



## 代々築き上げた「こまち鮎」 4代目の新たな挑戦

### 鮎に特化した事業を展開してきた「鮎乃家」の4代目 自社の価値を見つめ直し、魅力の発信に取り組む



#### 有限会社 鮎乃家

湯沢市で鮎の養殖と鮎料理専門の飲食店を営む有限会社鮎乃家。創業64年目を迎える現在、4代目を務めるのは小野田覚司さんだ。初代から川漁師や養殖、飲食部門の立ち上げ…と、時代の流れとともに事業を拡大してきた同社。時代のニーズを読み、二人三脚で経営改善に励む小野田さんご夫婦にお話を伺った。

おのだ かくし  
4代目 小野田 覚司  
〒019-0205  
湯沢市小野字大山沢15  
TEL 0183-52-3243  
FAX 0183-52-4135  
<https://www.ayunoya.com/>



HP



#### 流れが激しい雄物川の源流 2代目は日に200匹を釣り上げた

昭和37年に旧雄勝町、現在の湯沢市小野で創業した有限会社鮎乃家。小野田さんの曾祖父である初代は雄物川の源流で鮎を釣り、販売していた。この地域では昔、鮎がよく獲れていたという。

「雄物川の源流は、水が新鮮で川の流れが激しく、新鮮な苔が豊富。鮎は苔を食べて大きくなるので、良い鮎がたくさんいたそうです。祖父の代は1日に200匹釣り上げるまで辞めなかったと聞いています。」

2代目はその雄物川の水を引いて養殖を開始。小野田さんはその養殖技術を受け継ぐとともにここで育てた鮎を「こまち鮎」と名付けブランディングを進めている。

「川の水を引いて養殖するというのは珍しく、実は細やかな管理が求められます。雨が降り、川が濁れば自ずと養殖池の水も濁ってしまう。川の水を止めたら水車を回して酸素を増やさないといけない。」



1月から2月にかけて鮎が入荷。地下水によってハウスで育てた後、5月から店舗前の川の水を引いた大自然豊かな養殖池で養殖を続ける。

#### コロナ禍によって集客が激減 店舗の運営方法を見直す

3代目である小野田さんの父が始めた飲食事業。以前は地元を始めとした宴会の需要が多かった。

「遠く秋田市からいらっしゃるお客様もいて、私がお家業を手伝い始めた頃は宴会需要でとても繁盛していましたが、コロナ禍の影響により宴会はほぼゼロになってしまいました。」



じっくりと炭火で焼き干した鮎から出た出汁を使った、鮎乃家特製のきりたんぼ鍋。透き通ったスープが食欲をそそる。

飲食店の集客に頭を抱えていた時期、現在若女将を務める理恵さんと結婚。理恵さんは、広報や企画のみならず、店舗内や仕入の見直しといった業務改善などを担当。経営について客観的な意見を小野田さんに伝え、年中通し営業だったレストランはランチとディナーのみの営業となり、定休日や冬季限定メニュー、体験コースも設定された。

「自分では気づけなかったことがたくさんあるので妻の客観的な意見がとてもありがたいです。より働きやすいように制度を変更したり、商品開発のアイデアを出し合ったりしています。」

#### メディアを活用し発信力を強化 楽しみながら挑戦を続ける

さらなる集客を目指し、小野田さんご夫婦が取り組んだのが同社の認知度向上。新たにWebサイトを制作したほか、秋田県よろず支援拠点に相談し、メディアを活用したブランディングについて学んだ。



小野田さんが育てた「こまち鮎」。雄物川のきれいな苔を食べ、香り高くおいしい鮎へと成長。

「最近では鮎で出汁をとったきりたんぼ鍋のスープの商品開発をしました。そのスープを活用し、自社の新メニューとして『鮎出汁ラーメン』も開発、提供しました。こういった新たな取組に対して、メディアが取り上げてくれるのを待つのではなく、自分たちから積極的にプレスリリースを配信し、県内の情報誌やテレビ番組などで取り上げてもらえるようにしています。また、WebサイトやSNSを使って、地域の原風景を映しながらこまち鮎を発信することに加え、OTAを活用し、鮎釣り体験や炭火焼き体験といったプランを展開することで、自社の取組とともに、地域の新しい魅力を伝えていきます。」

小野田さんが目指すのは「お客様にとって旅の目的地となるような居場所づくり」。現代人のスタイルに合わせた鮎の提供や地域貢献など挑戦していきたいアイデアがたくさんあると語るその姿は情熱にあふれていた。



Webサイトの更新やSNS発信など、PR関連の業務を担っている若女将の理恵さん。