## この人を訪ねて＃224

# SNS・LINEで新しい鮮魚販売に挑戦！

**有限会社 小田松商店　社長**
**小田哲嗣（おだ てつし）さん 40歳**

**創業以来百余年たった老舗「魚屋」さんが、SNSの無料アプリ・LINE(ライン)を使って、全く新しい「魚」の販売を始めた。主婦の要望を取り入れ、フードロスの解消などを目指す。近年の〝魚離れ〟、スーパーマーケットに押され、もともと漁師街だった草津に魚屋が消えたところに、魚屋さんが形を変えて帰ってきた。**

朝、7時に会員登録したLINEアプリに『おはようございます。水イカ、甘えび、メバル、太刀魚、甘鯛(など)が入りました。3枚おろしなどをご要望は12時50分までお願いします』『8時過ぎから店頭販売と同時販売になります』とスマホに情報が入ってくる。

情報を待っていた会員は、希望の魚介類を「水イカ3」「桜エビ2、マグロ刺身2」などと注文する。スマホ画面には会員の名前が表示され、注文者が判明できる。

**フードロス解消に一役**

受け取りは今年1月に新築移転した、草津小学校の道を隔てた東隣の西区草津東二丁目にある店舗で行う。

途中『甘エビ残り800 gです』『中アジ一匹長崎産200円、アジフライ、塩焼きになどに、17匹先着順でお願いします』と写真付きで誘いを兼ねた在庫状況が刻々と入ってくる。

もちろん、数は限定されるが店頭販売もしており、長い取引先のホテルや、料亭などにも納入している。「おかげさまで、売れ残りは全くありません。世間で問題になっているフードロス＝食品の廃棄解消に一役買っており、何よりスーパーマーケットなどで買われるよりも2～3割も安く、鮮度がよく、美味しいですよ」と小田哲嗣さんは強調する。

**判じ絵のようなロゴマーク**

昨年10月頃、旧家の大きな庭がこわされ、またここにマンションでも建つのかと近所の人はうわさしていた。建つにつれ、黒い壁の平屋の家が現れだし、今年1月、【大正五創業(有)小田松商店】とロゴマーク入りの大きな看板が貼られた建物が完成した。聞けば、広島・中の棚で魚屋をやってた人が、ここで魚屋をやるらしいと。こんなところで魚屋やって大丈夫か、一見魚屋には見えないが…と近所の人は話していた。

**家業継ぐため帰広**

四代目小田哲嗣さんは、父故定さんの姉二人の長男として1983年(昭和58年)西区草津東二丁目で生まれた。広大東雲付属小、庚午中、山陽高校から、大阪商業大学経営学部を06年卒業し、3年間大阪中央市場の野菜仲卸に勤め、修業のため広島水産に勤めるため帰広、3年後家業を継ぐため小田松商店にはいる。4年経った頃、父定さんが病で亡くなり、家業を継いだ。

**創業百余年の老舗「魚屋」**

小田松商店の記録によれば、その成り立ちは明治末頃、曾祖母にあたる小田マツノさんが家計を助けるため、草津から魚を仕入れ広島市内に売りに行ったのがはじめとある。その後、大正5年8月1日に店を創業。戦後中区加古町にあった中央卸市場に出店、1964年(昭和39年)8月中区立町中の棚に店を構えた。広島では釜飯で有名な「酔心本店」の筋向いである。小売りもするも、主な納入先はホテル、料亭、病院、居酒屋や旅館などであった。

**広島・中の棚は魚屋の街？**

広島立町中の棚は、元来「魚屋の街」であった。毛利輝元が広島城を築城した頃(1589年安土桃山時代)、城下町としてにぎわい街に人があふれ食を求めてまず魚市場が誕生、うどん屋、八百屋などが軒を並べ繁盛した。

父親　定さんが亡くなり、店も古くなったため店を閉め、2019年(令和元年)西区草津に移転することになった。商店街の人たちが、「ついに〝魚屋の街〟に魚屋が居なくなった」と嘆き別れを惜しんだ。というのも中の棚商店街のマークには歴史を語る魚の絵が描かれているから商店街の人たちの気持ちがわかる。

**コロナ禍で需要激減**

中の棚から広島西区商工センター内にある広島中央卸売市場に移転した小田松商店は、ホテル、料亭、飲食店などお得様相手に仲卸商売を今まで通り始めた。ところが2020年に入り、突発した『コロナ禍』のため、得意先からの注文は激減、一時は同店も売上高が9割も減少した。しかも市場では、大量の魚介類がさばけず、大量のフードロス(食品廃棄)による損害になっていた。それでなくても、需要より多い入荷などの理由で売れ残りが生じることが多々あった。

