

大竹屋

■事業

漁師ノウハウと新設備導入による「漁師めし」の新商品開発事業

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

魚類大型魚6枚刃三枚おろし機(HFM)
ウロコ取り機 (FGP-Ⅲ)

経営理念

私たちは自然に寄り添い、食と健康、彩りある生活の一助となります。

漁獲から販売まで一貫して管理 最良の状態で顧客に届ける

大竹屋の一番の強みは、漁師が営む鮮魚店であること。熱田大輔代表や父が漁に出て、自らが取ってきた魚介類を中心に販売する。漁獲した瞬間から、冷蔵品や冷凍品、加工品として実店舗やネット店舗、土産物店などで販売するまで、一貫して最高の状態で食べてもらえるように管理しており、購買者の高評価につながっている。

看板商品の一つであるシジミは、季節や水質、漁の操業の度合いによって状態が大きく変化し、高品質のシジミが取れた場所でも、一晩で状況が悪化し、漁獲できないことも。熱田代表らは、経験に加え、漁師仲間と情報交換をして、その日に最良の漁場を決めている。

また、取った後のシジミの扱いも味を左右する。湿度と温度の管理が重要で、大竹屋では、船上でシジミが乾燥しないようにこまめに水をかけたり、日光を避けたりと、ベストな状態で店舗まで運ぶ。通常は漁師と販売者が異なるため、流通の途中の管理が難しい面があるが、大竹屋では常に気を配り、品質を落とすことなく消費者に届けている。

シジミをはじめ多様な商品を販売 新商品の開発に向け機械を導入

シジミは、取った直後の船上と店舗とで選別を2回行い、元気なうちに砂抜きする。冷蔵用のシジミは乾燥させないように専用の冷蔵庫で冷やし、冷凍用のシジミは時間をかけて冷凍することで、いずれもうまみを増やし、販売する。

丁寧に処理したシジミは大人気の商品だが、単一商品では、どうしても漁獲量や質の面で波がある。大竹屋では、シジミの他にも自家栽培した米やスズキのスマーク、鍋用の天然スッポン、ロースト用のマガモなど幅広い商品を扱っているが、さらに新商品を開発しようと、補助事業を活用し三枚おろし機とウロコ取り機を導入した。

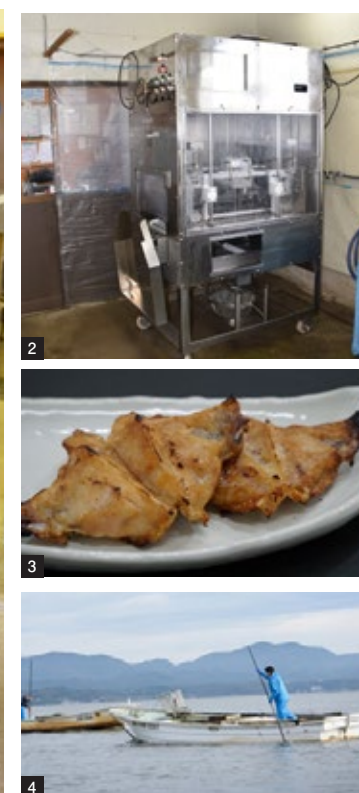
魚類大型魚6枚刃三枚おろし機(HFM)は、上下に独立した4枚の丸刃で切るため、二度切りの必要がなく骨に身が残りがらい。水圧でウロコを取るウロコ取り機(FGP-Ⅲ)は電力と水の消費量を抑えることが可能で機械本体も



熱田大輔 代表



1 魚類大型魚6枚刃三枚おろし機(HFM)
2 ウロコ取り機(FGP-Ⅲ)
3 手軽に調理できる「漁師めし」
4 穴道湖のうまみを直接、消費者へ届ける



コンパクト。これまで手作業で、経験を必要とした工程を機械化したことで、作業全体の処理速度が約7倍と大きくアップし、鮮度の良い状態で、大量に生産できるようになった。

「漁師めし」で手軽に本格的な味を 機械化が進み販路拡大へ

新商品として開発したのは「漁師めし」で、家庭での食事が見直される中、自宅で手軽に食べられる食品を目指した。スズキの腹骨を取り、切り身を味噌で味付けしたもので、フライパンで焼くだけで、おいしいごはんのおかずができる。店舗で販売したところ、売れ行きが非常に好調だった。2021(令和3)年は、スズキが不漁でほとんど取れず、「漁師めし」も製造できなかったが、2022(令和4)年度は漁獲量が復活する見込みで、生産への期待がかかる。今後は魚の種類を増やしたり、販路を拡大することも考えている。

機械化が進み、製造能力を強化したことで、さまざまな商品への可能性が広がった。「他の店ではやっていない、オリジナルなものを」。魚や貝を知り尽くした漁師が自信を持って薦める商品は、リピーターの満足度も高い。新商品で、さらに多くの人に穴道湖の味覚を届けようと意気込んでいる。

■Company Data

大竹屋



大竹屋

代表者名：熱田大輔
設立年：1978(昭和53)年
従業員数：7名
主たる業種：飲食料品卸売業
本社：〒699-0553 出雲市斐川町黒目1970
電話：0853-62-4200
FAX：0853-62-5678
URL：<https://e-shijimi.net/>

漁師が運営する鮮魚店としての強みを生かし
三枚おろし機やウロコ取り機など機械化で作業スピードをアップ
新商品「漁師めし」で県内外へさらに販路を広げる