

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



職人の推し魚



アコウ

アコウ AKOU

関西ではアコウと呼ぶことが多い魚ですが、正式には「キジハタ」と呼びます。名前の由来は、鳥のキジのような模様をしているから、目の色がキジ色という緑色でキジハタの目の色が似ているからといわれています。

「ハタ類の魚の仲間は数多くいますが、僕個人の意見としては、このアコウが一番好きな魚です！こぶ鯛のように、大きくなると、メスからオスへと変化する「**雌性先熟**」という生態をしています。そして何より高級魚！料亭などで重宝されています。近年では大阪湾でも水揚げ量が増えてきており、「魚庭アコウ」という名称でブランド化されたりしています。

僕の趣味が「釣り」であることもあり、アコウとの初めての出会いはやはり釣りです。初めて釣った時は『この魚、綺麗な目の色やし、体の模様も良いし、めっちゃめっちゃかっこええやん!!』とカッコいい印象が強くて、それからアコウをメインにした釣りにハマっていきました。今でも釣りに行く前日に中央市場でアコウが並んでいるのを見るとつい仕入れてしまい、『店長、また買って来たん！明日の休みは釣りやな！』といつも一緒に働いている従業員さん達に言われてしまいます(笑)

アコウは味の評価が非常に高く、色々な料理に合います！

僕はアクアパッツアにして食べるのが好きでよく作りますが、やはり刺身が一番！

「冬のお勧め、夏のアコウ」と言われるぐらい刺身の評価は高く、『星★★★★★』です。

冬のフグと匹敵する美味しさ、ぜひお召し上がりください！

今月の「魚♥職人」

高野店 店長・出倉勝幸

# 高校生 × 西浅のコラボレーション

## 「職人トレーディングカード」

皆さん、右の画像のカードをご存知ですか？  
これは「職人トレーディングカード」と言う店長や職人のことが書かれたカードです。  
実は、このカードは宮城県にある聖ウルスラ学院英智高等学校の皆さんに作成していただきました！

## 製作するきっかけは…

きっかけは、昨年実施された MoG (Mission on the Ground) という実践型探求プログラムの一つ、高校生向けの実践型教育プログラムでした。こちらのプログラムに西浅も参加させていただいていました。研修型修学旅行で京都に来られた高校生達に事前学習や現地で見学したことを活かして西浅の課題を発見・その解決のため、高校生たちの考えを提案していただきました。

## 西浅が抱えていた課題とは…

西浅の課題はずばり「『大学生の街』といわれている京都に店舗を構えているのに、若いお客様の利用が少ない」ことでした。原因は「SNS の宣伝効果」が低く、若い人向けの内容ではないこと、職人さんの“気難しそうな雰囲気”の2点が浮かび上がりました。

西浅の職人は、個性豊かな人が多いのですが…魚屋という職業のイメージのせいか第一印象が気難しく思われることが多いようです。その対策として挙げられた一つが「職人トレーディングカード」を作成することで、職人に親しみやすさを感じていただくことでした。



推し魚：アカメ  
名前の通り赤い目がとってもいい！  
成魚は1mを超え、日本三大稚魚の一つ。  
英語ではJapanese barramundiという。  
胸二心に刺さる…！

苦手な魚：毒のある魚  
浜面が見た目に反して、オコゼの毒しを痺が一面も、食べるのは好きです。

オススメ：アクアパッツァ  
簡単に作れて、どんな魚も美味しく食べられる。見習いも良くオススメ！

裏面には職人のマル秘情報か！

## アイデアを具現化！

“若い世代へアプローチするために、「職人トレーディングカード」を実現したい！”という思いから制作がスタート。12月下旬から本格的に取り組み、13人の職人に協力をお願いし、「職人のマル秘ストーリー」を元にカードを作成。3月末ごろに実際に烏丸店で配布しました。



## 作成した高校生の感想

「職人トレーディングカード」を作成してくださった高校生は、“魚屋のことを知らなかったけど、知らない世界を知れる良い機会だった”“仕事について考える良い機会になった”と前向きな感想をくださいました。

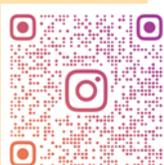
中でも、デザインを学んでいた職人にインタビューをしたデザイン関係の仕事を目指している高校生は、“『魚 × デザイン』の組み合わせを考えることで将来に向けて考えの幅が広がった”と話されていました。

この中に入っていました！(全8種類)

※衛生面を考慮し、吸水マットの下に入れていました

## 職人の挑戦！ # カットチャレンジ

西浅の課題のひとつである「SNS の宣伝効果」をあげる対策として、高校生が発案された企画“カットチャレンジ”に西浅職人が挑戦しました！  
鮮魚店でよく販売される魚の切身。これを同じ大きさ・重さでカットするのは実はとても難しいことなのです。  
西浅職人の技術の高さを知っていただくため、全3回のカットチャレンジを行いました。  
気になる結果は…Instagram をご覧ください！



編集後記 宮城県という遠方から、京都へお越しいただき、「西浅の課題」を学生の目線で取り上げていただきました。若い世代の柔軟な考え方で、「職人カード」というユニークな物ができあがりしました。実際に対象の商品を購入していただいた方もいらっしゃるのではないでしょうか？もしよければ、感想をお聞かせください！

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

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。



- 鞍楽ハウディ内 烏丸店 Tel. 075-451-4959
- 阪急オアシスかどの店内 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
- 阪急うめた本店店内 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
- MOMO Terrace 六地藏店 Tel. 075-606-2354
- 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