

有限会社淡水魚鯉西

Pick Up!

平成29年度

事業計画名

千曲川の伝統漁業、文化、環境の継承に向けたブラックバス料理の商品化

概要

千曲川からのウグイやアユといった原材料を今後も安定的に確保できるよう、在来魚の生存に悪影響を及ぼし相当数生息するブラックバスを活用した新商品開発に取り組み、消費者に提供する。

分類

＜対象類型＞ 革新的サービス

独自性・独創性の発揮

＜事業類型＞ 一般型

成果

千曲川に生息するアユやウグイを使った川魚料理や加工品を提供する弊社では、在来種を捕食し千曲川の生態系を崩す恐れのある外来魚、ブラックバスの生息数増加を懸念していた。

そこで、駆除のために捕獲したブラックバスを活用した商品開発に取り組むことで、千曲川の生態系の保全による安定した原材料の調達とともに、新たな商品の提供による収益の拡大を目指す。

設備導入により鮮度を保つことが可能となった上、調理方法に幅が出るため新たなメニューのレシピ研究を継続している。



鯉西本店 2F お食事処



鯉西本店正面



鮎塩焼

好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

有限会社淡水魚鯉西（上田市）

千曲川の伝統的食文化と自然を守り、
“キャッチ&クッキング”で地域活性化を目指す。

「私が最後の砦」と自負しています

江戸時代から続くといわれる千曲川の初夏の風物詩、つけば漁。ハヤ（ウグイ）の産卵の習性を利用し、産卵しやすいようきれ



鯉西本店店内

いな玉砂利を敷きつめた人工の産卵場所（産卵床）に集まるハヤを捕まえます。シーズンになると川沿いに「つけば小屋」が建ち、獲れたてのハヤの唐揚げや塩焼きを味わうことができます。

淡水魚鯉西は1978（昭和53）年、釣り好きだった先代社長が脱サラで創業。86年に法人化し、千曲川で獲れる川魚の加工品の製造・販売を行うとともに、本店とつけば小屋で料理を提供しています。

「かつてたくさんあった川魚専門店がどんどん廃業し、つけば小屋も減っていく中で始めた会社。周囲からは反対されましたが、先代が“他がやめれば独占企業になる”と言った通りになりました」

そう話すのは、先代と二人三脚で会社を盛り立ててきた西沢徳雄社長。「私が最後の砦」と自負し、県内はもとより全国のテレビ局の取材にも積極的に出演・対応するなど、千曲川の伝統的食文化と自然を元気にアピールしています。

商品は鯉の甘煮、鮎の甘露煮や塩焼きが特に人気で、地元はもとより、銀座NAGANOや都内有名百貨店の催事などでも販売。土産品や贈答品としても多く利用されています。また本店とつけば小屋（期間営業）での飲食事業も全売上げの半分を占めています。

“キャッチ&クッキング”で地域が活性化



肉厚でおいしいブラックバスの塩焼き

もっとも悩むは、千曲川の生態系に悪影響を及ぼす特定外来種であるブラックバスの増加。釣り人に生きた

ままの持ち出しや再放流の禁止など、地域をあげて対策を講じていますが、なかなか効果が上がらないのが実情です。



スチームコンベクションオーブン

「ブラックバスはもともと食用。ならばと試しに塩焼きにして食べてみたら、おいしかった。身が豊富で食べ応えもある。これは何とかできるぞ、と（笑）」

そこで同社と地域（上田市、上小漁協、上田千曲高校など）が連携し、「キャッチ&クッキング（食べて減らそう）」を旗印に掲げた取り組みをスタートさせました。同社は平成29年度ものづくり補助金を活用し、安定した品質で大量調理ができる業務用調理器具（スチームコンベクションオーブン）などを導入。ブラックバスの天ぷら、唐揚げ、塩焼きなどの商品化と量産に取り組んでいます。

「“キャッチ&クッキング”で地域が活性化しつ



千曲川の風物詩、つけば小屋

つあり、全国のモデルケースにもなっています」と西沢社長。ラグビーW杯や東京五輪なども見据え、「これからが正念場」とさらに積極的な展開を目指しています。



有限会社淡水魚鯉西

代表 代表取締役 西沢徳雄
設立 1986（昭和61）年2月
資本金 500万円 従業員数 14名
本社 上田市天神1-9-19



TEL.0268-22-5124 FAX.0268-25-5124

URL.<http://www.koinishi.com/>

事業内容 川魚の加工品製造・販売、川魚料理店