

魚食普及で 漁業の未来を切り拓く



鹿児島県の北西部に位置する阿久根市は、温暖な気候を活かした農業や水産業が盛んな地域です。特に東シナ海から獲れる新鮮な魚介類は全国的に定評がありますが、近年の漁獲量減少や魚価低迷が漁業関係者に深刻な打撃を与えています。この状況を打破すべく平成十八年、北さつま漁協では「高度衛生対応型荷捌き施設」を備えた「北さつま漁業協同組合 地方卸売市場」を開設し、水揚げされた魚の徹底した衛生管理を行ってきました。さらに、その市場の隣に漁協直営の「市場食堂ぶえんかん」をオープン。新鮮な魚料理が評判となり、連日多くの人で賑わっています。「ぶえんかん」を立ち上げ、魚食普及に取り組んでいる北さつま漁協の参事、平瀬さんにお話をうかがいました。



北さつま漁業協同組合
参事 平瀬 美広 さん
よしひろ

鹿児島県阿久根市 北さつま漁協

住所：鹿児島県阿久根市晴海町2番地

阿久根市の人口：約24,300人
阿久根市の面積：134.3km²



（聞き手 電気ふるさと編集部 三神真澄）
■なぜ、「ぶえんかん」を立ち上げようと思ったのですか？

平瀬：水産関係者の福利厚生と、魚食の普及・地産地消という二つの目的がありました。北さつま漁協は、平成十五年に阿久根市近隣の北薩地区五つの漁協が合併したものです。その際、市場を「北さつま漁業協同組合 地方卸売市場」へ集約することになり、朝が早い関係者に食事を提供する場所が必要でした。また、観光客など市場を見学に来られた人から、魚はどこで買えばいいのかわかることもあれば、その魚を提供する場所がなかったのでもありました。目の前に市場があるのに、ために、常にお客様の声には耳を傾けるようにしています。客席にアンケートを置き、毎日の朝礼で前日のお客さまの声を全員で確認しています。

「北さつま漁業協同組合 地方卸売市場」は、全国でも数少ない「高度衛生対応型」となっており、施設内で徹底した衛生管理が行われています。それにより、魚の付加価値は高まりますが、実際、魚をもっと皆さまに食べていただかないと水産振興にはつながらないと考えました。そこで、合併の際に市場の隣に食堂をつくる計画を打ち出しました。

■新しいことを始めるにはいろいろと苦労もあつたと思いますが。

平瀬：合併当時は、魚価の低迷などに直面し、各漁協ともに厳しい状況で、何もしないわけにはいきませんでした。けれど、食堂の計画を出した段階で、漁協内部から「本当に客が来るのか」という声がありました。飲食業に関しては全員が素人。なにもない状況の中では動かせんから、実際にうまく運営されているところを見るなど勉強をするとところから始めました。平成十八年度に電源地域振興センターのマーケティング調査事業を活用することにしたのです。全国の漁協直営食堂の視察を通じてやるべき事がわかってきましたし、メニュー作りについては「道の駅あくね」でモニター調査を実施するなど、様々な支援をいただき、大変助かりました。

した。そうして進めていくことで、「これはいい」と感じてもらい、関係者から理解を得ていきました。つまり、できることから始めることで、知識も理解も広がっていったわけです。

結局、開店後大繁盛となり、今では一致団結するまでになっています。

また、近隣の飲食業者からの反発もありましたが、なるべく競合しないように、夜の営業は予約客のみに対応することや、「ぶえんかん」が混み合っているときは、他のお店を紹介するなどして理解を求めています。

■オープンが平成十九年四月ですね。

平瀬：オープンの五ヶ月前から板前を雇い入れ、本格的に準備を行いました。「ぶえんかん」は五十席という限られたスペースなので、多くの方に利用いただくためには回転を早くする必要があります。調理時間の短いメニューの選抜や厨房内の効率アップなどの試行錯誤を繰り返し、四月二十八日にオープンしました。結果は予想を大幅に上回る大繁盛で、平成十九年度は四万二千人以上の方にご利用いただきました。そして、オープンから一年半たった今でも、というか、むしろ今のほうが昨年度より来客数は増えています。



上)メニューは常時15種類以上あり、内容は日々変わります。右)看板メニュー「あくね」の華やかな盛り付け

市外からのお客さんが多く、県外からわざわざ来てくれる方もいます。リピーターが七割と多いのが何より嬉しいですね。また、市で行うウニ丼祭り、伊勢海老丼祭りなど、イベント時は長蛇の列ができるほど賑わうんですよ。

■大盛況の要因は？

平瀬：一番評価をいただいているのは、「ぶえんかん」の由来である「無塩（ぶえん）」ですかね。保存用の塩がいらなほど新鮮という意味です。例えばキピナゴ。通常は競りから店頭で並ぶまでに何時間も経っていて、身が柔らかくなっている。しかし我々は、朝獲れたキピナゴを隣の市場で競り落とし、すぐにここで提供するので身に弾力がある。死後硬直させしていない新鮮さです。また、多くの方に利用いただく

■漁協直営なのに、市場での競りに参加するのは大丈夫ですか？

平瀬：もちろん漁協の魚を直接使うこともできますが、それはしません。魚価を守るためには、市場での競りに加わるのが重要だからです。需給バランスの関係上、買い手が増えることで価格が上がりますからね。でも、漁協自体は市場での競りに参加する権利がない。そこで、漁協の仲卸子会社（株北さつま）を立ち上げ、同社が市場で競り落としたものを「ぶえんかん」で使用しています。

全国的に言えることなのですが、近年、漁獲量が多くても少なくても卸値が低くなっています。消費が少ないから魚が飽和状態なんです。このような状況の中、魚価の買い支え、漁業者を守る一助になればと思っています。

■今後の展望を教えてください。

平瀬：「ぶえんかん」の賑わいは、当初狙っていた魚食普及・地産地消ももちろんのこと、漁業関係者にも活力を与えています。「ぶえんかん」の混雑する昼時には担当ではない漁協職員も手



手際よく注文をさばっていく厨房内



「ぶえんかん」。阿久根市の魚食普及の拠点を目指している

鮮魚の販売を行う計画を立てています。そのために、「ぶえんかん」の横に阿久根の間伐材を使ったログハウスを建て、販売スペースにする予定です。また、今年一月十九日に「北さつま漁業協同組合 地方卸売市場」は、(社) 大日本水産会の優良衛生品質管理市場事業の「優良衛生品質管理市場」の認定を受けました。

食の安全への関心が高まる中、消費者にもわかりやすい形で我々の取り組みをお伝えしていきたいと考えています。