

創業145年の三重ローカルうどんチェーンによる挑戦 三重の「未利用魚」をグランドメニューで提供開始

認知度の低い魚を「知っている味」に変え、豊かな食提供へ



グランドメニューで未利用魚「ニベ」常時提供へ

明治10年創業で35店舗を展開するうどん店 株式会社歌行燈(本社:三重県桑名市、代表取締役:横井健祐、以下「歌行燈」)は、2022年に老舗ローカルチェーンならではの在り方を模索する取り組みをスタートし、未利用魚の活用や未活用素材のメニュー化にチャレンジしてきました。

そこでこの度4月28日から未利用魚をグランドメニューのお料理として常時提供を開始しました。地域にある認知度の低い食材のおいしさをお客様に伝えることで、未利用魚や低活用魚の消費を促進し、持続可能な漁業、ひいては豊かな食料調達への貢献を目指します。

■現状:水揚げ量の3~4割が廃棄される一方、サンマやイカが不漁で高騰

三重県で主に行われる底曳き漁やまき網漁には様々な水産物がかかりますが、そこから流通するのは名前の知られた魚ばかり。世界で見ても総水揚げ量のうち約3割~4割が過剰に獲られ、「未利用魚・低利用魚」として廃棄されています。※1

一方、サンマやイカなど身近な水産物の漁獲高が減少。海水温の上昇や要因が複数あるとされ、漁獲高の回復には時間がかかる見込みです。

未利用魚が廃棄される一方で大衆魚が枯渇するアンバランスな状態は、漁業従事者の利益減少をもたらし、将来的な水産資源の枯渇につながる可能性があります。消費者の食生活や家計にも大きく影響を与えるため、消費者を含めたサプライチェーン全体で持続可能な漁業を目指すことが重要になっています。

※1 水産庁「令和二年水産白書」よりhttps://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r02_h/trend/1/t1_4_1.html

■展開:常時食べられるグランドメニュー化で、未利用魚を「知っているおいしい味」へ

昨年の期間限定メニュー化で、お客様・スタッフの関心を喚起し、新しいおいしさを提供できたと手ごたえを得た5代目は、知名度はないがおいしい食材を「知っているおいしい味」にまで定着させる必要性や可能性を感じました。そこで「オオニベ」などの未利用魚のグランドメニュー化(常時提供)を決定。旬ごとに何の魚を使用しているか、卓上POPで丁寧に紹介します。

メニュー:※白身魚の天ぷらとしてオオニベを使用

「歌行燈(松)」釜揚げうどん・天ぷら・ごはんのセット 1500円(税抜)

「海老と白身魚の天丼御膳」天丼、小麺、茶碗蒸しのセット 1590円(税抜)

そのほか、白身魚の天ぷら/フライ(単品)

販売店舗:歌行燈本店・桑名駅前店・大山田店・四日市ときわ店・名張店・鈴鹿店提供開始:
2023年4月28日(日)から



■反響:メニュー公開直後から想定の4倍の注文が。在庫切れになるほどの手ごたえ

グランドメニュー開始直後から想定以上の注文が入り、開始1週間で1か月分の在庫が完売。元から人気のセットメニューであった歌行燈セットや天井ですが、それを踏まえて準備した在庫を4倍のスピードで消費するほど、お客様に「未利用魚」や「ニベ」を自然に受け入れていただいたのだと、スタッフは手ごたえを感じています。

■今後の展開

今回のニベや昨年扱ったサバフグ以外の未利用魚にも、期間限定メニューからチャレンジしたいと考えています。具体的には和歌山などの地域でおいしい魚として古くから愛されている「ウツボ」を考えています。また、持続可能な漁業への貢献として、三重県が力を入れている伊勢真鯛やブリなど地元食材も積極的に活用していきます。

水産資源や漁業の現状を把握し、より柔軟に採用検討ができるよう、産地や加工業者との連携をさらに深めてまいります。

■五代目代表 横井健祐より

昨年から丘漁師組合の取り組みに参加する中で、恥ずかしながら海の中の出来事を全く知らなかったことに気づきました。海的环境変化による漁獲種や量の変化、原油高などによる漁業コストの上昇などを背景に、活用されてこなかった食材を知るきっかけを作り、次の当たり前やいつもの味を生み出していくことは、有名食材の争奪を避け、安定した価格や味を消費者に提供することにもつながります。サーモンやサンマも最初は知名度のない魚でした。桑名発の飲食店として、お客様とともに「知っている魚」を増やすことで新しい消費循環を生み出していけたらと考えています。

【参考】オオニベとは

主に四国の太平洋側や九州地方で水揚げされ、宮崎県などでは養殖もされるほど人気の魚。昨今の気候変動等の影響により、伊勢志摩の海でも定置網漁にかかることが増加していますが、三重県では認知度が低く、あまり流通していない。味はたんぱくであっさりしながら、しっかり味わいがあり、白身魚として天ぷらやフライなどに最適です。



■株式会社歌行燈について

代表取締役社長:横井健祐

創業:明治10年(1877年)

本社所在地:三重県桑名市末広町40番地

明治10年「志満や」として創業したうどん・そば料理店。本店・本社を三重県桑名市に置き、現在「歌行燈」「やじろべえ」「歌行燈あべっさん」「四代目横井製麺所」などを国内で35店舗展開。明治の文豪・泉鏡花の名作「歌行燈」の作中に登場するうどん屋のモデルであり、その後「歌行燈」へ店名を変えた。

現在の5代目代表はコロナ禍で大きく経営を見直し、「あじひとすじ」への原点回帰と飲食店として地域に還元することを重視。その折、三重の海の課題を知り、生産地への訪問や漁業従事者と交流する中で、三重県で低利用魚として扱われる「オオニベ」「サバフグ」などの採用に流通や加工も含めて挑戦中。

<http://www.utaandon.jp/>

■本件に関するお問い合わせ

窓口:横井

TEL ☎:080-6943-0094

mail ✉:k_yokoi@utaandon.co.jp