

京都文教大生による宇治商工会議所会員企業・団体紹介〔第17回〕 ～社会人0年生の私たちが見つけた企業と地域の魅力～

2023年 **7**

地域連携学生プロジェクト 商店街活性化隊しあわせ工房 CanVas × うなぎのしお富 家族で守る伝統の味、親しみあふれる六地蔵のうなぎ屋

宇治橋通り商店街で活動を行う商店街活性化隊しあわせ工房 CanVas が、「川魚専門店 うなぎのしお富」の店主、潮見洋さんと長男の潮見禪(ゆずる)さんにお話を伺いました。

【しお富のこだわりと強み】

しお富のこだわりは「水」です。うなぎの水槽には井戸水を使い、たっぷりと泳がせることで徹底的に泥抜きをします。泥抜きが出来ていないと臭みが出るため、とても重要です。また、あっさりとしたタレにもこだわっています。作ったタレは2・3日しか使わず、継ぎ足しはしていません。

ユニークな試みとして、お客様自身が水槽からうなぎを釣り、うなぎをつかみ、自分で焼いたものを食べることができる「うなぎ屋体験」があります。そこでは、うなぎを開くところを見たり、串打ちをさせてもらうこともできます。これから食べるうなぎに触れ、命をいただくことで、食育にも役立っていると感じました。

【両親のお店を“継ぐ”という決断について】

しお富は、店主の洋さんが始めたお店ですが、現在、長男の禪さんが見習いとして猛特訓しています。元々継ぐ気はなかったと話す禪さんですが、気持ちの変化には2つのきっかけがあります。1つ目は、ご両親のこと。コロナ禍に禪さんは「誰のために仕事をしたいか?」ということを考え直し「両親と両親が築いた店を守りたい」という想いに達したといいます。そして、それを後押ししたのが、宇治NEXTが主催した跡継ぎ(後継者)を対象にした交流会でした。様々な業種の跡継ぎの方と知り合うなかで、若いうちは失敗を恐れずにチャレンジしたいと思うようになりました。また、セミナーで与えられた課題がきっかけで、お父様との会話が増え、親子でお店のことをじっくり話すことで、家業に対する想いも共有できました。

禪さんは現在、平日は他の仕事に就いており、お店に立てるのは週末です。職人の技は体や感覚で覚えるもの。お父様の姿を見て学んでいます。まだまだお客様に出せる状態ではありませんが、ご両親のサポートを受け、日々修業を積んでいます。

【温かい商店街と温かい接客】

楽しいジョークで笑わせてくれる明るい印象の洋さんは、六地蔵の「ロクモール商店街」の会長も務めています。ふらっと立ち寄ったお店で世間話ができる温かさが、ロクモールの魅力です。コロナ禍で商店街

行事が中止となり、イベントが減っていますが、商店街の活性化には祭りや抽選会などの昔ながらの行事を残しつつ、新たな挑戦が必要であると感じています。六地蔵は、近年大型マンションの建設が相次ぎ、人口も増えています。マンションと連携して新しい住民と以前から住まれている方々を商店街につなげていきたいと話されました。

最後に「印象に残っているお客様は?」と質問したところ、うなぎ屋体験をきっかけに、お店をとて気に入りくれたカップルの話をしてくれました。そのお客様は、その後もお店を応援してくださり、徐々に親しくなりました。今では夫婦となったその方々とは、家族ぐるみでの付き合いになったそうです。お客様に対する敬意を払い、笑顔と丁寧でフレンドリーな接客をするしお富さんだからこそ、このようなお客様との繋がりがうまれるのだろうと感銘を受けました。



【今回の取材先】 うなぎのしお富



JR六地蔵駅から徒歩5分。川魚専門店として、職人歴50年以上の潮見洋さんが店主を務めるうなぎ屋です。新鮮なうなぎを店内で捌き、身はやわらかく、皮はパリパリになるよう火加減を調整。自慢のあっさりとしたタレを付けて焼き上げます。店内には食事処もあり、テイクアウトと併せてご利用いただけます。また独自の「うなぎ屋体験」も人気です。

【今回の取材担当】

地域連携学生プロジェクト
商店街活性化隊
しあわせ工房CanVas

2014年設立。宇治橋通商店街振興組合の公認を受け、商店街の活性化に取り組む学生団体。宇治橋通りの魅力を発信する事業の実施、情報紙の発行などを行う。現在、学部や学年を超えた30名で活動中。



今回取材、記事作成を担当した学生としお富のみなさん。

右から寺田 有希さん(総合社会学部2回生)、佐野 碧泉さん(臨床心理学部2年次生)、しお富 潮見禪さん、洋さん、かおるさん、和田 啓太郎さん(総合社会学部2回生)

皆でCanVasポーズで撮影。