

うたせ直売食堂「えび庵」への挑戦 ～おいしい“ひやがり” 召し上がれ～

芦北町漁業協同組合
遠山 菊江

1. 地域の概要

私たちが住んでいる葦北郡芦北町は、熊本県の南部に位置する、人口約1万8,000人、総面積233平方キロメートルの町である。八代海に面した芦北海岸は、天草の島々を望む美しいリアス式海岸が広がり、温暖な気候を利用した甘夏みかんやデコポンの産地としても知られている（図1）。



図1 芦北町位置図

2. 漁業の概要

私たちの所属する芦北町漁業協同組合は、平成26年4月に芦北町内にあった「芦北漁協」と「田浦漁協」が合併し新たにできた漁協で、正組合員94人、准組合員35人の計129人で構成されている。

主な漁業の種類は、うたせ網、吾智網、流し網などで、タチウオ、アジアカエビ（クマエビ）、ハモ、シャコなどを水揚げしており、最近では新たにマガキの養殖も開始されたところである。

3. 実践活動の取組課題選定の動機

私は、芦北町の隣町から平成4年にうたせ網漁業者である主人のもとに嫁ぎ、初めて漁業に携わることになった。うたせ網漁とは、帆を張り風力で網を曳く、明治初期から芦北町に残る伝統漁法で、白い帆を膨らませたうたせ船は白いドレスの貴婦人とも呼ばれ、町の指定文化財にもなっている。うたせ船は「夫婦船」とも呼ばれ、夫婦で力を合わせて船を動かしてアジアカエビやイシエビ（アカエビ）、シャコ等を漁獲している（写真1）。

嫁いでしばらくは段取りも分からず、揺れる船上での力仕事は大変で、何よりも船酔いにはとても苦



写真1 うたせ船とアジアカエビ

労した。船に慣れた今となつては良い思い出となっている。

また、4月から11月までは、漁業の傍ら観光うたせ船も運航しており、漁師飯の船上料理でおもてなしし、お客さまに漁体験を楽しんでもらうことも行っている。

仕事に追われながら25年が経過したが、この間、船頭の高齢化や漁獲量の減少などにより、ピーク時に約30隻あった観光うたせ船も現在は8隻まで減少した。このような状況から、アジアカエビなどの漁獲量も減る一方である(図2)。

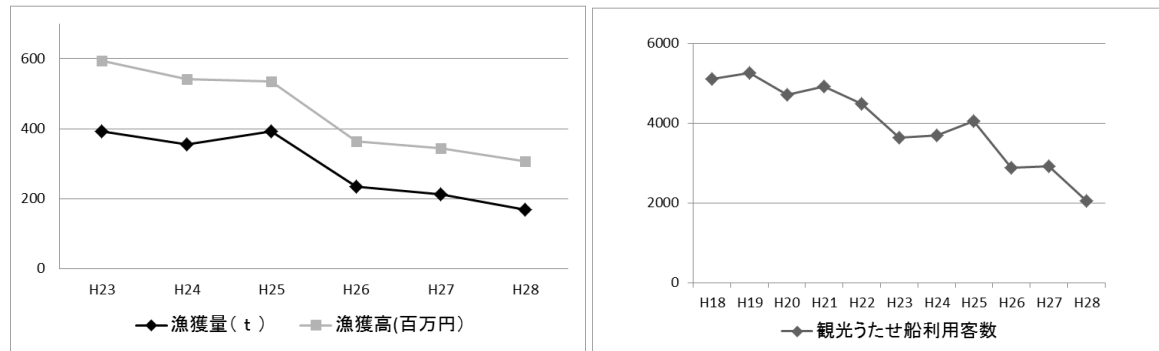


図2 芦北町漁協漁獲量及び漁獲高及び観光うたせ船利用者数の推移

アジアカエビは、芦北町名産のエビで、クルマエビに勝るとも劣らない大ぶりで味の良いエビだが、地元でも食べる機会が減ってきていた。

そんな中、うたせ船で獲れるおいしいエビの料理で町に人を呼び込むことができれば、伝統漁法であるうたせ船の保護と漁業者の応援ができるのではないかと、町役場でエビの直売食堂の構想が上がり、その食堂に私が設立から経営まで携ることとなった。

