

伊根町産の鰯、甘鯛等を活用した新商品の開発・製造・販売及び町内流通システムの確立（地産地消）推進事業

株式会社 油屋

支配人

濱野

茂樹さん



濱野 茂樹さん

平成23年度 採択事業

伊根町の「鰯（ぶり）しゃぶ」

丹後半島の東端にある伊根町では、舟屋と呼ばれる一階を船のガレージにした建物が湾に沿って230軒余り立ち並んでいます。その風景は壮観で、またどこか懐かしく、日本の原風景を感じさせる美しさが今も大切に残されています。そこからさらに奥まった場所に位置する奥伊根の温泉宿「油屋」では、昭和38年の創業以来、総料理長自らが漁港に出向き、水揚げされたばかりの新鮮な魚介類を仕入れています。「鰯（ぶり）しゃぶ」は特に有名で、油屋本館、別館和亭（なごみてい）で提供される、新鮮な高級海鮮料理として全国、海外から多くの方が足を運ばれます。そこでは、伊根町という土地ならではの海の恵みを存分に盛りこんだ料理へのこだわり、そしてお客様への温かいおもてなしを感じることができます。



「鰯（ぶり）しゃぶ」

躍進する販売戦略「分け油屋」の新規開拓への挑戦

宿泊業を営みながらも濱野さんは、「伊根鰯や甘鯛などの高級魚を少量でも地元以外に流通させるようなことができないか」という考えのもと、今回の新しい事業を立案されました。奥伊根のブランドをもっと市場へ送りたい。旅館経営だけでも大変なのに、という心配の声もありましたが、濱野さんのチャレンジ精神がそこにはあ



油屋別館「和亭」

農林水産物の活用



冷凍設備

りました。「何とか、地元のためにも。泊まっていたいたお客様においしいねと言っていたいただいた言葉にも励まされました」。

地元で水揚げされた水産物を加工し商品化する事業では、洗練された冷凍技術で鮮度の維持を確立し、地元の飲食店、宿泊施設などへ提供する仕組みをつくるなど、地元の事業者と連携をすることによって伊根の活性化にも一役買っています。

奥伊根温泉油屋に別館和亭（なごみてい）をオープンさせた濱野さんは、ファンドにより「分け油屋」としてホームページを開設されました。奥伊根への身近な位置づけを確立した新鮮な高級魚を、ホームページで充実した内容でかつ見やすく紹介され、販売されることにより、より一層身近な旬の食材として開拓されました。徹底した鮮度管理の上で、総料理長自らの手で調理され、その日に出荷して皆様のお手元へ運ばれます。奥伊根の味をそのまま味わうことができるのです。

特に丹後の「舟屋ぐじ」（甘鯛）は現地でしか手に入りにくい最高級の魚として興味深いです。家庭でも楽しめる新鮮な「甘鯛のしゃぶしゃぶ」等の販売戦略は今後が期待できそうな分野です。インターネットもデザイン性に優れて、濱野さんの意気込みが感じ取れます。



「甘鯛のしゃぶしゃぶ」

観光への誘致に貢献

近年、奥伊根温泉は、海沿いにひっそりと佇む静かな温泉地として注目を浴びています。温泉に浸かりながら、眼下に広がる紺碧の日本海の眺めはひとしおです。

以前は温泉がありませんでしたが、温泉のおかげで、夏の海水浴だけでなく、四季を通して、新鮮なカニ・甘鯛・河豚・鱧・鰯等々数多くある海産物を観光資源にすることができました。中でも、冬のカニは絶品です。露天風呂もある温泉に入り心を癒し、新鮮な高級料理で大満足な、年中通して足を運びたいような油屋は、現代社会においてさまざまな手法で躍進しようと努力を重ね、まちづくりにも活性化を促し、奥丹後の観光誘致に貢献。またその地域で産れ、その地域で消費する、「地産地消」で、新鮮で安心な食材を食べることができ、総料理長の見立てと匠の技での料理を堪能できる、宿のご主人からもおいしい食べ方を教えてもらえるなど、のどかな交流をしながら、本来の「旬」の海の幸の味を知ることができます。

躍進する今後

新鮮で栄養価が損なわれない食材を何とか提供しようとする濱野さんの姿勢には感服します。産地直送も試みながら、地元と消費者のニーズを知ることにより、生産意欲を高める方針。

産地と食卓をつなぎ、奥伊根を通じて地域全体を活性化するという大きな事業だけに、濱野さんの苦労も大変だと思われます。しかし、この取組にはたくさんの可能性が詰まっています。

事業概要

株式会社 油屋

<http://www.ine-aburaya.com>

代表：濱野 真喜子

業種：旅館業

創業：昭和38（1963）年 設立：平成4（1992）年

住所：〒626-0412 与謝郡伊根町字津母570番地

TEL：0772-32-0306 FAX：0772-32-0106