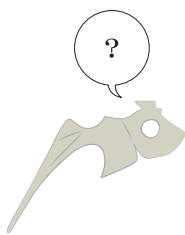


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

## 西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



職人の推し魚

鯖

鯖

市場を支える魚

サワラは、その細長い体形から「さはら（狭腹）」とも呼ばれていた魚です。この名前が転じて「サワラ」と呼ばれるようになったと言われています（諸説あり）。

市場では他の魚が少ない夏場などに、サワラだけが多く出回ることがあり、仕入れ人にとって非常に助かる魚です。サワラは切り身や刺身（炙り）、惣菜、味噌漬けなど、さまざまな料理に展開でき、さらに万人に好まれる味わいが魅力です。そのため、私は常に鮮度が良く、脂がしっかりとったサワラを選び、お客様に満足していただけるよう、仕入れに細心の注意を払っています。

「魚へん」に「春」と書くサワラですが、春は産卵期のため、良質なサワラの入荷はほとんどありません。おすすめの季節は秋から冬にかけて水揚げされる「寒鯖」です。この時期のサワラは脂が最高にのっており、シンプルに塩焼きでいただくのが特におすすめです。鮮度が良いものであれば、炙りも絶品です。また、脂が少し控えめな時には、旬の野菜と一緒に揚げ浸しやホイル焼きにすると、美味しく召し上がれます。

サワラは全国的にブランド化されています。

京都では「京さわら」という名前で知られています。たまにしか入荷しないので、店頭で見かけたらぜひお試しください！

今月の「魚♥職人」

草津店 店長・高橋 健太郎

# あなたの想いで 魚食文化を繋ぐ

皆さんは、普段お店で購入する魚が、どんな人たちによって獲られ、どのように届けられているのか、考えたことはありませんか？  
消費者と、生産者である漁師さんたちが直接繋がる機会は、実は非常に少ないです。同様に、漁師さんたちも自分が獲った魚が誰に買われ、どのように食べられているのかわかる機会が少ないことも現実です。この「顔の見えないやり取り」は、お互いの信頼を深める機会を逃していると私たちは考えています。

## 繋ぐ

このような背景を踏まえ、西浅は「お客様と漁師さんたちをつなぐプロジェクト」をスタートしました。このプロジェクトは、お客様が普段購入する産地直送の魚を通じて、漁師さんたちと消費者が直接メッセージを交換し合うことで、お互いの理解を深め、信頼関係を築くことを目指しています。

具体的には、お客様が西浅で購入した魚に対する感想や意見を集め、その声を漁師さんたちに届けます。お客様の良い意見はもちろん、時には厳しい意見も、私たちは責任を持って漁師さんたちにお伝えします。そして、逆に漁師さんたちがお伝えしているのか、その「生産者の想い」をお客様にお届けするのです。この「メッセージリレー」を通じて、消費者と生産者が「コミュニケーション」を取ることで、距離が縮まり、信頼が深まると信じています。消費者からのフィードバックは漁師さんたちの仕事に対する新たな視点を提供し、より良い漁業の在り方を模索するきっかけとなります。

このプロジェクトは単なる魚の販売促進活動ではなく、魚食文化を支えるための重要な一歩です。魚の鮮度や品質を守るだけでなく、漁業が持続可能であるためには、消費者の理解と協力が欠かせません。

皆さん。漁師さんたちもまた、消費者の期待に応えられるよう、日々努力を重ねています。私たちは、この双方の交流を通じて、未来の漁業と消費のあり方をともに考えていきたいと考えています。

## メッセージを送る方法

プロジェクトへの参加方法はとても簡単です。まずは、産直市の開催日に西浅で対象商品を購入していただきます。その後、魚を食べていただき、感想を店頭アンケート用紙に記入するか、商品についているQRコードを読み取ってオンラインでご意見をお寄せください。アンケート用紙を記入した場合は、西浅の店舗に設置された回収ボックスに投函するだけです！  
その後、西浅のスタッフが皆さんの想いを漁師さんたちに届けます。



さらに、お客様からいただいたアンケート結果は、後日店頭に掲示されます。漁師さんたちからの返信も確認できるので、ぜひ彼らの率直な意見や感謝の言葉もお楽しみください。漁師さんたちと消費者が直接繋がるこのプロジェクトを通じて、お互いの信頼がさらに深まり、より良い魚が皆さんの食卓に届けられることを目指しています。

皆さんの想いをぜひ西浅に預け、一緒に新しい繋がりを作り、魚食文化を豊かにしていきましょう。私たちは、魚を通じて人々が繋がりを、未来の漁業と食文化が発展することを願っています。

**産地協定**  
**ホンモノの産直!**

西浅での取り組みの詳細をHPや「Vol.27 西浅の西浅」でも紹介しています! 産直への思いも掲載しているので、ぜひ見てください。

WEB

西浅の西浅



**ステップ 1**  
産直開催日に対象商品を購入。  
(店頭でアンケート用紙もゲット!)



**ステップ 2**  
家で新鮮な魚を食べる!



**ステップ 3**  
アンケート用紙に感想を記入、  
または商品に付いている QR コードから  
オンラインで感想を送信!

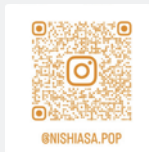
商品に貼っているこのシール  
QRコードを読み込み...



**ステップ 4**  
アンケート用紙の場合は  
西浅の店頭回収ボックスに  
アンケートを投函

## SNS 情報

西浅では、若い世代にも魚屋の魅力や魚に興味を持ってもらうため、SNS を活用しています。SNS ではイベントやお知らせ、魚に関する情報を定期的に投稿しています。例えば、魚の種類や特徴、旬の時期、おすすめの調理方法など。興味のある方はぜひご覧ください。皆様のフォローをお待ちしております。



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

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      | 鳥丸店 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  | 西浅本社 | Tel. 075-451-5520 |
| 京都ファミリー内     | 西院店 Tel. 075-321-5750  | 阪急うめた本店内    | 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  |      |                   |