

元気企業 訪問

日本料理・湖魚料理 魚繁大王殿 うおしげだいおうでん

二代目 岩崎 勝さん いわさき まさる



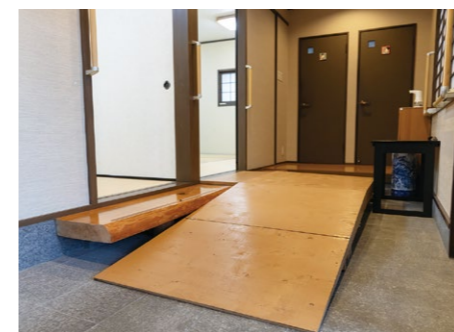
一般向けと同じ食材で調理された嚙下食の料理

琵琶湖の恵みを、県民の郷土愛につなげ、
嚙下食会席料理で家族愛を育む
「料理人のできることは、まだまだあります」

魚繁大王殿には玄関が二つある。一つは、入ると和モダンなインテリアと風格あるカウンターが目飛び込む。もう一つは、車椅子でのアクセスが可能なバリアフリーのエントランス。コロナ禍の時期に思いきって長期休業を決定し、増築・改修をしたことが功を奏して現在、老若男女さまざまな世代がカップルで、家族で、団体で魚繁大王殿を利用する。「美味しい料理屋というだけでは生き残れない」。現当主の弛みない努力と飽くなき挑戦が続く。

―店の創業・沿革と事業内容は？―
1970年、「寿司屋魚繁」として私の父・岩崎繁が創業しました。最初はカウンター5席程度の小さな店からスタートしたそうです。琵琶湖の魚介と外海の新鮮な魚を仕入れ、父の寿司屋は定評を得て、一時はいくつもの店舗を構えるほどでしたが、現在は現店舗に集約し、名称も「魚繁大王殿」に改めました。私是一料理人として、父とともに店を盛り立ててくれた寿司職人たちと一緒に厨房に入っていました。父が、今は二代目店長として父に代わって店を切り盛りして

います。
数年前父が体調を崩した時、より食べやすく飲みみやすい料理を、と考えて嚙下食を研究し始めました。その後、良くも悪くもコロナ禍が契機となって、現店舗の増築・改修を決定し、その工事期間、私は病院食をつくる会社に勤めて徹底的に嚙下食を学びました。工事を終えて2022年9月、新装オープンし、「和食で客の夢を叶えたい」との思いで名付けた「嚙下食叶和」というブランドをスタートさせました。



車椅子のまま入室できるバリアフリーの店内



1階入口付近のカウンター席。太郎坊宮の龕でこだわりの料理を味わいながら、特別な時間を過ごすことができる。

者や障害のある方が、家族または付き添いの方とともに食へ来てくださいます。そしてご本人はもちろのこと同伴の皆さんが喜んでくださるのです。また、私個人には、嚙下食調理の講師として、多様な施設や団体からセミナーの要望が増え、国内だけでなく海外からもオファーがあります。

―嚙下食そのものは、従来から病院や介護施設等で提供されてきましたし、調理する料理人もいますが、オーダーメイドで会席料理に仕立てる店はほとんどありません。出汁にこだわった

伝統和食、郷土料理、地元の食材を、五感でしっかりと楽しんでいただきたい。「嚙下食叶和」を始めてから、店は長寿祝いの宴会利用が増えました。つい最近も、お母様の88歳を祝う盛大な誕生日会を当店で開催くださったのですが、親族総勢30人、皆さんが店内をデコレーションされ、お母様が車椅子で入店されると同時に「ハッピーバースデー」の歌を合唱されました。食事は、お母様には嚙下食ですが、見た目も香りも皆同じ会席料理。お母様もご家族も同じ食材を楽しめることがとても嬉しそつで。従業員もそんな場を提案できたことが嬉しくて、一緒に感動したものです。



琵琶湖八珍「隠れ」シリーズの商品

―琵琶湖の味覚を生かした商品開発とは？―
私の幼少の頃は、琵琶湖の食材が毎日必ず食卓に上がっていました。佃煮であったり煮物であったり。それが今では何ひとつなく、「琵琶湖の魚って食べられるの?」と言われるありさまです。これが滋賀県民の認識だとしたらあまりに悲しい。とはいえず、実際、魚の個体数が減ったり、

―産業支援プログラムの関わりは？―
当初、私は父の下で、もっぱら料理人として厨房で働いていました。経営のことは本当に右も左もわからないまま、いざ、

―嚙下食の需要は？―
嚙下食の売上は、まだ全体の1割程度です。しかし、メディアに取り上げられて以来、反響が高まり、嚙下食に難のある高齢

―滋賀県内の中小企業へのメッセージを。―
これまで同業者とともに琵琶湖の味覚を楽しんでもらう取組や、農業高校の生徒たちと商品開発を試みるなど行ってきましたが、異業種間でも同様にアイ

<PROFILE>
日本料理・湖魚料理 魚繁大王殿
■代表者/岩崎 繁
■所在地/滋賀県東近江市小脇町2323-1
■創業/1970年
■業務内容/日本料理・湖魚料理店、琵琶湖八珍選定の食材を使用しただし醤油等の商品開発、嚙下食の提供
■TEL/0748-23-5179
■URL/https://www.uoshige.info

問い合わせ先
(公財)滋賀県産業支援プラザ 滋賀県よろず支援拠点
☎ 077-511-1425 ☎ 077-511-1418