

有限会社マルモト

○現在実施している又は今後実施予定の取組

当社は、神奈川県伊勢原市において、魚屋及び卸売業を営んでおります。毎朝、小田原魚市場において、相模湾の朝どれ地魚の仕入れを行っておりますほか、豊洲市場からも仕入れを行っております。

魚屋「海鮮市場 マルモト」には、大型の水槽を構え、地元の子どもたちにも喜んでいただいております。



*今残る 地域の鮮魚商を 地魚のアンテナショップに

「地域鮮魚商を相模湾の魚を提供するアンテナショップに」をキーワードに、以下の取組を進めています。

1. 魚食普及

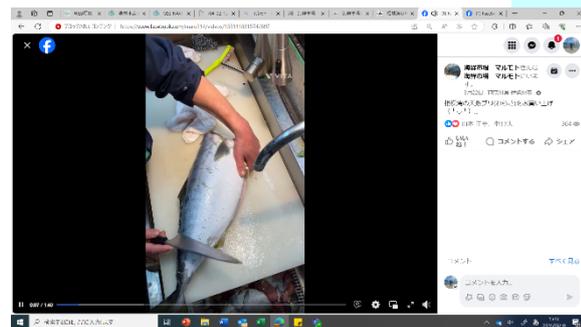
伊勢原市内の商店と消費者の交流イベント「いせはら楽一楽座」や、小田原市場で行われる「あじ・地魚まつり」等のイベントに積極的に出席し、水産物やお総菜の販売をしながら、地魚のおいしさや旬の時期、おすすめの食べ方等を消費者に伝えています。

日頃より、インスタやFacebook等のSNS、ショート動画等により、旬の魚のおいしさを情報発信しています（↑写真）。

また、伊勢原市食育推進検討委員として、魚と包丁に感謝の気持ちを込め、神社に奉納に関する行事”納め包丁”や旬の魚や骨のある魚との向き合い方などを地域の方に知っていただく食育活動を進めています。

2. 鮮魚商組合役員・伊勢原市鮮魚商組合組合長としての働きかけ

週十年來続けてきた組合活動“魚下ろし方教室”からの軌道修正一例では販売者であると共に、加工業として有料の水産物加工業として作業料技術料などの業界標準加工料の策定より労働生産性を評価された業界の承継



3. 今の時代に合った相模湾の魚の拡売

ホームページや店頭で旬の魚の情報発信を行い、近年、鮮魚商での買い物に慣れない若者向けのため、店内に入りやすい雰囲気づくりに努めています。また、ホームページやスマホから刺身の盛り合わせ、なめろう、カルパッチョ等の事前注文を承っています。また、店頭では、鮮魚に加え、旬の魚のおいしさを瞬間凍結した“旬間冷凍”製品、解凍すればすぐに食べられる地魚のなめろう等の加工品の販売（右下写真）も行っています。



4. 相模湾の環境保護への取り組み、情報収集と共感して頂ける方々との共働
5. 継続可能な生態系地域循環型流通への取り組み
6. 免疫力の向上を鑑み、自然界と調和した安心・安全な商品提供
7. 地域の水産資源情報の収集と整理のための情報のコード化
8. リスナーへ解り易い魚情報配信と共に、お魚の最も美味しい旬と、ペアリング（食材のコラボレート・マリアージュ）サイトへの誘導と情報サイトへ
9. 神奈川県水産技術センター・相模湾試験場さんと連携と協力
10. 魚の美味しさと楽しみ方の情報提供 旬・保存・食べ方、などコンテンツ作成
11. 相模湾の漁業 歴史（過去）の探訪から、漁業者と流通との未来予測と検討
12. これまでの取り組み（小田原さかなフォーラム）の発信と、今後のフォーラム関係者・協賛者・賛同者との話し合い・検討による課題の共有、協働
13. 市域農産物直売所への地魚加工品の提供と共に地域水産物情報の発信
14. 次世代に繋ぐ、鮮魚商のアンテナショップ化と継承への問題・課題の解決
15. SDGs への取り組み など

取組 URL : <https://sites.google.com/view/shownan/%E3%83%9B%E3%83%BC%E3%83%A0>
<https://sagamiwann.blogspot.com/2010/03/blog-post.html>
<http://2591131.web.fc2.com/marumoto/fo-ram/kaiinn/koten/page8.html>
<https://sagamiwann.blogspot.com/>
など