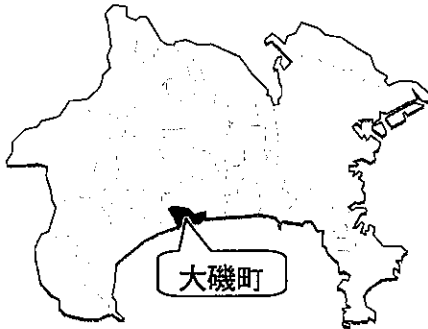


港からまちおこしを

—NPOとの協働で立ち上げた「めしや大磯港」の今とこれから—

大磯町漁業協同組合
加藤 孝

1. 地域の概要



私が住んでいる大磯町は、神奈川県中央を流れる相模川と県西部の酒匂川に挟まれたほぼ中央に位置する。

大磯海岸は、砂浜の遠浅が広がり、日本最初の海水浴場と言われており、現在でも夏には多くの海水浴客で賑わっている。また、温暖な土地柄から、明治中期から昭和初期にかけて、伊藤博文ら要人の避暑・避寒地としても知られている場所でもある。

2. 漁業の概要

大磯町漁業協同組合の組合員数は35人で、ここ5年間の年間平均漁獲量は273トン、主な漁業種類は、定置網漁業、刺網、はえ縄、しらす船曳網、貝桁網などである。

漁獲物は、地元の魚屋や小田原市場や横浜中央市場に出荷されている。

漁業の根拠地である大磯港は地方港湾として利用されているもので、港湾の中に漁業施設がある。

3. 研究グループの組織と運営

大磯町漁業協同組合では研究グループはないが、組合の有志で一丸となって、海や漁業に親しんでもらおうと、毎月1回の朝市の開催や地元小中学生を対象にした漁船の乗船体験、魚の料理教室等を行っている。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

私は、昭和34年から漁業に携わり、一本釣り、延縄漁業などを行いながら、平成6年より大磯町地先で定置網漁業を営んでいる。

その頃から、なんで大磯には地魚を食べさせる店がないのだろうと想着ていた。本当にうまい魚を食べさせたい、そして、魚に価値をつけるためにも食堂をやりたいという思いをずっと持ち続けていた。

場所は港にこだわった。港であれば、お客さんにしてみれば、新鮮な魚が食べられるという期待感を持つと思ったからである。

しかし、魚食堂をやりたいとは思っていたが、漁師である自分は、食堂立ち上げのノウハウはない。夢は具体的な形にならないまま、時間は過ぎていった。

そんな中、平成21年に入り、地元で活動するNPO法人の「西湘をあそぶ会」の後押しにより、魚食堂の立ち上げが現実のものとなったのである。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) NPOと協働で計画づくり

「西湘をあそぶ会」は、西湘地域において、週末の畑作業や休耕田で作った米からお酒をつくる取り組みなど、都会と田舎の交流活動を行いながら、「あそび」からはじまる地域活性の形を探求しているNPO法人である。

「西湘をあそぶ会」とは、大磯町漁協の朝市に手伝いに来てくれたことがきっかけで知り合った。魚食堂に対する私の思いを聞いたNPOは、早速、大磯町に話しを持ちかけてくれたのである。

そして、町からの提案で、まずは、千葉県保田漁協の魚食堂「ばんや」の視察が実施されることになった。

ばんやの視察後、町から魚食堂の計画案が求められた。私としては、従業員が2人程度の小じんまりとした営業を考えていたのだが、町からは多くの人を呼べる規模でどうか、という話があった。町にうまく乗せられた格好で、NPOと一緒に計画づくりを行うことになった。

このようにして、魚食堂立ち上げの話は進み始めた。

(2) 準備委員会を立ち上げ

地元で根ざした食堂にするべく、NPOの呼びかけにより、大磯町商工会、観光協会、大磯港みなとまちづくり協議会で魚食堂立ち上げの準備委員会をつくり、経営方針等を検討することにした。

経営方針として、大磯で獲れた魚をキャッチフレーズに、大磯の定置網でその日の朝、漁獲された魚を素材に料理を提供することとし、マグロなど大磯で水揚げされない魚は出さないことにした。また、しけ等で漁がない時は、休業することにした。