**発想は「コロンブスの卵」**

ある時、妻歌織さんが夫小田さんに、「友達が魚を安く買う方法はないか。しかもおいしい物を」と聞いてきたと相談した。小田さんは、量を多く仕入れれば、一匹当たり安くなる。そのためには買う人を多く集める必要があるのだが、さてどうする…。二人は考えた。

いまほとんどの人が持ってスマホ。SNSのLINEを利用したらとアイデアがでた。魚のネット販売だ。

若い二人は、固定観念にはとらわれない。またそれをすぐ実行するのも若さというものだ。コロンブスの卵ではないが、「ほら！こうすればタマゴが立つでしょう」。

**小田哲嗣**
**（おだ　てつし）**
(有)小田松商店：広島市西区草津東2-8-12
自宅：西区草津新町在住 1983年生まれ
広大東雲付属小、庚午中、山陽高、大阪商業大学経営学部'06年卒、大阪・青果市場、広島水産、'14年(有)小田松商店を継ぐ
家族：妻、長男、長女、実母

上：店舗面積約100㎡、受取カウンター作業場冷蔵庫を備える　右：判じ絵風魚のロゴマーク　緑は旧庭にあった3本の松が描かれている

上：作業場で注文の魚をさばく

右：大卸から直接数多く仕入れ新鮮で安価にその日に売切る

早朝魚市場で仕入れる小田さん

右：地鎮祭で、右端は実母敦美さんと子ども達

左：妻歌織さんと長女恭歌ちゃん

右下：ショウケースにはLINE注文の品と漁箱には店頭売りの魚介が並ぶ

スマホLINEで仕入れた魚種の情報を配信し刻々在庫状況を伝達する

**朝7時に〝魚〟情報配信**

深夜2時小田さんにとっては朝だが、市場の荷受会社(大卸)から、セリ落とした魚介類やセリ残り物を含め仕入れる。6時までにお得様向けと、LINE販売、店売りむけに分け準備。7時、冒頭に記した通り、SNSのLINE登録したグループ会員に魚種や単価、写真を配信する。すかさず、会員から注文が次々に入ってくる。妻歌織さんが、注文受け承諾のメールを返す。

中には三枚に下ろしてほしいとか、刺身にしてほしいとか特注もある。8時30分ごろから、店舗での販売もする。一時間余りたったころ、残り5品「イサキが残り12匹です」とか「モズクは売り切れになりました。申し訳ありません」と適時に情報を流す。

営業日は火、木、金、土曜日。店舗での営業時間は、8時30分～13時15分と17時～18時。月曜日を休むのは、前日が日曜日のため市場で仕入れる魚が高くなるため、月曜日は仕入れをしない。水曜日は市場が休み。

会員は互いの紹介、口コミなどで、現在300名になろうとしている。人気のため、火・土曜日と木・金曜日の2グループに分けている両グループに入会も可。

**会員の声は「絶賛！」**

LINEを利用しているある会員に聴いてみた「仕事を持つ主婦にとっては、朝注文しておけば、夕方帰りに受け取れる。しこをしてもらっとけば、後処理に手間がかからない。スーパーにない魚が食べれるし鮮度がいいからおいしいです。絶対お勧めですよ」と絶賛。

**昔 漁師町に魚屋が一軒もないとは…**

小田さんは話す。「仕入れも小分けで買わず、まとめ買いでさらに安くなり、皆さんに薄利多売で提供してます。その日に仕入れたものは、その日に売り切ります」

「昔の漁師町に魚屋が一軒もないとは、いかがなものかと笑思いますから、実家の横に店を出しました」「近頃の子供たちは食育がなっていない。魚離れが言われますが、親御さんがスーパーが安からと言って、本当においしい魚を知らないからではないですか」と。

**妻でさえも魚の本当の味を知らなかった**

妻歌織さんが「主人と結婚するまで、魚をよう食べれませんでした。結婚してこの家の魚をたべて、魚ってこんなにおいしいのかと思うようになりました(大笑)」と傍で笑いながら話した。歌織さんは元薬剤師さんで、調理師免許も持っており、お客さんからの特別注文には従業員と一緒に魚をさばいているという。

これから、SNSアプリをさらに発展利用して、青果店や、米屋などと連携し、草津周辺以外の人にも提供できるよう若いお二人は策を練っている。

（編集　倉田和峰）

＊この「町内だより」の過去3ヶ月分が、草津公民館ホームページでご覧になれます。地域情報→「草津東町内だより」