

創業145年の三重ローカルうどんチェーンから海洋資源活用チャレンジ
生産地と消費地をつなぐ意見交換会「丘漁師会議」1/30開催
未活用魚を取り入れる飲食店として地域連携に議論の場を作る



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年から約1年かけて地域で獲れた未活用魚を活かす取り組みを行ってきました。海の実情をよりタイムリーに知る方法や漁師さんとの繋がり方を模索するため、1月30日（火）に漁業関係者や卸業、流通、飲食店、行政、消費者との情報交換会を開催します。株式会社On-Co（本社：三重県桑名市）が取り組む、「丘漁師組合」プロジェクト（海の課題を知りアクションを起こす人を増やす）と共催で行います。地域の海と消費地である飲食店や販売店間の情報交換と議論を促進し、より有機的な繋がりから漁獲物の最大限の活用を目指します。

■背景：年6000人減少の漁業者。海洋環境の変化も重なり「海の幸が食べられなくなる未来」も

日本における漁業従事者は、一貫して減少傾向にあり2018年には15万人。2023年には12万人に減少すると予想されています。

*1これは、毎年6000人の漁業従事者が減少していることとなります。

また、海水温の上昇や長引く黒潮大蛇行など海洋環境が変化しており、獲れる魚種、量が乱高下。サンマやイカなど身近な水産物の漁獲高が減少する一方で、未活用の魚が廃棄され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。海の幸が豊かな日本でこれからも持続可能な漁業を営むために、水産関係者、飲食店、販売店、消費者がともに行動を起こしていく必要があります。*1: [漁業をめぐる現状について（令和3年7月 水産庁）](#)

■きっかけ：未活用魚をメニューに採用。手ごたえも課題も希望も見え「推進」に想い

歌行燈では、丘漁師組合で海の現状を知り、2022年1月に当時漁獲量が異常に増加していた「サバフグ」を、3月には三重県での認知が低く活用率が低かった「オオニベ」を季節メニューとして提供しました。お客様からは味の評価もさることながら、「海について知ることができた」「おいしく食べて貢献できるのはうれしい」と消費者に現状を知ってもらう機会を作ることができました。また、小学校の自由研究にとコンタクトを取ってくれた小学生もおり、飲食店として未活用資源活用の役割や意義を大きく感じています。

一方で、過剰漁獲だと単価が下がってしまったり、未活用魚を活かすために生産地・加工・流通・調理の各工程で工数が増えてしまうなど、一筋縄では行かない課題も見えてきました。取り組んだからこそわかる価値と、それゆえに解決して行きたい課題を海に関わる人と共有することで議論を深め、多様な視点から解決の糸口を見つけていきたいと情報共有の場を作ることとなりました。

■丘漁師会議～地域の海と消費地をもっとつなぐ～

開催日：1月30日（火）15：00～16：30

方法：オンライン配信

参加費：無料

内容：1.趣旨説明 2.ゲストによる取り組みと課題感の共有 3.ゲストを中心としたトークセッション

4.参加者も交えた大意見交換会

詳細/申込：<https://peatix.com/event/3811144/view>

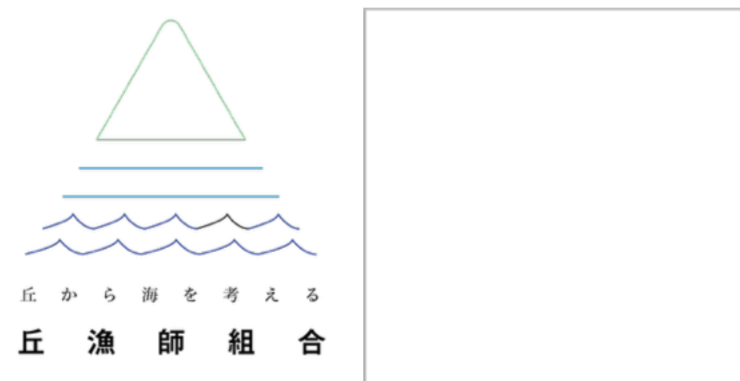
ゲスト：漁師／漁協職員／流通事業者／飲食店（株式会社歌行燈）

主催：丘漁師組合（組合長・水谷岳史）

共催：株式会社歌行燈／株式会社On-Co

■今後の展開：生産地と繋がり、飲食店としての消費者においしく伝える役割を担いたい

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、産地や加工業者と情報や意見をより流通させ、連携を深めてまいります。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、お客様に三重の魅力・海の魅力を伝える役割を担ってまいります。



■丘から海を考える【丘漁師組合】とは

株式会社On-Coが立ち上げた、海の課題を知り行動する人を増やすことを目的としたプロジェクト。「海」の課題に対して、海のプロではない、一般市民の方がアクションを起こすキッカケづくりを行っています。海の課題解決に取り組む人々が増える仕組みをつくる

歌行燈はこのプロジェクトと共同で、三重で獲れた未活用魚であるサバフグやオオニベを店頭で提供する取り組みも実施。

[これまでの主な取り組み]

・[FabCafe Nagoyaにて低利用魚メニューの導入がスタート](#)（2021年10月より）

・[創業144年老舗うどん店の社内改革に未活用魚を活用](#)（2022年1月より）

・[フードロス削減と海洋資源活用に取り組む生産地連携。第二弾はサバフグ&ワカメ](#)（2022年3月）

■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

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

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」「歌行燈えべっさん」「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。

■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