



埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する



Volume

68

2023
January

TAKE
FREE

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



美味しい旬のお魚

うおがし通信

睨み鯛

明

けましておめでとうございま
す。

年末は迎春準備で大忙しだったとおっ
しやる方も多いと思います。ご苦労様
でした。

お正月の縁起物といえば玄関の門松、
神棚の睨み鯛でしょうか。お正月の三
が日は飾り物として睨みだけ、その場
では食べないことから睨み鯛といわれ
ますが、鯛の眼が家庭の厄災を睨みつ
けて近寄せないからと言う説も有りま
す。

京都では尾頭付きの姿焼きの鯛が飾
られます。三が日は縁起物として食卓
には出されますが、箸はつけない。正月
も4日になつてから箸をつけることが
許されます。地方によっては、生の鯛を
飾ることもあるようです。

さて京の睨み鯛、三が日厄災を睨み続
けて少々草臥れましたがこの睨み鯛を
あと美味しく食べるためには、お鍋に
入れて出しを採るとか煮付ける、又は
身をほぐして鯛茶付けにするなどが
がでしょうか。

大根ケンアンケート
結果発表

先月号でお伝えした、「大根ケンアンケート」の集計結果ができました！

	いる	いない	いるの割合
西院店	225	114	60%
洛北店	72	23	75%
六地藏店	27	22	52%
葛野店	85	67	55%
祝園店	4	4	50%
西京極店	36	13	73%
全店舗	449	243	65%

この結果から、西浅をご利用くださるみなさまは、大根ケンがある方が好きだということがわかりました。私たちは大根ケンを入れている理由として、商品の見栄えを綺麗にするためだけでなく、大根ケンもお刺身と一緒に食べて欲しいという思いから入れています。その思いが伝わっているように感じられて嬉しく思います。

たくさんの方に参加していただきました。
アンケートにご協力くださったみなさまありが
とうございました。「少しでも欲しい」「
「サラダに使う」など使い道を書いてくださ
る方や、「西浅の大根ケンは綺麗」、「大好き」
など嬉しい言葉を書いてくださる方もいらっ
しゃいました。逆に、「入れないで欲しい」「大
根ケンの量を減らして欲しい」といった意見
も頂きました。頂いた意見を元に今後の商品
の提供を見直していきたいと思えます。

ホンモノの インターンシップ

就活対策じゃない!

人生のエッセンスを学ぶ
インターンシップが
欲しくないか?!

就活対策のインターンシップと就活準備のインターンシップは全く別物です。前者は企業に就職するための準備として、後者はインターンシップを通じて人生の経験や学びを得ることを目的としたものです。本来的にも社会や人生を俯瞰した的を持ってます。

● 働くという社会経験が得られる
● 仕事の内容や職場環境について学ぶことができる
● 企業文化や価値観を知ることができる
● 将来のキャリアパスについて考えることができる
● 自己成長やスキルアップの機会がある

そんな**鳥屋のホンモノ**の
インターンシップを
立ち上げます。

概要は以下の通りです。

- 1. 企業や業界のリアルな体験ができる
- 2. 先輩社員や上司から直接指導やアドバイスをもらえる
- 3. 自己成長やスキルアップの機会がある
- 4. 将来のキャリアパスについて考えることができる
- 5. 企業文化や価値観を知ることができる

学歴能力経験は一切不問
なかへ 心動かされた人であれば
それで 参加資格を満たします。
それを超えた方は一層刺激がほしいという

お問い合わせ先：鳥屋のホンモノ事務局
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL: 03-XXXX-XXXX
E-MAIL: info@honmono.jp

鳥屋のホンモノ

西浅では、「ホンモノのインターンシップ」と題した取り組みを行っています。

この取組は、「働く」ということの本質は、何なのか？社会の構造は一体どうなっているのか？社会と会社と個人の相関性は？社会に個人が貢献するということは？ということなのか？個人の意志が社会にどれだけの影響を及ぼせるのか？」という学びを、学生に本質的に感じて欲しいという思いから始めました。今回はご縁があり京都産業大学の学生5名に参加していただきました。その取り組み内容を今月と来月の2回に分けてお伝えしていきます。

今回の「ホンモノのインターシップ」のテーマは、「東北復興支援を学生目線
で考えて、どうやって支援活動を行うか
と行うことで、東北地方まで行き、震災
後の現地の様子や水産業の方の思いを知
ること、地元の漁師さんや他社が行って
いるインターシップに参加している学
生と意見を交わすことで考えを深めて頂
きました。

何故東北復興支援がテーマなのか。私

達西浅は「ホンモノの産直」という取組を行っています。現在行っている長崎産直、尾道産直の他に、東北地方の産直を行いたいと思ひ宮城県と福島県を尋ねました。11年たってもなお残る震災跡がありました。少しずつでも東北を良くしていきたいと復興活動をする現地の方々の強い地元愛を感じました。ホンモノの産直以外に東北産のお魚の魅力を広めるために何ができるか考えた時に「東北復興支援」のを知り、参加させていただく事になったのがきっかけになります。

以下東北地方へ向かった時の様子です。

もううたため震災遺構の小学校と原子力資料館を訪れた際、「正直何も言葉が出なかった」「当時は理解できなかった事故の事が今理解できた」とそれぞれの感性で語っています。他にも「風評被害のことを知り、福島の子に特別意識を持ってしまっていた事に気づいた」と考えている学生がいました。



フィッシュャーマンジャパンさんが主催の
県外の学生を集めて水産業界の面白さを伝
え、漁業関連を盛り上げるために行われた
インターンシップを見学した際は、多くの
学生が参加していて、意見や考えを共有す
ることが出来ました。「漁業に関する問題に
取り組む学生がこんなにいるのか」と感銘

を受けましたそうです。

また、フードロス問題について学ぶ機会がありました。この問題は、水産業だけでなく飲食に関わるものの全ての課題になると考えられています。販売者である私たちもですが、生産者の方は特に「捨てるのはもったいない」「残念」だと感じていると思います。こういった現地の現状を知り、改めて問題視をする考えが出てきました。

現地で実感した問題点や地元の方の思いを元に「自分たちに出来ることは何があるか?」できることを最大限に生かすには? 実行するにはどうすれば良いか?」を考え、行動してもらいました。

さあ、学生たちはどのようなことをするのでしょうか？

この続きは来月号になります。
お楽しみに！



アンケートにご協力頂きありがとうございました!た
ございました!た
見を頂きました。
を元に商品の形を
きたいと思います。
のインターンシッ
ては来月号に続く
予定なのでよろ
します。

編	集
後	記

くさんの意見を頂きました。
この結果を元に商品の形を
考えていきたいと思います。
ホンモノのインターンシッ
プについては来月号に続き
を掲載する予定なのでよろ
しくお願いします。

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。



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「うおがし通信」
創刊より今年で23年目です

鞍楽ハウディ内 烏丸店 TEL 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 TEL 075-321-5750
カナート洛北内 洛北店 TEL 075-707-0805
イオンモール京都五条店内 五条店 TEL 075-326-4574

阪急オアシスカどの店内 葛野店 TEL 075-863-5488
 阪急うめだ本店内 梅田店 TEL 06-6363-6411
 近鉄百貨店上本町店内 上本町店 TEL 06-6773-8002
 近鉄百貨店草津店内 草津店 TEL 077-561-3537

生協CO・OP二条駅店内	二条店	～一時閉店中～
生協CO・OP桃山店内	桃山店	TEL 075-604-5792
生協CO・OPパティ店内	西京極店	TEL 075-323-4560
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

西成