

お知らせ（オアシス合同会社）

「いわな（イワナ 岩魚 嘉魚）の会社」をつくりました。

弊社は、「イワナの食文化」と「岩魚と共棲するリクリエーション文化」とを開拓します。

「浅間山の山麓の冷たい伏流水が自噴する嬬恋のオアシス」と「山の湯の和の風情あふれる温泉の賑わいが魅力の草津町」・・・この隣接エリアが、事業を展開する地盤（フィールド）になります。風光明媚な火山群（浅間山・草津白根山・四阿山シヤアサン）に取り巻かれて高原を流れる吾妻川（利根川の支流）の源流域。ここは戦国の頃の「真田一族のお膝元」です。水は冷たく、川の中は岩魚の別世界だったと、語り継がれています。

いまもこの地の溪流の最奥には、密かに《イワナ》が棲息しています。食材としてすばらしい素質を持っているこの岩魚のことを、OASIS LLCは、これから世の中にお知らせし活用法をご提案していきます。

なお岩魚を供給する池（基地）は、群馬県嬬恋村大笹地区に明治のころからある（有）群馬養魚センター／佐藤国安氏 内に置きます。池をお借りして魚を畜養し、需要に応じて水揚げし、活魚をそのまま下処理加工ができるよう作業場を設け（準備中）ます。優れた食材である岩魚について、”需要を優先した出荷体制の構築”をめざし、準備を開始しています。（イワナは、国内で養殖された魚を使います）

また、OASIS LLCは、岩魚の棲む日本の清流や山里の素晴らしさを再発見し、温暖化の進む日本で「第二の人生を歩む高齢者にとっての真のレクリエーション」を創造することや、「次世代を担う子どもたちに、自然観察と自然への対応や工夫を考える機会を提供」・・・することも、目指します。

イワナは、氷河時代に南下し溪流に閉じ込められたサケ科（日本固有種）の魚です。古くから山里の重要な蛋白源で、人々に珍重され愛されてきました。冷たい水でしか育たないために生息域が狭く、いまは釣人だけが愛する魚になってしまいました。（魚の数も少なく、季節性のある魚のため、食材として世の中に流通することが出来ぬまま、いまだに忘れかけられた魚になっています。年配の方のなかには、この魚がとてもおいしいという記憶から、山路に「イワナ」の看板があると、歩みを止めることも多いようです）

日本人は、古来・・・海と川と湖の恩恵を受けてきた「水の民」です。岩魚の棲める水が、やがて川となり沼や湖をつくり、森や田畑を潤し、海の水を肥やしてきました。OASIS LLCは、「岩魚の棲める環境を維持すること」が「日本の豊かな自然の恵みを未来に残すため」の、かけがえのない仕事のひとつだと考えます。

幸い日本の養魚技術は、「岩魚の完全養殖」を可能にしています。冷たい好い水さえあれば、大量の岩魚を育てられる時代になりました。地球上の食糧事情が「美味しいモノの取り合い」になっている現在、自前の「美味しい食材」を生み出す努力は、未来を開拓する事業として、とても魅力的な仕事です（たとえば岩魚を取り扱う事業がとてもビジネス的に茨の道であっても・・・）。

それは、「流通ルートの整備」と「商品としての岩魚のブランド化・・・世の中への啓蒙」ができれば、可能なはずです。《仙味漫膳 孀恋岩魚》という命名には、その願いを込めてみました。また「十月七日」と「二月七日」を《仙味漫膳 孀恋岩魚 PRの日》と定めて、PR活動にも取り組みはじめます。

「類まれな日本の自然」を大切に、「恵まれた食材」と「人々の生き甲斐」を生み出すために《岩魚とともに歩む》ことが、オアシス合同会社の企業理念です。

みな様の応援をせつにお願いいたします。

代表社員 (有)サマーグラス
(職務執行者 坂倉夏彦)

《仙味漫膳 孀恋岩魚》

開発商品の領域と岩魚料理メニューの例

岩魚鮮魚・活魚（活きたまま納品）・ヒラキ（ワタ抜き岩魚）・一夜干し・カラカラ干し（イワナ酒用）・味噌漬け・粕味噌漬け・舐め味噌・燻製

・・・これらの製品開発を手掛けます。

イワナ酒・岩魚の骨酒

塩焼・田楽焼・かばやき・唐揚げ・バターソテ・ホイル包み焼・ムニエル・蒸岩魚の餡かけ・山椒煮・南蛮漬け・甘露煮・イワナ味噌・マリネ・釜飯・岩魚汁・骨センベイ

・・・などの岩魚料理をお楽しみください。

オアシス合同会社 (OASIS LLC)

本社所在地 東京都世田谷区用賀 4-13-11-503

連絡窓口： iwana@summergrass.jp

ホームページ： <http://www.summergrass.jp/>