

有限会社 魚治



[創業年] 1784年(天明4年)

[売場面積] 13.5㎡(0.5坪)

[事業従事者数] 10.9人※本支店合計

[営業時間] 9:00~19:00

[定休日] 火曜日、第1・3水曜日

[商品構成]

- ・鮎寿し 31.3%
- ・湖魚佃煮 35.0%
- ・その他 33.7%

[店舗所在地] 滋賀県高島市マキノ町海津 2307

[URL・SNS] <https://uoji.co.jp/>

[経営理念]

- ・天明4年の創業より伝わる蔵持の乳酸菌が造る鮎寿しを海津の地で作り続けています。手間暇かけた「守」の作業など、歴史の積み重ねの中で蓄積された知恵から生まれた技術とこだわりの原料で、鮎寿し造りを次の世代に正しく伝えていくという家訓を守っています。
- ・鮎寿しという食材を通して、育む風土、地産の食材の魅力を高島市の魅力とともに広めていけるよう日々切磋琢磨しています。

**「変わらないために変わる」経営で唯一無二の伝統を守りつつ、
お客様が喜ぶ商品を時代に合わせて提案し続ける**

[お店の概要]

京都と日本海を結ぶ宿場町であった海津湊で天明4年(1784年)創業。創業より伝わる蔵持の乳酸菌で二冬かけてじっくりと発行熟成させて作る鮎寿しを、製法と共に7代に渡り守り続けている。

当店の目の前には琵琶湖の景色が広がり、鮎寿しは琵琶湖で獲れるニゴロブナを漬ける。鮎寿しは、昔は近江の多くの家庭で漬けられ、日常的に食されていたものであったが、自然環境の変化、漁獲不振、発酵食品の手間や難しさから貴重なものに変化し、現在では贈り物として扱われるようになっている。

代表である7代目は、大学卒業後、京都吉兆で研鑽し家業を引き継いだ。滋賀の文化を次の世代に正しく伝えていく家訓のもと、半世紀ぶりに木桶仕込みを再開し、他店との差別化を図り、付加価値を生むことへ挑戦している。当店では鮎寿しのほか、琵琶湖をはじめ滋賀県の食材をふんだんに使った佃煮を製造・販売している。



左：塩漬けにしたニゴロブナをごはんに漬けて発酵させる鮎寿し本来の漬け方の「本漬」。
右：本漬にした鮎寿しのごはんを取りのぞき、さらに酒粕に漬けた「甘露漬」。
地域に根ざした伝統食であり、近江のソウルフードである。

【お店の経営ノウハウ】

7代に渡って唯一無二の当店の蔵持乳酸菌による鮎寿しを作り続けているが、景気の動向が大きく変化する「今」を意識した販促方法を常に意識し取り入れている。

具体的には、当店では飲食店事業にも取り組むが、コロナ禍に於いて利用激減したことから、加工商品製造用の作業場へ改修、スチームコンベクションオーブン導入や瞬間冷凍機を導入し、小売用食品加工に於ける環境整備へ投資した。

コロナ禍に於いては、仕入れ先でもある生産者からの食材仕入れを止めることなく継続し、加工商品を作り続けることで雇用も継続、お客様に喜んでもらえるよう、新たな商品として「琵琶ますの炊き込みご飯」を開発した。販売用 EC サイトを立ちあげ、SNSでの情報発信等、「今」のお客様に伝わる方法に取り組んでいる。

また、多くが贈答品として利用される鮎寿しであるが、家庭で楽しめる 1,800 円(税抜)の小サイズ品を用意し、日常食まで購入用途を広く想定した価格を設定し、伝統を日常で楽しんでもらえるよう提案している。



変わらない伝統の味を、「今」の時代に即した形で商品化。

左：すぐ食べられる「鮎寿し皿盛り」。スライスしてお皿に盛り付け真空パックにされている。

中：気軽に購入できるサイズの「おためし鮎寿し」

右：家庭の炊飯器や土鍋で炊ける「琵琶ますの炊き込みご飯」