



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

と 魚つ魚ーと と totto-to

今号の魚ker

井口 剛志さん

Vol. 18
2023夏

特集

ワタシの街のさかな屋さん



株式会社ベンナーズ
いのくち
井口
剛志さん
つよし

福岡県の水産物にこだわる人を紹介するコーナー。今回は、福岡市のベンチャー企業、株式会社ベンナーズの代表取締役井口剛志さんを訪ねました。



未利用魚をメジャーなものに

近年、動画やアパレル、車など様々な分野に拡大しているサブスクリプションサービス（いわゆるサブスク）。水産業界でもじわじわ広がっていますが、今、新聞やテレビなどの各メディアから引っ張りだこなサブスク商品が。その名は、「Fishille!（フィッシュル）」。福岡で水揚げされた旬の魚を使った、美味しく、かつ、手軽に食べられる製品を、各家庭へ定期配達するサービスです。このサービスを手掛けるのが、今回ご紹介する株式会社ベンナーズの井口剛志さんです。

フィッシュルの最大の特徴は、使っている魚。イラヤタカノハダイなど、一般の流通に乗りにくく、「未利用・低利用魚」と呼ばれる魚たちが使われ、サステナブルな商品として注目されています。井口さんに、なぜ、未利用・低利用魚を使うのか尋ね

新しい視点で水産業界に活気を

SDGsの意識の高まりもあり、注目を集めようになつたフィッシュル。普段見ることのない魚がその魚にあつた様々な味付けをされ毎月届き、調理法も焼くだけや、解凍してそのまま食べられるなど簡単なため、利用者はどんどん増えているそうです。「ベンナーズは、『獲る人よし、食べる人よし、社会よし』

ると「未利用・低利用魚は、馴染みがない、加工にくいなどの理由から敬遠されがちですが、魚は旬の時期に獲ったものを適切に調理すれば、とても美味しいんです。そのことを多くの人に知つてもらい、漁師さんが頑張つて獲つてくれた魚が有効に活用されるようにという思いから、このような魚を使うことにしました。」とのこと。

しかし、未利用魚を使うからこそ、その苦労も。「市場に上がらない未利用魚を仕入れるために、こちらから港に出向き、漁師さんと直接話をすることもあります。何度も港に足を運びましたが、実績も、面識もなかつたことから、なかなか快い返事がもらえませんでした。」そんな時に出会つた人物が、現在、未利用魚をベンナーズに卸している『しましま』の代表で、元漁師の島田祐樹さん。井口さんの取組に賛同してくれた島田さんが、井口さんと漁師さんの間に入つたことで、魚をスマートに仕入れられるようになつたそうです。「島田さんがいなければフィッシュルは成り立ちませんでした。これからもなくてはならないパートナーです。」と、深い信頼を寄せてています。



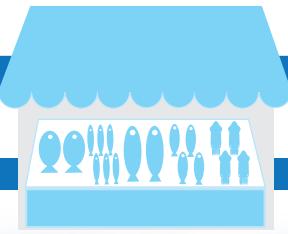
1 大人気のフィッシュル
毎回異なる数種類の味付けの商品が届きます。
どの味が入っているか開けるのが楽しみ！

2 フィッシュルに使われる魚。獲れる魚種は日に
よって異なります。この日はタカノハダイ、コショウ
ダイなど。

3 フィッシュルの加工工場。
加工は、全て手作業で漁獲されたその日のうちに行われています。

4 フィッシュルになくてはならないパートナーの「しましま」代表島田さん。

が、持続可能で活気あるものになることを目指しています。これからも、水産業界のため、新しい視点から事業を生み出していきたことです。」のこと。これからも井口さんの仕掛けの取組に目が離せません。



ワタシの街の さかな屋さん



さかな屋さん特集第2弾！ふくおかの地魚応援の店の中から、街のさかな屋さんを紹介します。各店舗では、毎日、選りすぐった魚を仕入れ、鮮魚だけでなく、魚に合わせてとびっきり美味しく調理した惣菜や海鮮丼などの提供もしてます。ぜひこちらもご利用してみてください！

