

有限会社田中鮮魚店

高知県高岡郡中土佐町

<http://www.mantentosa.com/shop/shopping/mshop022/index.php>



経営方針

土佐の一本釣りの鰹漁と共に栄える。

店舗概要

創業年 大正初期
売場面積 127.54 m²(38.6 坪)
従業員 16人
営業時間 9:00~17:00
定休日 第4火曜日
売上高 243,785 (千円)

商品構成

鮮魚(販売) 46.0%
鮮魚(飲食) 4.0%
塩干 15.0%
宅配 35.0%
※宅配は主に地域密着ポータルサイト
【満天土佐】からの発送

久礼の鰹を代表し、地域活性化をもたらす鮮魚店

[一本釣りの鰹で小売市場と共存共栄を図る]

現経営者が一度出た故郷に戻ってきたのは、一本釣りのかつおの文化が廃れてしまうという危機感から、「燃料費と人件費は自分で持つから、宣伝は役場がやってくれ」と町を説得し、薫焼きで食べるかつおのたたきを県外に広めるために薫とかつおを積み込んで、キャラバンを5年間という目標で始めた。キャラバンを続けるなかで、次第に高知県の「薫焼きのかつおのたたき」が注目を集めるようになってきた。

[文化的景観を活かしたアーケードの市場]

大正町市場は元々、港にあがった魚を地元民に売るための「地蔵町通り市場」という名前の市場で、女性が夫が獲ってきた魚を売っていた。大正時代に火災となり、天皇から復興見舞い金が届けられたことから、「大正町市場」となったといわれる。

平成15年(2003年)には、明るい木造アーケードにリニューアルし昭和30年代を彷彿させる懐かしい雰囲気のある市場につくりかえた。リニューアルと平行して久礼の4事業者により「企画・ど久礼もん企業組合」を設立。仲間とともに、市場の景観を活かしながらかつおを中心とした海産物を商品化し販路拡大を行った。

地道な活動の結果、「大正町市場」は、午後2時頃に大勢の人で賑わうようになった。「大正町市場」を中心に、かつおの基地、久礼の町並みを活かした町作りは、平成23年に文化庁から「久礼の港と漁師町の景観」として重要文化的景観に選定された。

町作りを行うとともに、「高知県でかつおのたたきだったらこの店」という5本の指に入る魚店を目指した結果、年間2億円以上を安定して売り上げ、5・6月の初鰹の時期、夏休みの8月、お歳暮の12月でそれぞれ3000万円を売り上げるという地域一番店としての地位を確立した。

遠くから「久礼のかつお」を目的にやってくるお客は、「大正町市場」の雰囲気を楽しみ、その場でさばき、たたきにされたかつおを買うことができる。市場の総合的な雰囲気を整えることで、遠くから来訪する人が増えた。

言ってみれば、大正町市場、あるいは久礼の町全体が田中鮮魚店の店舗と言える。



[更なる付加価値を添加]

高知県では、ただ新鮮なだけのかつおでは通用しない。差別化を図るうえから、藁を燃やし強火で外側だけを焦がし、藁の香りを付ける「藁焼きのかつおのたたき」を実演しながら、本当に新鮮なかつおだけを選んで、その場で味わってもらうことにした。

あぶったかつおは、一度、氷水につけるのが当たり前だったが、氷水につけることでかつおのうまみが逃げてしまうのが難点だった。それまで当たり前だと思っていた食べ方、常識をくつがえすことから、氷水で冷やさず、熱いまま、藁の香りが強調された新たなかつおの食べ方を提案することができた。



「自分たちは“原住民”と常々言っているんです」。それまで当たり前だと思っていることは、外のひとには理解されない。自分たちの文化を客観的に評価し、検証しないと価値に気付けない、というのが田中氏の持論だ。

港直送の鮮度に更に付加価値をプラスすることにより、「1000円を超えたらかつおは売れない」と言われる地で1500円から2000円という通常相場より高い値段でも売れる一因となっている。

[目で楽しみ、体験して楽しみ、味で楽しめるかつお]

午前中に港に上がったかつおは、お昼前から店頭並び、店頭でさばいて販売される。

藁であぶったたたきや刺身などが店頭で売られている。メイン商品のかつおは、混み合っていない場合は、店舗裏で実際に藁であぶる作業を体験できる。

そして、買った魚は道路をはさんだ向かい側の食堂で、味噌汁+ご飯代 250円を払えば、食べることができる。

見て、体験して味わえる仕掛けは、テレビ、雑誌などで取り上げられ、話題となった。とくに、インターネットの動画サイトで画像がアップされたことで、根強いファンの獲得につながった。

同社の年間の広告宣伝費は 30 万円強であることを考えると、ほとんど宣伝費をかけずに口コミで全国、場合によっては海外からひとを集めることができている(田中氏が中国語が話せることから、中国人の動画が数多くアップされている)。



【店舗立地】

久礼の町は、高知市より西へ 47km。JR 土讃線で高知から約 1 時間。平成 25 年に高知自動車道の中土佐 I C が開通して約 40 分となった。

店のある「大正町市場」は、浜で上がった魚を売るために並んだ露天が発祥。現在は、アーケードとなり、久礼の魚店、飲食店などが市場に軒を連ね、文化庁の重要文化的景観の中心となっている。

商圈は、人口 9,000 人の町内全域の他、高知をはじめ、四国全体、中国～近畿圏、あるいは飛行機を使って全国から多くの人が「久礼に行ってかつおを食べよう」とやってくる。

【店舗実績】

昭和 36(1961)年中土佐町久礼に生まれ、慶応義塾大学法学部を卒業、商社に入り、中国で製造現場の責任者を 7 年間務め、平成 3(1991)年に退社し、久礼の実家である田中鮮魚店の 4 代目を継ぐ。

平成 15(2003)年、田中鮮魚店など久礼の 4 事業者により「企画・ど久礼もん企業組合」を設立。仲間とともに、伝統的な景観を活かしながら「大正町市場」を整備し、かつおを中心とした海産物を商品化し販路拡大を行った。平成 25(2013)年 5 月に自宅兼店舗を改築。冷蔵、冷凍施設を充実させ衛生面、作業効率がアップ。自宅兼店舗の鮮魚店のほか、道路をはさんだ向かい側に鮮魚店で買った魚を調理し、食べることができる食堂を設置。



↑代表取締役社長の田中隆博さん