

おいしい！楽しい！志度湾のカキ焼きに いらっしやい

志度漁業協同組合女性部

渡辺 喜子

1. 地域の概要



(さぬき市志度の位置)

私の住む香川県さぬき市志度は、香川県東部に位置し、豊かな漁場「志度湾」を有する沿岸地域である。市内には瀬戸内海の眺望が美しい自然公園の中に、四国一の規模を誇る野外音楽広場があり、各種音楽イベントの開催により文化振興が図られている。日本のエジソンと言われる平賀源内の生誕地としても有名である。

2. 漁業の概要

所属する志度漁業協同組合の主な漁業種類は、ハマチ・タイ・ノリ・カキなどの養殖と、小型底びき網・曳き釣り・刺し網などの漁船漁業でタイ・スズキ・サワラ・タコ・エビ類などを漁獲している。組合員数は、正組合員 28 名、准組合員 42 名の合計 70 名。平成 20 年度の水揚げ高は 6 億 2,000 万円で、うち養殖業が約 5 億 1,000 万円、漁船漁業約 1 億 1,000 万円である。



(志度漁協)

3. 実践活動取組課題選定の動機

平成年代に入ったころから、志度湾内では冬場、水揚げされた新鮮なカキを、客に殻ごと焼いて食べてもらう「カキ焼き」店の開設が相次ぎ、私の所属する志度漁協女性部でも地元イベントに、「カキ焼き」を出店し好評を得ていた。この現象を見聞きする中で、カキの焼ける音を聞きながら、自分好みのスタイルで、楽しい時間を共有できる「カキ焼き」のありさまは、他の店舗にはないセールスポイントであり、水産物の消費を通じて生産者、消費者が直接交流できる大変魅力的なシステムであると認識した。さらに、養殖ガキの生産維持と、価格安定を実現するためには、市場出荷以外で漁業者が主体となりえる、販売・流通経路の開拓が必要であると感じていたことから、「カキ焼き」店舗の経営を模索することにした。

4. 実践活動状況及び成果

(1) わが家の漁業経営の変遷

私も夫も、志度町内の出身で、主人は町内の他産業で働いた後、漁業に転職した。夫婦ともに漁業経験に乏しく、船の操作や、漁船漁業の知識・技術もなかったことから、養殖業を選んで参入した。初めての経験ばかりで、重労働も多く苦労したが、今でも現場作業ができるのは、当時の経験があるからだと思っている。

昭和60年ごろより娘婿が事業を手伝ってくれるようになり、ハマチ、カキ、ノリ等の魚種を組み合わせ養殖を行っていたが、主力のハマチ養殖が頭打ちとなったため、平成7年、カキ養殖一本に事業を集約、平成9年11月、「かき焼き わたなべ」をオープンした。漁業者が店舗を経営するには、海上作業以外に、収穫したカキの調整や、専属で店の運営を取り仕切る人手が必要となるが、幸いにも隣町に嫁いでいた長女が、それらの業務を引き受けてくれることとなり出店に踏み切った。



(写真1 カキ養殖漁場)



(写真2 2号店店舗)



(写真3 カキ焼き)

(2) カキ焼き店舗の開設から現在に至るまで

出店当時は、店舗面積は9坪、カキ焼き台も2台のみで、市場への出荷作業の合間に店舗経営を行う程度だったが、日増しに客が増え、漁期最盛期の土日には、行列ができるほどの盛況に恵まれた。このため、2年目には初代店舗の近くにあるノリ小屋を改築し、2号店をオープンした。平成16年には、2号店の2階を改造して大型バスで訪れる団体客を収容できるようにし、それを機に1号店を閉め、店舗の一元化を図ることで経営の効率化を進めた。

この間、平成15年からは、町内に住んでいた次女が店を手伝ってくれるようになり、さらに、成人した孫も漁師を志し、春から夏にかけて底曳き網漁に取り組んでいる。現在は、業務分担を行っていて、娘たちが接客など店舗内の業務と営業を、娘婿と孫はカキやその他魚介類の生産、夫は店舗内の整備や安全管理、私は雇用管理と、カキむき、各メニューに適したカキの選別や量の調整を担当している。