北九州市 小倉南区

閑静な住宅街にある鮮魚店。創業1968年、この地に創業し44年をこえる老舗。北九州市卸売市場から仕入れる魚は、鮮度、品質とも店主の折り紙付き。予約での仕出しと店内ではショーケースに刺身や寿司、エビ天丼などが並び、オープン直後からお客様が続々と。魚以外の惣菜も充実。

所 北九州市小倉南区長行西4-11-3

093-451-0808

営 10:00～なくなり次第終了

休 火曜日・日曜日・祝日

(日・祝は仕出し予約のみ承り)

◎ インスタグラム @uosen_0808 でも情報発信中！



福津市



せんほう おさかな 鮮奉

JR福間駅からほど近い商店街にある鮮魚店。ショーケースにきれいに並べられた魚は、魚の取り扱いが30年以上になる店主の今村さんの目利きによるもの。刺身や切り身、魚にあつた美味しい料理法で提供される煮付けや唐揚げもおすすめ。

所 福岡県福津市中央6丁目20-3

090-3199-3475

営 9:00～19:00

休 水曜日定休

久留米市

鮮魚・仕出・惣菜の ふかまち

創業約100年の老舗。久留米に魚市場ができる前から鮮魚店を始め、現在まで地元で愛されているお店。魚は久留米市卸売市場で買い付けられた魚で、作られる惣菜は「お母さんが作るように」との想いから、食材選びから味付けまで丁寧に調理されている。また9～11月には地元の郷土料理「カマス姿寿司」が店頭へ並ぶそう。人気商品のため、ぜひご予約を。

所 福岡県久留米市北野町今山593-1

0942-78-2028

営 9:00～19:00

休 土曜日・日曜日・祝日

◎ インスタグラム @yamatora1926 でも情報発信中！





旬に会える！直売所

福岡県内には、地魚をはじめ、地元の農産物や6次化商品など、魅力的な品揃えの直売所が各地域にあります。観光案内所が併設されている施設もあり、地域の情報も集まる場所となっています。お出かけの際にはぜひ立ち寄ってみて！

豊前市

道の駅 豊前おこしかけ

豊前市の国道10号線沿いにある道の駅。ドライブ途中での休息を兼ね、地元の新鮮な農水産物を求める多くの来客で賑わう。駅長の榎澤（ゆめざわ）さんは、旬の物を旬の時期に提供することに力を入れており、月1回のフェアを開催。豊前海の海の幸が季節を感じさせてくれる。

所 福岡県豊前市四郎丸 1041-1
□ 0979-84-0544
営 8:00～18:00
休 なし



北九州市
若松区

産地直送市場

海と大地



北九州市若松区の響灘緑地（グリーンパーク）近くにある直売所。新鮮な農水産物を取り揃え、鮮魚コーナーは、地元 脇之浦漁港直送の旬の魚介類がずらりと並ぶ。
社長の赤瀬 朗さんは生産者と来店者の双方が喜ぶ店作りをモットーに、店内の品揃えに力をいれている。客足が絶えることがない人気店。

所 北九州市若松区響町3丁目1-34
□ 093-771-2222
営 9:30～18:00
休 年始、盆

柳川市

柳川よかもん館

柳川市の川下り乗船場近くにある物産館。福岡有明海は全国でも海苔の生産がトップクラスであり、ここでは福岡有明海漁連をはじめ、柳川市内にある海苔加工屋の商品がところ狭しと並ぶ。担当者の古賀さんに伺うと、贈り物でも喜んでいただけるよう、高い品質の海苔を揃えているそう。種類も豊富で焼き海苔や味付け海苔、梅やショウガ入りの佃煮やふりかけなど、品揃えは県内随一。

所 福岡県柳川市京町13-1
□ 0944-72-9510
営 9:00～18:00
休 12/31、1/1



魚食促進サイト「じざかなび福岡」で旬の地魚情報♪を発信中！

県では美味しい地魚が食べられる「ふくおかの地魚応援の店※1」や、地魚に関連したイベント、浜の水揚げ状況や直売所など、地魚に関連する様々な情報を紹介する魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設しています。公式フェイスブック※2も開設！フォローして、いちはやく地魚情報をゲットしてください。

※1 県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など

※2 じざかなび福岡トップページのバナーからアクセスできます

じざかなび福岡

