

漁協直営食堂で地魚紹介

——いとう漁業協同組合——

主任研究員 田口さつき

1 いとう漁協の状況

静岡県のいとう漁業協同組合(以下「いとう漁協」)は、2010年4月に、伊東市漁協と網代港漁協(熱海市)が合併し、誕生した。^(注1)管内では、定置網漁業、まき網漁業、一本釣り漁業など、様々な漁業が営まれている。特に定置網漁業は水揚げ量の7割近くを占め、5地区のうち2地区は漁協自営定置である。伊東市内では、市場統合を段階的に進めた結果、現在は組合が運営する伊東魚市場(以下「魚市場」)に管内でとれた鮮魚が集められている。

2 景気低迷期での食堂事業参入

いとう漁協は、設立以来、食堂事業や加工事業(魚のすり身)などに積極的に進出してきた。それは、「このままでは漁業も漁協も衰退の一方である」という組合長の高田充朗氏、専務の日吉直人氏の危機感が背景にあった。事業縮小でなく、組合員の所得向上につながる事業を起こしたいと執行部は思案した。

ところで、合併前の伊東市漁協だった時に、

外食大手が組合の敷地を賃借し、建物を建て営業していた。10年に撤退することになったので、ほかに貸すところを模索していたが、その店舗は魚市場から近く、執行部は「これを利用して直営食堂を行えないか」と検討した。

しかし、そもそも外食大手が撤退したのは、リーマンショック後の景気低迷で観光客等が来なくなった一方、建物や設備の老朽化で再投資の必要があることから、採算が取れないという読みがあったのだ。

集客が難しいのに新規参入するのは大きな挑戦であったが、執行部は地魚を売るためのアンテナショップとしての食堂の必要性を理事会に訴えた。その結果、食堂事業への参入と初期投資として1千万円が認められた。ただし、3年後に事業継続について検討することとなった。

開店に当たり、いとう漁協は食堂事業を行っている漁協の視察に行き、情報を集めた。また、厨房は魚を扱うために機器を取りそろえた。スタッフは、配置転換で職員2名を店長、副店長にし、パートを8名採用した。さらに旧伊東市漁協は魚市場の買参権^(注2)を取得していたので、これを生かし、朝どれの鮮魚を市場から直接仕入れることにした。食堂の名前は「波魚波^{はとば}」に決まり、合併から僅か5か月後の10年9月に開店した。

3 仕入れにこだわり

食堂事業は、現在6年目を迎えている。現店長は4代目の桑原智宏氏で、開店前から同



漁協自営定置網の魚も並ぶ伊東魚市場

事業に携わっていた。

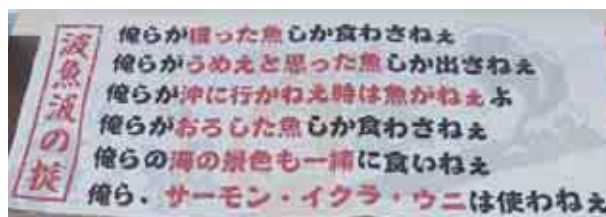
課題だらけの出発であったが、食堂の意義は魚市場に水揚げされた組合員の魚を提供することであり、役職員・スタッフはそれを守り続けた。そのため、魚の仕入れは、店長自ら市場に出向き、魚を丹念にみて購入している。まるで、漁師が手渡ししてくれたかのような鮮度のいい魚を扱えることが「波魚波」の最大の魅力といえる。

仕入れにおいて、質のほかに、もう一つこだわっているのが量である。「お客様が食べたいものを適量に」仕入れることが基本である。そのため、安い魚を大量に仕入れ、消費を強いるようなことはしない。また、冷凍などで在庫を作ること避けている。

不漁で魚価が高いときはあるが、一定量を買いつけることで、年間でみれば価格は平準化できるため、価格を仕入れの基準にはしない。店長は、販売事業を担当していたこともあり、魚種ごとの年間平均価格と価格の推移を熟知しており、仕入原価を意識しつつも、無駄な在庫は抱えない姿勢を守っている。このため、「波魚波」での提供価格も定食で1,500円前後を維持している。

4 お客様が主役

「波魚波」の営業時間は午前11時から午後3時までである(オーダーストップ2時)。しかし、スタッフの1日はそれよりずっと早く始まり、長い。



店内にある「波魚波の掟」

店長が魚を仕入れると、すぐにスタッフ全員で調理に取りかかる。午前中は、基本的に魚の調理に費やす。開店すると、店長も積極的に接客を行う。閉店後は、店内の清掃や帳簿の締めのほか、翌日の午前中を有効に使うため、魚以外のものの仕込みをしっかりと行っている。

メニューの内容も適宜見直している。例えば、「海のそばに来たのだから、おいしい刺身が食べたいが、フライも気になる」という消費者心理をくみ、おまかせ定食は刺身を7、フライを3の比率で乗せる。

このような隠れたスタッフの努力により、年々、売上げが増加している。昨年は圏央道^(注3)開通の効果もあり、1.2倍に増加し、事業黒字を初めて確保した。

「波魚波」は、いとう漁協の当初の期待どおり、地魚を多くの人々に発信する場となっている。特に早春と夏に関東圏の行楽客が多く訪れており、若い家族連れとの接点ができた。また、未利用魚も積極的に使うので、魚市場の価格を下支えしている。

一定の評価を確立した現在、いとう漁協は店舗の見直しを検討している。もともと外食大手の仕様であるので、厨房の排水設備などの改善により、作業効率のもう一段の改善が図れる。また、面積についても、年間客数などを考慮し、適正規模が実現できているかを検証する予定である。

(たぐち さつき)

(注1) 94年、00年、10年と段階的に合併を行い、現在のいとう漁協となっている。

(注2) 買参権とは、生産者が市場に水揚げした魚介類のセリに参加する権利。

(注3) 桶川北本IC～白岡菖蒲IC間が15年10月31日に開通し、埼玉県から神奈川県へのルートが全通。