

## ■ 地域資源を価値創造する魚食レストラン

疲弊する漁村地域経済を活性化するための方策の一つとして地域の資源を価値創造する取り組みが注目を集めています。漁村には、魚食文化や美しい景観、漁業などの産業資源が多く存在しています。その一つとして、漁業者や漁協が営む魚食レストランが地域資源を創造していると評価されています。

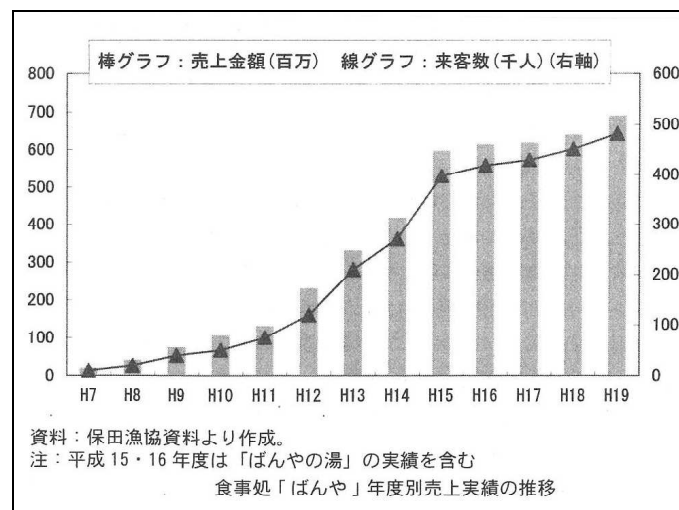
今回、千葉県鋸南町保田漁協で展開されている漁協直営のレストラン（「ばんや」）を取り上げ、その成立条件と意義について検証しました。このレストランは、漁業者が事業に取り組んだものとして先駆ける事例（平成7年に開始）であり、成功している貴重な事例でもあります。このレストランでは、地元の基幹産業である大型定置で獲れた魚を食べられるとして地元のみならず関東一円から訪れる有名スポットにもなっています。

### ○ 保田漁協の概要

このレストランは、南房総の玄関口に位置し、海水浴場としても知られる場所で東京湾アクアラインや東京湾フェリーでも東京、神奈川から約1時間で着く保田漁協の敷地内にあります。漁協のある鋸南町は、人口1万人程度で、65歳以上の高齢者の割合は31.7%（平成12年）と全国平均より高く、それ故に地域経済の活性化が強く求められている町です。保田漁協は、戦後大型まき網漁業が主流でしたが、今では漁協自営の大型定置などに代わり、生産量は全体の54%を占めています。漁業就業者も60歳後半が主になってきているので、このような危機的状況を打破するためにもレストラン経営に取り組んできたとのこと。

### ○ 直営レストランの展開

レストラン「ばんや」は、もとは定置網の乗組員や漁協組合員の福利厚生施設だったものを、平成7年に組合長の発案によってヨットなどの海洋レジャーを楽しみにきた人に開放しようと誕生しました。当初はコンテナを改修した店舗で、ラーメンやカレー中心のメニューでしたが、お客から「地元の魚が食べたい」という注文に応えようと組合長自ら魚料理を始め、今では本格的な魚食レストランとして知名度が高まり、すっかり定着しました。口コミで訪れる客も増え、コンテナ店舗では手狭になって、平成11年に「第2ばんや」をオープンしました。また、平成15年には「ばんやの湯」という温泉を建設し、高齢者の社交の場として評判になりました。平成20年には「第3ばんや」を増設し、更には遊覧船や観光定置網を取り入れた海の複合レジャー経営として、来客数48万2千人、売上額6億9千万円の規模にまで達しています。



## ○ マーケティング戦略

提供する食材は保田漁協の市場のセリで仕入れ、他は館山などの市場から仕入れていきます。例えば、キンメダイやイナダなどの定置網で獲れる多品種、季節感のある魚のメニューが人気のもとのようです。また、メニューも 850 円の「朝どれ寿司」、刺身、煮付けなど 100 種類を超え、価格帯も 800~2,000 円程度で格安感が人気の秘密とのこと。

口コミによってテレビでも取り上げえられ、雑誌に取材されるなどで特段の PR をしていないので宣伝費は至って少ないとか。

## ○ まとめ

この事業展開によって、①漁協の販売事業の売上げ向上、②レストランの利益が漁協経営に貢献、③漁協経営の安定がガソリン直売の値引効果、④従業員の地元雇用創出、⑤地元産魚介類の価値再発見、⑥「スピルバーグ効果」の発揮などが生まれたと評価しています。

(「地域資源を価値創造する魚食レストランー保田漁協食事処「ばんや」の成立条件を検証するー」)(東京海洋大学海洋科学部 妻 小波、水産庁瀬戸内海漁業調整事務所 五十嵐 玲)(「ていち」第 116 号から作成)