4. 実践活動の状況及び成果

食堂に取り組むことになった切っ掛けは、町役場から直売食堂の運営について、うたせ船女性部へ打診されたことが始まりだった。その頃、私は女性部長であったため部会員に食堂運営について、相談した。

しかし、漁業という仕事との両立が難しいなどの理由から、女性部での運営はできななくなり、また個人で取り組みたいという希望者もいなかった。私は以前から自分たちが漁獲した魚介類を、もっとお客さまへ提供したいという夢を持っていたため、他に行う方がいないのであれば、私がやってみたいと考えた。実際に食堂を運営するとなれば、漁業と食堂の二足のわらじを履くことになり、大変だろうとは思ったが、この機会を逃せば次は無いと考え、思い切って挑戦することにした。

(1) 食堂の内容の検討から開始まで

食堂を設立するに当たり、料理の勉強を行う傍ら、月に1~2度、町役場や関係者と一緒に考え、話し合い、山口県の「道の駅 萩シーマート」の駅長 中澤さかな氏にアドバイスを頂きながら、少しずつ食堂に対する思いを形にしていっていった。

この食堂を始めるに当たっては、うたせ船で獲れるアジアカエビなどのエビ類をメイン食材とすることに決めていたため、店名には、この食堂の最大のアピールポイントである“エビ”は絶対に外せない!と考えた。そこで、“エビ”に関連した店名の候補がいつも挙ったが、語呂の良さなどから「えび庵」という名前に決定した。

また、お店のキャッチコピーも関係者と額を集めて相談した。私たちの芦北町を含む熊本県の南部では昼食のことを方言で「ひやがり」と言うが、食堂の営業時間が午前11時から午後15時までの昼食時間であるため、この方言が「芦北らしさ」が出ていいのではと採用した。

キャッチコピーは「芦北のおいしいえびの“ひやがり”食べなっせ」。この「ひやがり」という言葉、やはり珍しいようで、遠方から来られたお客さまにどういう意味ですか？と尋ねられることもあり、お客さまとお話しできる切っ掛けにもなっている。

そして、食堂で出すメニューについては、「芦北の漁師メシ」をコンセプトにやはりエビにこだわった料理を中心に研究を重ねた。いくつも料理を考え、試作を行い、プロのシェフからもタレや盛り付けの助言を受けながら完成させた。

一番の目玉はやはりアジアカエビをメインにした「足赤えび天丼」（写真2）と「足赤えびフライ重」で、わが家のうたせ船でお出ししている自慢の船上料理のえびめしとえびかき揚げもメニューに採用し、どの料理も鮮度と味に自信を持っている。

このほか、食堂は既存の建物を改修したため、店舗スペースには限りがあり、厨房機器の配置や人の動線の確保などは、実際にやってからでないイメージできないことも多く、図面などを作成する作業には時間がかかった。

そのため、実際に食堂を経営している道の駅などの現場にお邪魔して、一緒に働かせていただきながら確認を行い、詰めの作業を行った。加えて、フロアの席数を何席にするのか、スタッフの確保はどうするかなど、経営に直結するさまざまな課題があり、オープンまでの限られた時間の中で一つひとつクリアしていくことは、非常に根気のいる作業であった（写真3）。

(2) 食堂の経営開始から現在まで

オープンが近づくにつれ、いよいよという期待とともに、準備が間に合うか、お客さまが来てくれるのか、料理は喜んでもらえるのかなど不安が募った。期待と不安の中、うたせ直売食堂えび庵は平成29年4月13日オープンした（写真4）。