(3) 店舗経営上の注意点 (接客と衛生管理)

カキ焼きを営むにあたり、特に気をつけているのは、接客態度と衛生管理であ

る。カキ焼きは期間限定営業のため、最盛期の12月～3月には大学生などのアルバイトを数人雇用するが、長期雇用は少ないため、採用時には接客や電話応対術などを中心に指導している。特に笑顔でお客さまに接することと、注文には出来るだけスピーディーに応えることをモットーに、店舗全体のイメージアップを心がけている。また、従業員本人が直接、カキを焼いて食べる機会を設け、調理方法や食べごろ、焼き具合などを、体験してもらっている。それは、従業員自らが、自信を持ってメニュー説明を行うとともに、客に安心して食べていただけるようにするためである

加えて志度湾で生産されるカキは加熱して食べることが義務づけられているため、客が、酢ガキや、生焼けの状態を食べないように、調理説明や配膳の際の見回りを徹底している。さらにカキは、ノロウイルスなどの風評被害を受けやすいので、生産段階や出荷調整作業時の衛生管理を厳しく行って、安心して食べられる食材であることを、普段から強くアピールしている。



(写真4 カキむき作業の様子)



(写真5 ランチタイム営業の様子)

(4) メニューの充実と食べ方の提案

客の中には、焼いたカキが食べられない方がいるので、このような方のため、車エビやサザエなどの海鮮焼きや、ランチタイム営業用にカキフライ定食などの単品料理をメニューに加えた。さらにオープン当初は、焼きガキの薬味やトッピングは、大根スティックとレモンのみだったが、営業していくうちに性別や年代により、嗜好が様々であることがわかってきたので、調味料を常時20種類以上用意し、創作料理感覚でカキを楽しんでもらっている。調味料の組み合わせによってカキ焼きのバリエーションも広がっている。

(5) 調理器具の改善と安全性の向上

当店は、直接鉄板や炭火で魚介類を焼いて食べてもらう形式のため、客の食べる様子や生の声を参考に、鉄板の高さの改良や、皿や飲み物を置くサイドテーブルの設置、熱がこもらない火炎装置の工夫などを行ってきた。

しかし苦い経験もある。2号店をリニューアルした際、鉄板の過熱によって、ボヤを起こしてしまった。その日は、開店時間から予約が一杯で、従業員は店内

にこもって作業を行っていたため、室内の変化を感知できず、たまたま外から帰って来た私が、異臭に気づいた。すばやく消火したので大事には至らなかったが、これは忙しい時ほど、様々な気配りが必要であることを痛感させられた出来事で、この教訓をもとに、鉄板の周囲に適当な厚さの耐火ボードを組み込むとともに、閉店後の店内の見回りや、加熱機材に直接手を触れての点検作業を徹底している。



(写真6 焼きガキ用調味料)



(写真7 焼き台)

(6) 固定客 (リピーター) の確保

現在、志度湾周辺には、約10店舗ほどのカキ焼き専門店がある。そんな激戦区で商売を行う以上、一度ではなく何度も訪れてもらえる店であり続けたいと思っている。そのため、おいしいカキの提供はもちろんのこと、初めて来られた方には、連絡先をお聞きし、次の年の夏ごろに、来店のお礼とその年の営業開始時期、新メニューなどを綴った手書きの案内状を送っている。これらの営業努力の継続によって、当店を訪れてくれるリピーターは約100組ほどとなった。

5. 波及効果


(1) 異業種の方との交流から得たこと

カキ焼き経営が軌道に乗るにつれ、地元テレビ局や新聞社から、年間数回程度の取材を受けるようになった。平成18年には、ホームページの開設と、フリーペーパーにクーポン券を掲載したところ、20歳代のカップルやグループ、若い家族連れなど、それまでにはない客層や世代の来店者が確実に増えた。さらに比較的予約の少ない平日午後、旅行会社が主催する日帰りツアーの団体客を受け入れるなど、シーズンを通してコンスタントに来店者を集める努力を行っている。報道関係者や接客業の方など、接点の少なかった異業種の方との出会いの中で、飲食業経営のノウハウを教えてもらい、実践している。

