福田さん。
(右)すり身の最終販売形態。1kg1000円、200g300円で販売されます。

(7) 今後、水産物の消費拡大に向けてどのような活動をされる予定ですか？

『サバ男くん』等の新鮮すり身を使用したファストフィッシュの開発に取り組みたいです。

本年7月・8月には、しずおか地産地消推進協議会の協力のもと『いとう地産地消フェア』を開催します。ダイバーの方などにもPRしていく予定です。

(8) ホームページをご覧になっている方へ、一言お願いします。

私達は、魚食日本復活を願い『美味しい魚を美味しいまま食べて頂こう』と色々な試行錯誤を繰り返しています。今後も、新製品、新メニューの開発と提案を続けてまいります。皆様も、魚・肉・野菜etcをバランスよく食べて健康的な食生活を満喫してください！

2. 現地取材 「漁師めしや 波魚波」の様子のご紹介

平成22年9月に開店した「漁師めしや 波魚波」のこだわりは、鮮度の良い地魚を使用し「ここでしか経験できない味」をお客様に提供すること。また、料理を提供するだけでなく、お客様に使用した魚の解説をしたり、お客様の評価に耳を傾けたりすることも大事にしています。

一方で、伊東の魚だけを仕入れ続けるのがとても大変です。こだわりを変えずに、なおかついつでも一定のメニューを提供し、いかに飲食店としてお客様の信頼を得ていくか、板前さんや従業員とともに試行錯誤を続けているとのこと。



(左)「とにかく魚が好き。いろんな人の知識も技術も「盗む」ようにしている。」という桑原船頭(店長)。魚に関する知識は漁協職員で一、二を争うレベルとのこと！

(右)朝獲れの活魚の状態で神経締めしたハギ。身のもちが長ければ3倍ほどになるそうです！



(左)店内にも「魚の国のしあわせ」ロゴマークを使用いただいています！(右)伊東にはマグロも揚がります。お客様から「伊東でマグロが獲れるの?！」ときかれ話が盛り上がることも。

「漁師の海鮮丼」を食べて印象的だったのは、未利用魚(小さなイサキ)がとてもおいしかったこと。桑原さんは、魚価向上のために、魚市場で高値のつく魚ではなく、安くてもおいしい魚も買い付けています。実際に、「波魚波」で使用してから周辺の飲食店でも仕入れるようになり価値が上がった「クロビシカマス」という魚もあるとのこと。ただし、中には「安くてもおいしくない魚」もあるとのこと、体当たりで試食を続ける日々。豊富な種類の魚が揚がる伊東ならではのエピソードですよ。

朝獲れサバのすり身製造・販売の様子のご紹介

朝獲れ鮮魚は、午前中に加工所ですり身加工されます。画期的な「骨肉分離機」は、導入時はまだ日本に6台しかなかったもの。様々な魚種に対応でき、その分魚種に合わせた機械の調整はベテラン職員の方も気を使うポイントです。サバ意外にも、イカ、イワシ、イサキ、トビウオなども使っているとのこと。学校給食を食べている子どもたちからは、「お魚ハンバーグがおいしかった!」との声があがっています。



(左)頭と内臓をとったサバ。歩留まりはおよそ50~60%。

(下)これが画期的な骨肉分離機!手前から骨やうろこなどが出てきます。



(左)スーパーナガヤでのサバ男サンドの販売の様子。手に取りやすい価格です。パンはバター風味と普通のパンの2種類! (下)すり身は200gの販売。アレンジもききますよ。



市内のスーパーナガヤ3店舗では、自家製のパンとすり身のメンチカツを組み合わせた「サバ男サンド」を販売しています。担当者の方は「サバ男サンドはサバ特有の臭みや苦みがなく食べやすいことからお子様連れの主婦の方に好評です」。また、すり身も食べやすくアレンジしやすい点が好評とのこと。サバ男サンドもすり身も、「バランス良く食事したいが魚はちょっと…」という方にうける商品になっているようです。