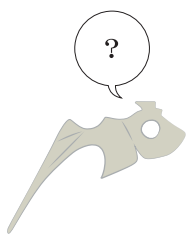


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する



西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

Volume

56

2022
January

TAKE
FREE



特集

棒鱈

ぼうだら

美味しい旬のお魚

うおがし通信

「棒鱈（ぼうだら）」

あ

けましておめでとうございます。もう皆様は正月の祝い膳で棒タラの煮付を口にされた事と思います。棒タラは京都のお正月には欠かせないものです。元々棒タラは真タラの多く獲れる北の寒い地方で作られてきた保存食であり、日持ちの良くないタラを流通させるために江戸時代から加工されてきました。この棒タラが北前船に乗ってきたのでしょうか上方に伝わりました。タラという名前の語感から飢えることが無いようにたらふく食べられるようにと願望を込めておせち料理に使われるようになったといわれています。又、京野菜の海老芋と棒タラの炊き合わせは京料理”いもぼう”として有名です。京都の八坂にはいもぼう専門の料理店も有ります。最近では棒タラはほとんど北海道の稚内で作られています、北の寒風にさらして完全に水分が抜けるまで 1ヶ月近く掛ります、真タラの水揚げがある12月から3月位まで続きます。この完全に水分の抜けた棒タラに包丁は使えません、切るにはのこぎりが必要です。料理をする前には水に浸けて戻さなければなりません。料理が毎日水を替えて1週間ほど掛りますので”漬け棒”と呼ばれる事前に戻したタラを使うことがお奨めです。落語”棒鱈”では本来は食材の名前である棒鱈を俗語で”酔っ払い、まぬけ、野暮天”などの意味を込めて語られています、私はこの落語を聴いたことは無いのですが子供の頃親父からきたない言葉ですが”あほだら”と言って叱られたことを思い出しました。鱈はこういうイメージを持つ魚なのですね、美味しい癖のない白身の魚で料理方法は万能選手ですよ！

取締役会長・児玉保次



S 認証

Social and Sustainable business standard

正式名称「ソーシヤル企業認証制度」略して「S 認証」。このマークが意味することは「世のため人のため」に企業の経営理念や経営活動が環境や社会へどれだけ影響を与えているかを意味します。自分たちの利益だけに囚われず、社会問題に真摯に向き合う企業を見つけ「世のため人のため」に取り組み企業として認証されます。「S 認証」は京都信用金庫・京都北都信用金庫・湖東信用金庫・龍谷大学ユネスソーシヤルビジネスリサーチセンターの間締結され、現在登録認証企業・団体は408件あります（2021年12月現在）。大きく魅力的なところは審査員が様々な角度から分析していることです。まず各信用金庫職員（ソーシヤル企業認証アドバイザー）が認証のための申請サポートを行います。そこから第三者委員会（龍谷大学ユネスソーシヤルビジネスリサーチセンター）に認証評価の依頼をかけ「経営方針」「世のため人のために取り組むこと」「地域社会や地域の人々に与える影響」など、企業理念や企業活動、企業活動の成果、社会的に影響を与えた内容等に基づいて細かく審査します。そして経営方針や事業内容、社会的インパクトなどを基準に、評価・認証する制度です。

S 認証取得！ お客様に喜んで頂ける 店を目指して

お客様と漁師さんの よろこびの声

西浅の「ホンモノの産直」が「世のため人のために取組む活動」としてS 認証をいただくことになりました。ホンモノの産直は産地の魚を販売するだけでなく、お客様の感想を地元の漁師さんに届ける活動を行っています。お客様からは『天然の地魚が珍しかったので買ってみたいが想像以上に美味しかった』『コロナ禍で帰省できないが、母が教えてくれた地元の味を思い出すことができて感無量』など、読んでいて心温まるお言葉を数多くいただきました。

お客様が大好きなお魚を食べて
笑顔になっている写真



しかし、この言葉をいただくのは我々ではなく地元で漁港を守り続けている漁師さんに伝えるべきだと感じました。それに気づいてからお客様の声を漁師さんに届ける活動を始めました。漁師さんから「今までの取引相手とはモノのやり取りに過ぎなかったが、商品がどう評価されているか丁寧なフィードバックがあり品質に拘って苦労を重ねてきた努力が報われやりがいを感じてくれるように変わった」と思ってもいない嬉しいお言葉をいただきました。「旬の魚を届けたい」「確かな味を届けたい」「産地の魚を食べてほしい」と魚一匹一匹と向き合う漁師さんは自分が釣った魚を食べて「笑顔になってくれる人」がいると実感でき、何よりものやりがいに繋がりました。