(2) 同業者との繋がりの中で


近年、志度湾でのカキ焼きは、水産業の振興とともに、地域の観光資源として欠かせない存在になりつつある。同業者が切磋琢磨して、顧客の開拓等を行うことで、結果的に志度湾産カキへの注目度が増し、地域外からの来訪者が増えている。開店当初は事業を軌道に乗せることに躍起になっていたが、最近では私の店舗も、地域に元気をもたらす役割を担っていると考えるようになった。

志度湾ではカキ以外にもハマチやノリなどの養殖が盛んなので、これらの漁業者との連携を図って地域を盛り上げていきたいと思う。



さぬき市志度名物かき焼きの
専門店わたなべにようこそ!!

私達は毎日田の前の海でとれた
新鮮な牡蠣をお客様にお届けしております!!



カキ焼 わたなべ
カキやき わたなべ

2時間食べ放題!
眼前の志度湾で獲れたてのカキ

志度湾で獲れた新鮮な良質このとないカキが、なんと2時間食べ放題! スダチやレモンに絡まりチーズやオリーブオイルまでトッピングだけでも約20種類をそろえ、よりおいしい食べ方もご提案しています。フード＆ドリンクメニューも豊富ですが、いずれも持ち込み自由。カキのむき身や殻付きの持ち帰りもOK。単品メニューも増強中。お一人さま大歓迎!

0 平日予約のみ+500円で炭火焼きも可。
清潔な個室大人気

おすそめメニュー
単品メニュー 2種類 1280円(4名) 11200円(10名)
12000円(12名) 15000円(15名) 18000円(18名)

0208 市電 6382-47
(川口までバス徒歩約5分)
097169418673
http://www.kakiyakiwatanabe.com/
平日 12:00~22:30 全日 17:30~1:02(1:30)
(土・日) 11:00~22:00(1:02(1:30))
0 無料 0 イス70席 0 13台

(公式ホームページトップページ画像)

(クーポン券)

6. 今後の課題や計画と問題点

平成 19 年のシーズンでは、通常より 1 ヶ月早い 10 月初旬から、市場へのむきガキ出荷を開始したため、稼ぎ時の 2 月初めには、カキ焼き用のカキが底をつき、それ以降の予約をお断りするという事態になった。この失敗をもとに、次のシーズンからは、3 月末までカキ焼きを営業できるように、計画的な種付けと、生育期間の調整、在庫管理を行っている。

今年でカキ焼き店舗を開業して 12 年目を迎えた。最近ではシーズンオフの夏場に、孫が底曳き漁で獲ってきた魚介類を使った「漁師レストラン」を営業できないかと家族で検討している。年間を通しての営業は、今までの店舗経営の中で、いろいろと試行錯誤してきたものの、まだ実現していない大きな課題であり、夢でもある。

7. 最後に

約 40 年前、夫と 2 人、何もわからないまま漁師の世界に飛び込んだが、仕事仲間や地域の方々に助けられ、なんとかここまで来ることができた。漁師の仕事に不安に思う日々が何度もあったので、娘夫婦そして孫の代まで事業をつなぐことができた現状が、奇跡のように感じられ、支えてくれた多くの方々に大変感謝している。

カキだけでなく新鮮な水産物を、安全に消費者に提供し、安心して食べてもらうことが漁業者の仕事であり、誇りであると思う。カキ焼きを始めて、直接消費者や異業種の方との交流が可能になり、その思いと喜びは一層強くなった。漁業経営の一部門としてカキ焼き店舗を営業しているが、漁業者であると同時に飲食業を営んでいるという基本を忘れず、衛生面、安全面の適正管理を行い、「志度湾のかき焼きなら、わたなべ」と言ってもらえるよう、何事にも前向きに取り組んでいきたい。