店の名称もいろいろ提案されたが、大磯という名前を入れたほうがよいということで、「めしや大磯港」に決まった。

ホームページを立ち上げ、開店状況や当日のメニューはツイッターで発信することにした。

また、建物の整備についても、NPOの呼びかけで、ボランティアが70人くらい集まり、外壁の仕上げや塗装作業等に協力してくれた。

(3) めしや大磯港の概要

めしや大磯港のオープンは、平成22年4月23日で、店舗面積は97平方メートル、座席数は29席、テラス席も加えると37席になる(写真1)。

施設の整備費は、建物とその中の厨房設備やテーブル、椅子等で1,800万円くらいかかった。水道、ガス、電気設備等をいれ

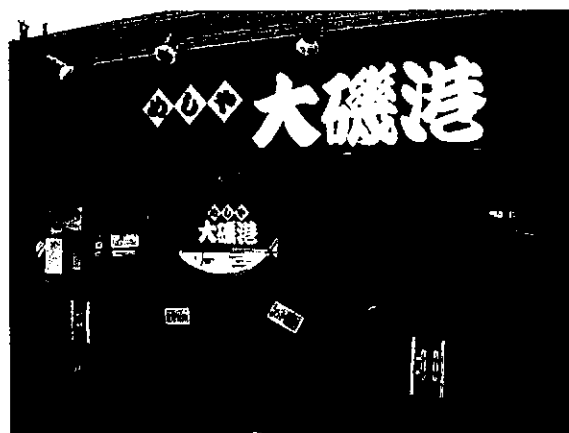


写真1 めしや大磯港の概観

ると全部で2,000万円くらいである。

開店時間は、11時30分から14時までと17時から20時までとした。当初は、お昼だけの営業でよいと考えていたが、夜の営業をしないと儲からないとの意見があり、夜も営業することにした。

オープンから、1年間の来客数は3万7,000人になった。平均すると昼に90人、夜に30人くらいの来客があったことになる。

(4) メニュー内容

昼は定食メニューのみとしており、港御膳、刺身定食、煮魚定食などを用意し、値段は、800円から2,000円である。夜はお酒と刺身、焼き魚、天ぷら、寿司などを提供している。

定食の内容は、当日の朝、獲れた魚を素材にするため、日によって変わる。そこで、店の外と中にその日のメニュー内容を掲示することにした(写真2)。

(5) アンケート調査を実施

おいしい魚を食べさせるというのが、お店の基本方針である。同じ魚で同じ時間に獲れた魚でもおいしい魚とそうでない魚がある。お客さんに提供する魚には自信を持っている。

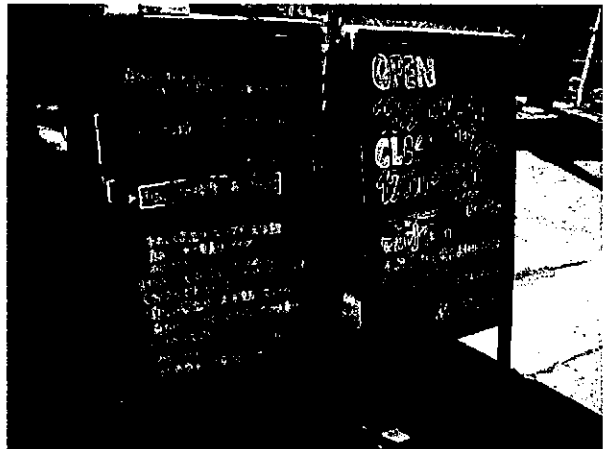


写真2 メニューの掲示

1年を通してみて、お客さんは、おいしいものであれば、少々高くても食べに来るということを実感した。

平成23年7月から10月まで1ヶ月に1回ずつ、計138人のお客さんに対し、料理の価格やめしやに来た目的等について、アンケートを行った。

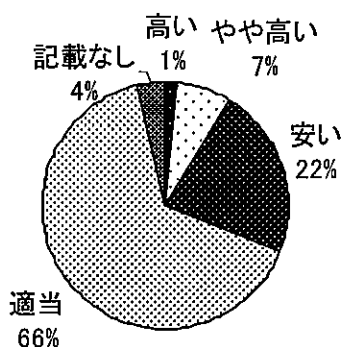


図1 料理の価格

昼のメニューで1,000円以上の単価であるというのは、一般的に考えれば、高い印象がある。ところが、アンケート結果では、料理の価格については、適当もしくは安いと答えた人が88%もいた(図1)。

このことは、お客さんは、提供される料理の質が価格に見合ったものであると考えているということだと思っている。

また、めしやに来る目的として、食事だけに来るという人が54%を占めていた(図2)。おいしいものを食べに来るということだけで、行動の目的になるということを実感した。

めしやの雰囲気は、高級フランス料理店のように、普段とは違う雰囲気を感じさせたり、セレブのような扱いをされるわけでもない。しかも、相席でもお客さんが来てくれるというのは、お店の雰囲気も含めてお客さんとしては、価格相応のお店であると考えてく

