



# 今月の大槌びと

## 越田 俊喜さん

(42歳・越田鮮魚店)

鮮魚店を営む越田さん。被災後、仮住まいをしていた古民家で、営業を再開しました。現在、新たな加工場から地元の魚を各地へ届けています。

### 昔ながらの製法で魚本来の味を伝えたい

越田さんは、現在どのような商品を扱っていますか？

越田さん(以下越)―震災前は、鮮魚がメインでしたが、現在は加工品の方が多く、イカの塩辛や、さんまのみりん干し、のしイカなどを主に扱っています。

仕事にやりがいを感じる部分はどこですか？

越―今は地元で売る以外に地方発送も行っています。と



いつでもネットショップなどではなく、地元の人が贈り物として送った相手の方が、気に入って注文してくれる、という形が多いです。電話注文の際に、美味しかったと言ってくださるんですが、それが何より嬉しい。

全国に届ける商品も、窓口役は地元のお客様なんです。越田さんのお客様を通じて、全国へ伝わっていくのはとても嬉しいです。

越―そうですね。直接接した地元のお客様を通じて、全国へ伝わっていくのはとても嬉しいです。

これからチャレンジしたいことはありますか？

越―新しい味を創るというよりは、昔ながらの製法、自分も食べて育ってきた味、魚本来の美味しさをもっと伝えていきたいと思っています。

越―私たちができる事は大槌町をPRしていくこと。これに尽きると思っています。やはり東日本大震災は大槌に暗いイメージを与えてしまいました。

越―でも大槌には美味しい魚や、良いもの、良いところがたくさんあるんだ、ということとを自分の仕事を通じて全国の皆さんへ伝えていかなければいけないと思っています。

越―それが私たちのPR

越―それが私たちのPR

越―それが私たちのPR

## 大槌びと クロストーク Cross talk

- 5月号 菅野 祐太さん
- 6月号 越田 俊喜さん

前号と今号の大槌びとが対談するコーナーです。様々な分野で活躍する大槌びとの皆さんが、誌面の上で出会います。「たし算」ではなく、「かけ算」の絆が、また新たな大槌を創っていきます。

### 菅野さん(以下菅)

私はおおつち型教育という、地域みんなでふるさとの事を教えよう、ということを考えているんですが、いい知恵無いでしょうか。

越田さん(以下越)―昔は大槌祭りの他にも、よ市や地区の盆踊り大会など、町内でやっているイベントがたくさんありました。今は町内で楽しむ機会や遊ぶ場所が少ない気がしますね。

### 菅―確かにそれは大事な学びの機会ですね。

越―それから、以前東京の中学校の皆さんが、被災地を見学に来た時、鮭をさばく体験をしたり、昼食で焼きたてのさんまのみりん干しを外で食べたりしたんです。それをとても喜んでくれて。先生も驚いていました。

### 菅―いいですね。地元にいる子たちにも、ぜひ体験してほしいです。

以前、高校生の企画で、「一口修学旅行」というのを小鉾地区でやったんですけど、海バージョンもできそうですね。

越―震災後は特に、体験学習などを多くやっていますし、朝、市場に行って生きた魚を見るだけでもいい経験になるんじゃないかな。

### 菅―今度企画する時は、ぜひ協力をお願いします！