ホンモノの産直を 取り組む「本当の理由」

しかしこれはあくまで良い所だけを切り抜いた一部の内容にすぎません。現実問題、魚を「金儲けの道具」として扱う企業が現れています。養殖や冷凍の魚が季節関係なく店頭に残れるようになり魚と真摯に向き合う漁師さんがどんどん社会から切り離され、権力をもったモノに押しつぶされつつあるのが現状です。我々は「四季に合わせた本当に美味しい魚をお客様に食べて欲しい」をモットーに販売をしています。「ホンモノの産直」は「家族や隣人にも食べさせて喜ばせたい」という純粋な気持ちから始まったので今後も守り続けたい活動です。そしてこの想いは周りにも伝わりいつの間にか魚をきっかけに人と人を繋げられる取り組みとして第一弾（長崎）・第二弾（鳥取）・第三弾（尾道）と自然に広がっていきましました。まだまだ目指すところはありますが、S 認証取得は西浅の「ホンモノの産直」を評価しただけではなく、自分たちが日頃から当たり前に行っていたことが、知らず知らずのうちに「社会に貢献していた」と気づかせてくれるきっかけにもなりました。



尾道産直 倉谷慎也 様



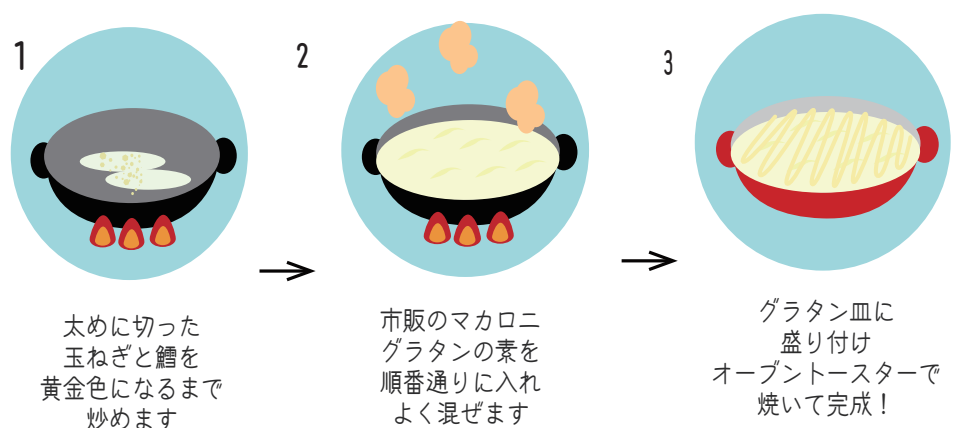
西浅 営業部 奥田純也 様



長崎産直 龍尚平 様

編集 後記

S 認証取得したことで西浅の取り組みがどんな風に社会に影響を与えているか明確になり、全従業員にも活力となりました。お魚様第一を考えていくうち、必然的に美味しいお魚を届けたい漁師さんへ辿り着き、自然とホンモノの産直が出来上がり、お客様第一に繋がったのではないかと感じました。



※市販のマカロニグラタンの素使用

フリーペーパー
西浅の西浅について
1999年12月前身である「うおかし通信」
創刊より今年で23年目です

おめでたい魚としてお祝いごとにも食される鯛には、内側に魚のような形をした骨が隠れていて、これを「鯛の鯛」といいます。江戸時代の書物にも「鯛中鯛」として登場する縁起物です。実は私たちのお店にも隠れた“価値”が沢山あります。そんな“価値”を鯛の鯛になぞらえて、「西浅の西浅」としてフリーペーパーで紹介・発信しています。



鞍馬ハウディ内	鳥丸店 Tel. 075-451-4959	阪急オアシスなどの店内	葛野店 Tel. 075-863-5488	生協CO-OP二条駅店内	二条店 Tel. 075-811-0052
京都ファミリー内	西院店 Tel. 075-321-5750	阪急うめだ本店	梅田店 Tel. 06-6363-6411	生協CO-OP桃山店内	桃山店 Tel. 075-604-5792
洛北阪急スクエア	洛北店 Tel. 075-707-0805	近鉄百貨店 上本町店内	上本町店 Tel. 06-6773-8002	生協CO-OPパティ店内	西京極店 Tel. 075-323-4560
イオンモール京都五条店内	五条店 Tel. 075-326-4574	近鉄百貨店 草津店内	草津店 Tel. 077-561-3537	生協CO-OP祝園駅店内	祝園店 Tel. 0774-98-3453

MOMO Terrace	六地藏店 Tel. 075-606-2354
	西浅本社 Tel. 075-451-5520