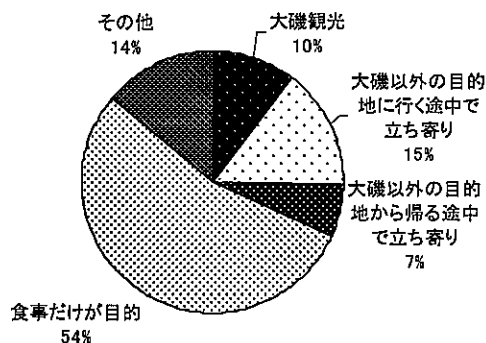


図2 来店目的

れていると思っている。港という、都会的でないロケーションがそうさせているかもしれない。

(6) 未利用魚の利用

大磯で獲れる魚に未利用魚はあまりない。そんな中で、アブラッコと呼んでいる「オキヒイラギ」が定置網に入ることがある。アブラッコは今まで廃棄していたが、日干しにした後、から揚げとして提供するようになり、お客さんからは好評である。他の飲食店からも問い合わせがあり、新たな出荷体制ができている。

6. 波及効果

めしやが他地域の魚食堂の開店の波及効果となったと思われる事例を挙げてみる。

県内では、県漁連の「ぎょれん市場」が22年7月に、横浜市漁協柴支所の「小柴のどんぶりや」が23年5月に、福浦漁協の「みなと食堂」が23年7月に開店した。また、県外では、いとう漁協の「漁師めしや 波魚波」が22年9月に開店した。

これらのお店については、それぞれオープン前に担当者がめしやを訪れたことから、めしやの経営方針等を話したことがある。

7. 今後の課題や計画と問題点

(1) 港からまちおこし

めしやをきっかけとして、これだけの人が大磯にやってきたのだから、これを大磯のまちおこしにつなげたいと考えた。港からまちおこしである。

NPOとの協働により、大磯町の商店街に呼びかけ、漁協の朝市の開催と併せて、平成22年9月より毎月第3日曜日に大磯港で「大磯市」を開催することになった。

現在、大磯町の90店舗が出店し、野菜やパン、練物や工芸品等が販売され、大磯の地域資源が一度に見られ、大磯の雰囲気その場で感じることができる。来客数は、毎回3,000人を超える人出で賑わうまでになった。

(2) めしやを始めてみて

当初は、一日にお客さんが40人~50人くらいのお店で考えていた。ところが、ふたを開けてみたら、その3倍くらいのお客さんがやってきた。

お客さんの数は開店当初よりは減っているが、開店から1年が過ぎた頃からその数は、安定してきたようだ(図3)。

めしやを始めた考え方は、間違っていないと思っている。お客さんは魚がおいしいと言ってくれる。人は港にやって来た。魚の付加価値はついている。これをきっかけに魚を食べる人がもっと増えてくれればいいと思っている。

茅ヶ崎の人でめしやに来るために、初めて大磯に来たという人に会った。そして、大磯っていいなと思ったそうだ。めしやが新たな周遊の基点になっているということが言え

そうだ。

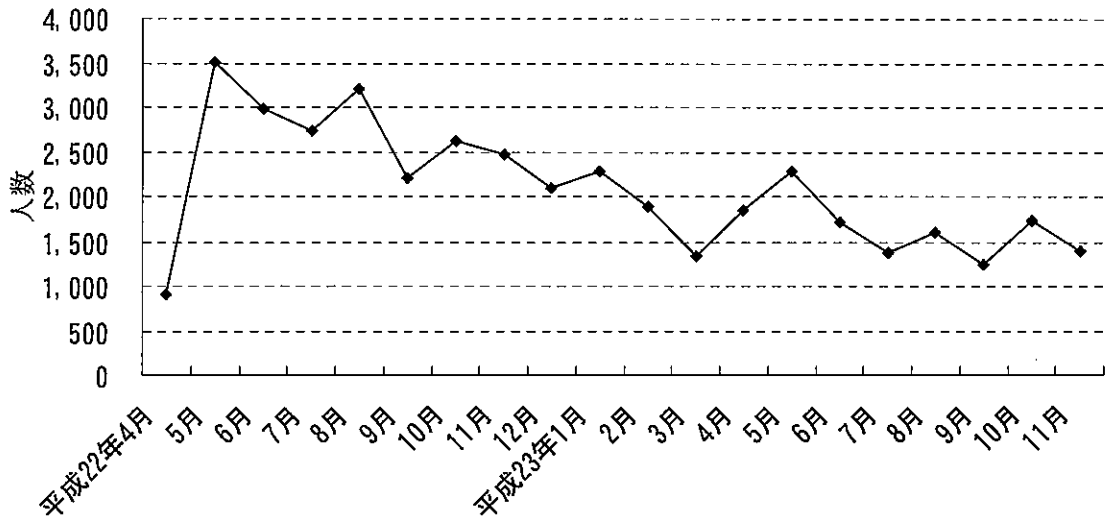


図3 昼のお客さんの人数の推移(月別)

(3) 今後の取組み

お客さんから魚のおみやげについて聞かれたことがあることから、大磯で漁獲されるカタクチイワシやサバを使用した魚醤やふりかけ等の開発を行うこととしている。当面は、めしやでの販売を予定しているが、売れ行き次第では、販路の拡大も考えている。



写真3 刺身定食