えび庵の運営は私を含め7人で、スタッフは地元の女性で構成されており、中にはうたせ船のOGや現役の漁業者もいる。営業時間は11時から15時であるが、スタッフは8時に集合し、本日の料理の仕込みを開始する。仕込み作業はテキパキと一生懸命行っても11時の開店ギリギリまで続く。11時にえび庵が開店するが、土日や連休中は入店待ちも出るほどの盛況で、目が回る忙しさの中、15時の閉店を迎えることとなる。



写真2 足赤えび天丼



写真3 実店舗での演習状況

えび庵がオープンした当初は、予想以上のお客さまに来店いただいたことや私たちも接客に不慣れだったこともあり、うまく案内できず迷惑をおかけすることもあったが、11月末までに、延べ1万2,000人を超えるお客さまにご来店いただいた（図3）。



写真4 えび庵オープン

予想していたよりもずっと多くの来客数で、とてもありがたいことであったが、えび庵最大

の目玉であるアジアカエビが、予想を上回る来客により不足する事態が発生した。そこで、苦渋の決断だったが、一日に提供する数を限定することで対応することとした。

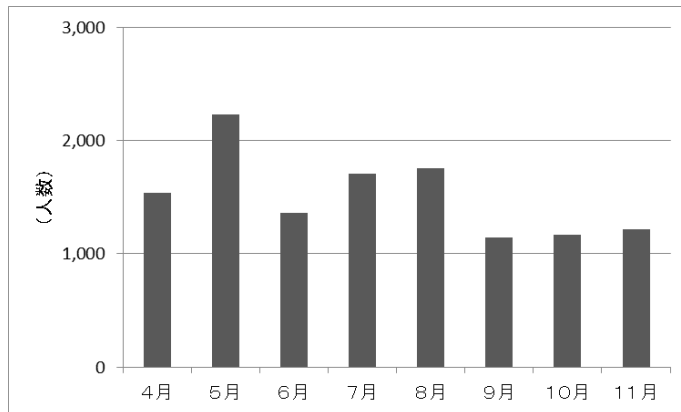


図3 来店者数の推移

その他にも、エビの天ぷらやフライを揚げるフライヤーは、最初に設置したサイズでは、注文が立て込んだ時にとっても対応できなかったため、もっと大きく使いやすいものに急きょ変更した。

また、厨房での人の動線も改めて見直し、使い勝手が良いように、炊飯器の位置を変えるなど、開店後に対応が必要なこともあった。食堂をオープン

する前に厨房や機器類は十分に検討を重ねたが、いざ食堂を開始してみると不足する部分や考えていた通りにならないことも多く、実際に経営してみないと分からないことが多いことを実感した。

5. 波及効果

(1) 地元の女性に職場を提供

現在、スタッフは6人で、小さい子供を持つ者から年配者までが和気あいあいと助け合って勤務しており、さまざまな年代の人の働く場所となっている。

(2) 観光客の誘致や地元のPR

お客さまは、熊本市内はもとより福岡県や佐賀県などの県外からも多く来店されており、観光客の誘致やうたせ漁業を始めとした地元の漁業や産物をPRできているのではないかと考えている。

6. 今後の課題や計画と問題点

食堂をオープンしてみて一番感じたことは、毎日継続することの難しさである。家業である漁業は、天候や自己都合によって休むことができるが、お店は水曜日の定休日以外は、基本的に開店する必要がある。ありがたいことだが、お客さまが多い日が続くと体も疲れてくるため、体調管理にも気を配る必要がある。

さらに、食堂が予想以上に好評なために、アジアカエビなどの食材が不足するという事態が生じている。これについては、地元産のおいしいエビにこだわりたいため、他産地のエビは使用するつもりはなく、今後も漁の状況等を勘案し対応していきたい。



写真5 えび庵スタッフ

短い期間ながら食堂を経営し、大変な中にも自慢のアジアカエビをおいしい！と、言って何度もご来店いただくお客さまもおられ、やりがいを感じている。現状で満足せず、お客さまのニーズを聞きながら試行錯誤をしていこうと思っている。私の挑戦は、まだ始まったばかり、お客さまに喜ばれるえび庵を末永く続けていけるように頑張っていきたい。