

「海の豊かさを守る」を合言葉に、 人のつながりとまちに賑わいをもたらしたい。



欣ずし 代表者:小又 学・設立 2001 年・住所:茅ヶ崎市南湖

事業内容:寿司・ふぐ・季節の魚介を活かした飲食店経営。
茅ヶ崎ナンブラー「えぼしの雫」、アンチョビペースト、ふぐの生ハム、
魚醬ラーメン、うなぎ、海の和食パン等、オリジナル商品の開発・販売。

(1) 企業概要

99.9%素材を使い切る製法を産み出し、市場に並ばない規格外魚介を活用した商品を開発・販売しています。茅ヶ崎ナンブラー「えぼしの雫」(魚醬)は、茅ヶ崎の銘品として認定され、食を通したまちの賑わいに寄与しています。さらに「えぼしの雫」を使用した商品ラインが生まれています。



(2) 取組みを始めたきっかけ、理由、目的

①もったいない海の幸の利活用に立ち上がる。



・コロナ禍でのすし屋事業の売上低迷の回避から、食品加工業という新業態への参入を果たしました。

②南湖やんべえよ商店会の賑わいを取戻したい。

・取組み動機:創業以来、先代の意志を引き継ぎ板前の道に進み、寿司はもちろんうなぎやふぐ料理の技術を磨き、飲食店を営んできました。長年、茅ヶ崎の老舗寿司店として推移してきましたが、リーマンショックやコロナ禍の影響で売上げは低迷し、飲食店一本では限界を感じるようになりました。そのような中、新たな事業を起す必要性に迫られ、長年培ってきた魚の知識と漁業関係者とのネットワーク、茅ヶ崎の幸を活かす商品開発を事業として立ち上げることに思い至りました。人とのつながりを深め、地域を活性化することを目標に、イベントや新商品開発に力を入れています。代表が「南湖やんべえよ商店会」の会長として同志を集結し活動しています。

・他者との連携:規格外の小あじやしらすを網元から譲り受け、長年の経験と試行錯誤を重ね、魚醬「えぼしの雫」を開発したことを皮切りに、「南湖やんべえよ商店会」の多彩な業種の人が団結し、得意分野を活かした多種多様な茅ヶ崎の銘品づくり、商品開発をすすめています。

リンク⇒(8)南湖みんなで作るやんべえよ会 | 茅ヶ崎市 (city.chigasaki.kanagawa.jp)

(3) 具体的な SDGs の取組内容

・万能調味料・魚醤「えぼしの雫」を使った料理でクラウドファンディングを実施しました。

・水産業・漁業関係者の危機！：

度重なる緊急事態宣言発令によって、営業時間を短縮した飲食店だけでなく、流通量の減少に伴い市場そのものが閉鎖や合併を迫られ、生産者や卸売業者が打撃を受けています。

・クラウドファンディングを実施：

漁業関係者、卸売業者やうなぎ養殖場の存続のために、少しでも貢献したいとの思いから、売れずに廃棄されてしまう魚を有償で買取り、廃棄費用の削減に貢献しています。

また、相模湾で獲れたお魚で作った魚醤「えぼしの雫」を使った商品を開発する他、欣ずしの取引先である愛知県三河産のうなぎを返礼品に加えて、クラウドファンディングを立ち上げました。これにより人と人のつながりが新たに生まれました。



クラウドファンディング支援総額 1,380 千円(目標額 1,500 千円)、171 名のご支援をいただきました。3 件実施し、2 件のプロジェクトが目標額を達成しました。

(4) SDGs 活動の成果



・茅ヶ崎「海の幸」地域活性化まちづくりの輪が誕生

・メディアの取材：「NHK あさイチ」を始め各種メディアに多数取り上げられました。商品の品質力が口コミで広がっていききました。

・地域活動：商店会の活動を通して、地域活動を根付かせました。茅ヶ崎「海の幸」銘品づくりの事業者の輪が生まれました。

・地域貢献：コロナ禍により休止していた商店会活動を復活。人と人とのつながりが生まれ、まちの賑いを取り戻しつつあります。

(5) 実際に取り組んでわかったこと

・中小企業施策の活用実績

No.	施策名	運用方法
1	小規模事業者持続化補助金	商品開発、販促ツール制作
2	製品化・事業化支援事業	食品製品化・化学成分評価
3	小規模企業再起促進事業費補助金	キッチンカー製作
4	感染症拡大防止事業補助金	感染症対策 施設・備品整備
5	クラウドファンディング活用支援補助金	クラウドファンディング 運用費
6	経産省ミライサポート	中小企業診断士派遣
7	商店街等再起重点対策事業費補助金	商店街再活性化支援

・行政・地域銀行の資金支援及び中小企業診断士の経営支援を受けることができました。

・成果：湘南ビジネスコンテスト金賞

・Choice!CHIGASAKI 認定(2019)

・「えぼしの雫」納入先 10 社拡販中



代表 小又学氏

(6) 将来目標・今後の課題



・将来目標：

寿司飲食店と魚醤加工所の売上比率：現状6：4を逆転させます。茅ヶ崎の海の資源を活かした食品加工に注力します。茅ヶ崎を愛する料理人・食品事業者等の同志を集結し、茅ヶ崎の経済活性化に寄与します。茅ヶ崎市が運営する「道の駅」(2025年7月オープン)への出店も叶え、事業拡大を目指します。茅ヶ崎海の幸「銘品づくり」のラインアップ充実に邁進します。

(おわりに)

・今後の課題は、「海の豊かさを守ろう」を合言葉に、茅ヶ崎海の幸「銘品づくり」の事業者が連携した組織づくりです。欣ずし代表小又学氏のリーダーシップが期待されます。(レポート 堀内 仁)