

# 優秀賞 ユニー株式会社

## 一親子参加型「食育イベント」による、魚の食べ方の提案一

ユニー(株)は、中部地方を中心として全国に展開する総合小売の株式会社です。「五感で楽しむスーパーのお魚売場」を目指し、水産物の消費拡大に努めています。今回、家庭での魚の消費の減少を改善する目的で、親子を対象として店舗で開催した食育イベント「親子おさかな教室」と、それと連動した試食やメニュー提案などの売場の展開を行い、2013年度「魚の国のしあわせ大賞」優秀賞を受賞した、ユニー(株)の取組の一部をご紹介します。



ユニー(株)本社で行われた優秀賞表彰状授与の様子  
表彰状を受け取るユニー(株) 鵜居食品本部長(右)



ユニー(株)のスタッフ一同。「ユニー(株)では魚の情報を消費者に伝えられる人材育成に力を注いでいます。」

### 1. インタビュー

#### (1)水産物の消費拡大のためにどのような取組を行っていますか？

売り場では、他のスーパーでは少なくなっている鮮魚の販売にあえて取り組む一方で、現代の食生活に合わせたすぐに食べられるような商品の扱いを拡大しております。現代の食生活に合わせた食べ方の一環として、洋食へのアレンジも積極的に提案しています。また、親子を対象とした魚に関する食育イベント「親子お魚教室」を、小売と卸・メーカー等と協力して定期的に開催しています。

#### (2)取組をはじめたきっかけは何ですか？

取り扱っている食品の旬や食べ方などの情報を消費者に伝えることは、スーパーの重要な役割であります。しかし、魚については売り場だけでは食材の情報を伝えることが難しく、「知らないから魚を買わない、食べない」といった消費者の現状があり、販売現場以外はこの現状を知りません。そのため、卸やメーカーと協力し、販売する側の情報共有を行った上で、魚についての情報を消費者により伝えられるような食育イベント、売り場における新しい食べ方の提案を行ってきました。

#### (3)取組を行う際の方針について教えてください。

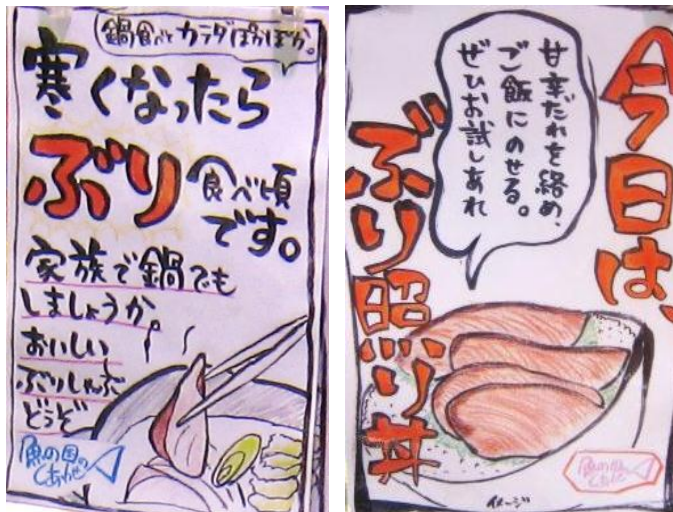
お子様を対象にした食育イベントを行う中で大人の方も魚について知らないということがわかってきたため、お子様と一緒に大人の方にも知ってもらえるように、「親子おさかな教室」では魚に関する座学も内容に含めています。イベント開催時には、オープンスペースや売り場でイベントと連動したメニューの提案や試食を行うことで、イベント参加者以外のより多くの方々にも魚について知ってもらえると考えております。また、魚の旬と旬の美味しさをより消費者に伝えることができるように、旬の魚介類をイベントの食材として扱うようにしています。

#### (4) 取組でどのような成果がありましたか？

##### 参加者からの反響があれば教えてください。

食育イベントは魚以外の食材でも行っておりますが、その中でも魚を用いた食育イベントは非常に人気があり、すぐに予約がいっぱいになってしまいます。イベントの参加者からは「これまでは食べ方を知らなかったので買うのを控えていたが、食べ方を知ることができたので家庭でも作りたい」といった反響があり、魚をテーマにした回は非常に好評です。

売り場ではより簡単なメニューの提案を行っているので、「こんなに簡単なら家庭でもやりたい」、「他の魚にも応用できるなら作ってみたい」といった反響があり、家庭でも魚料理を作っただけだと考えております。また、取組を続けていく中で消費者だけでなく、販売側にも消費者の現状に対する理解が広まっています。



