



目標のためのプロセス

# 内浦漁協直営 いけすや

どこよりも美味しいアジを広めるためにオープンした食堂。

漁協の「おかあさん」たちの奮闘ストーリー。

いらっしゃ〜い



## 漁師のまちを元気にしたい

「ゼロをイチにするのは人の知恵や助け知識を借りて。そこからどれだけ伸ばせるかは私たち次第ですね」。そんな言葉で教えてくれたのは店長の土屋真美さん。

沼津は養殖アジの生産量が日本一。都内の料亭などで使われるほど確かな美味しさであるにも関わらず、市民にもあまり知られていない現実があります。

地元でさえ「魚離れ」が進む中、漁師のまちを元気にしたいとの想いで立ち上がった地元のおかあさんたち。漁協のメンバーと一体となって、わからないことは専門家に相談しながら、やっとの想いでお店をオープンすることができました。



## 内浦のアジへのプライド

いけすからお客さんの目の前で30分以内。一番人気の「活アジ丼」や鮮度バツグンのアジでできない漁師めし「まご茶漬け」はアジの旨みを存分に楽しめる逸品。

お店を切り盛りするおかあさんたちも、自分たちのアジの価値を知っているからこそ、日本一のアジを心置きなく楽しんでもらうため自信をもっておすすめしています。



## 元気な漁師町への確かな歩み

「食堂は目的ではなく手段です」と土屋店長。漁師のまちを元気にするという物語はオープンしてから2年と、まだ始まったばかりですが、沼津の養殖アジの出荷量は上昇傾向にあります。

食堂の一角にある物販スペース、にぎやかな調理場、お客さんとおかあさんたちの笑顔は、日常的に魚を食べるきっかけとなり、確かな目標への新たな一歩といえるでしょう。



### 店舗DATA

沼津市内浦小海30-103 ☎055-943-2223

営業時間:あじ食堂(食堂) 11:00~15:00 おさかな市場(物販) 9:00~16:00 定休日:水曜日 <http://ikesuya.com/>