取材時にはブリの「親子お魚教室」が開催されていたことと、これから旬を迎えることから、ブリがカラフルなポップと共に販売されていました。

#### (5) これまでの反響を踏まえて、今後どのような活動をされる予定ですか？



売り場で試食に出されていた「ちりめんブラスケッタ」。和風メニューで食べられることが多いちりめんを洋風にアレンジした、新しい食べ方のメニューです。混ぜて乗せるだけでお手軽に洋風メニューができます。

これまでは、会場の設備の関係から消費者の目の前で魚をさばいて食べ方を紹介するようなイベントを開催することができませんでした。今後は、消費者に実際に魚をさばいてもらい、魚の姿のままからの調理を体験してもらえるようなイベントを行っていきたいと考えています。これまでのメーカーや卸の方々だけでなく、大学や市場、行政の方々など多くの業界を巻き込んでより幅のあるイベントを行うことで、より多くの消費者に伝えていきたいと考えています。

また、現在のイベント会場が売り場と少し離れていることから、実際の売り場で行った際に比べて、消費者への波及効果は低くなってしまっていると感じております。今後はイベントで紹介したメニューを消費者に家庭でつくってもらい、魚をより家庭でも食べてもらえるように、売り場でも食育イベントを開催したいと考えております。消費者に魚の食べ方をより伝えられるように今後も発展・継続して食育イベントを開催していきます。

#### (6) 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。

より消費者に魚の情報をわかりやすく伝えられるよう、店頭での商品・接客・レシピ・POPなどの充実のために、従業員教育にも努めております。お魚教室も消費者・従業員への情報提供のひとつとして行っております。「五感で楽しむスーパーのお魚売場」を目指しておりますので、売場に足を運んでみてください。

## 2. 現地取材

### 11月16日に開催された「親子お魚教室」のご紹介

ユニー(株)は親子を対象とした魚に関する食育イベント「親子お魚教室」を定期的に開催しています。材料となる魚には季節の旬に合わせて、春の「チリメン」や秋の「サケ」、「サンマ」が使われています。取材時にはこれから冬にかけて旬を迎え、家庭でも食べる機会が増える、「ブリ」を使った「親子お魚教室」が開催されました。

今回の「親子お魚教室」では、まず「ブリ」に関する座学が行われました。「ブリは何の仲間？」、「ブリの旬は？」、「イワシ、タイ、フナのうち、ブリと同じように名前が変わる出世魚は？」とクイズ形式でお魚先生からブリに関する豆知識が楽しく伝えられていました。お魚クイズの後には、出世魚のクイズで習った大きさ別の一本のブリの展示コーナーがありました。普段切り身で販売されることが多く、見る機会も少ない10キロくらいのブリを一本の姿で見られるということで、お子様だけでなく大人の参加者にも大変好評でした。



ショッピングモールのイベントスペースで行われた「親子お魚教室」。3回共予約がいっぱいでした。



お魚クイズの問、「ブリはマグロの仲間？それともアジの仲間？」。



お子様に大人気だった一本のブリの展示コーナー。大きい順にブリ、ワラサ、ハマチ、ツバス。

ブリについて楽しく学んだ後は、ブリを使った親子で簡単にできる「ぶりのラップサンド」の料理教室が行われました。加熱したブリを他の具材とマヨネーズで和え、食パンで巻くだけという家庭でも簡単に作ることができ、手軽に食べられるということで考えられたメニューです。ブリの照り焼きが残ってしまった際にも使える、新しい手軽なブリの食べ方として紹介され、調理後は皆さんで美味しく頂きました。

「親子お魚教室」は「食材と食べ方についてはもちろん、食事に関するマナーについても知ってもらいたい。」という狙いから開催されています。イベントの中でも、「ウェットティッシュによる手洗い講座」や「いただきます、ごちそうさまの紙芝居」といった、参加者が「食事」について楽しく学べるようにプログラムが組まれていました。参加者からも「美味しい！」、「簡単で美味しいので、家庭でもつくってみたい」といった声上がり、大好評のまま終了しました。



「ぶりのラップサンド」の調理風景。お子様も積極的に調理に挑戦していました。



「ぶりのラップサンド」。パーティやお弁当用に手軽に食べられるメニューで、かわいく盛りつけられていました。



教室終了時には、お魚先生から「ブリはかせ認定証」が授与されていました。