

「イワナ酒」をメニューに加えてみませんか？

- ※ お客様に イワナ酒 をどのようにお勧めしたらいいか わからない…
- ※ 美味しい作り方を 知らない…
- ※ イワナ酒は、扱いが めんどくさそうだ…

… と「メニュー化」を躊躇されている皆さまへ 答えします。

虎の巻

お客様に岩魚酒をお勧めする工夫について

2016年師走から、草津温泉・湯畑で「イワナ酒の試飲販売」を継続して行い、1500人以上の方に「イワナ酒」をお試しいただきました。その結果・・・岩魚とイワナ酒について、一般の人々が次のような見方をしていることを確認しました。まずご参考に「岩魚酒試飲イベントへの反応分析」をお読みください。

(参考) 試飲イベントのお客様反応分析 (概要)

- 湯畑を往来する観光客の過半数は、「イワナ酒の試飲イベント」に無関心（小さなイベントコーナーに気が付かない方が過半数）です。
関心を持っていただけた方も、ほとんどが「岩魚は知らない」様子で、ましてや「イワナ酒の飲酒経験」はごく一部の方にかぎられていました。山間部の溪流魚で、めったにお目にかかれないため「幻の魚」と云われる岩魚が、いまの世の中では「幻としてさえもみられなくなっている“未知の魚”」になってきたと判定されます。
- とはいえ、年配層や釣りファンの方、岩魚の棲んでいる地域にお住まいの方、たまたま岩魚を食べたことのある方は・・・「わっ！イワナだ・・・！」との反応をされることも多く、岩魚ファンが確実に存在することも明確になりました。
- 日本の温泉地 #1 とされる草津温泉の観光スポットですが、岩魚酒試飲イベントに立ちよる方（目を向けたら話を聴く方）は・・・日に100～300人程度（夏場は50～100人程度）・・・試飲していただけた方はその半数ぐらいでしょうか・・・。
- 岩魚酒を呑んで「否定的な反応をされる方」は『5%以下』とみられます（・・・面白いけど、自分の好みではないね・・・という反応と、試飲酒の味が劣化していた場合とがあるようです）。
- 「初めて飲まれた方」の多くは、その味にびっくりして声をあげて驚く方や、「美味しい！」と感嘆詞を発する方も多く、イワナ酒が「日本酒文化の中で高い評価を得られるだろう」ことが明らかになりました。積極的なリアクションは、特に女性層に多く見られました。
- とはいえ、《「1尾@1000円の値付け」＋「乾物イワナだけでの販売」》・・・では、日に5～10尾のお買い上げにとどまっています（夏場は1～5尾程度）。製造（乾燥）中の干物の山を見せると目を止めていただけたなど・・・買いやすさをどう演出するかが、今後の課題です。
- なお「試飲し味を気にいって買っていただける方」の多くは、《試飲用イワナ酒・・・いれたてのころの試飲者》に多く、デモ販売での限界がみえます。このため関心を持っていただいた方には・・・

「デモ用の酒」と「ご自身で煎れる岩魚酒」の味の差をお話するようにしています。

- 過去にイワナ酒を経験されている方には「イワナ酒用の岩魚なら買うよ」という方が相当の割合をしめているように見受けられました。経験こそが決め手のようです。
- これまでの試飲イベントでは、展示 POP 類も、仮のものであり、OASIS LLC 発足後は店頭コミュニケーションの見直しを図る必要があります。
- なお試飲イベント時の平均的な販売率は「100人の試飲に対して7~8尾（購入者6~7人）」であろうかとみられます（夏場はもっと下がりました）。
- 岩魚酒試飲イベントを実施していると、「岩魚そのものや岩魚の養殖場、岩魚を育てて干物にするプロジェクト」について関心を持たれる方も、日に何人かおられます。会員制のイワナ販売や池の利用メンバーづくりも健闘すべき課題です。
- 草津温泉湯畑は、「日本一の温泉観光地の中心」にあり、全国からお客様が集まる場なので、この試飲イベントについては「岩魚プロジェクトの屋外広告活動」であると考え、今後も継続する予定です。



【お客様に岩魚酒をお勧めする方法についての考察】

以上の試飲イベント（パイロット調査）から判断すると、お客様に次のことをうまくお伝えできれば、居酒屋の営業でも、お客様はうけいれてくれるだろうと判断します。

またイワナ酒にチャレンジした多くの方が「イワナ酒ファン」となられ、お店のリピーター客になるのではないかと考えます。他の店では扱えない「ユニークな日本酒の呑み方の提案」が、お店のユニークなメニューづくりになります。

なお、岩魚の生産量は限定的なため、「取扱い店は会員制」にし、オーダーメイドで商品をご提供する方法になりそうです。

お客様に《イワナ酒とは何か?》をお伝えする

- 「お爛した日本酒」であること。
- 「フグのヒレ酒」のように、《お爛酒に岩魚の乾物を炙って入れて・・・岩魚の風味を楽しむお酒：日本酒》であること。
- 山峡（山里）の生活では、昔からイワナが重要な蛋白源で、その恵みと日本酒のコラボが生み出した「純・和風の飲酒文化」であること。
- 岩魚を「嘉魚」と書くように、山間の生活では岩魚は尊ばれ「お祝いの席」にも用いられていたこと。なお岩魚は東日本（近畿より北）に棲息する魚で、地域性のある文化であること。

お客様に《イワナ酒の特色》を知っていただく

- 岩魚の風味が主役になるので、使うお酒は「熱燗用のお酒・・・純米酒のように1升：1000円前後のお酒が向いており、ベースの酒の味（辛口か中辛か）など」によって、岩魚酒の味もだいぶ変わるので、自分好みのお酒と合わせるのがベストであること。
- 熱燗にして飲むのが良いので、アルコール分は適度に蒸発し、味が濃い印象の割に「酔いは浅くてすむ」こと。
- 岩魚は溪流の最上部に棲み、ほとんど釣師だけが利用してきた魚なので、「これが決まり！」というような飲み方のノウハウは世の中になく、それぞれが我流で飲み方を主張するお酒の呑み方であること・・・自分流を見つけることもテーマであること。
- 原則・・・魚の生臭さとお酒の味が混ざるのは避けたく。使う岩魚の状態によって、焼き加減の調整が大切。つまりつくり方に配慮する必要があること・・・「自分流の岩魚酒について工夫を」してもらいたいということ。
- 一尾の岩魚（20cm前後）を使うと、日本酒一升ぐらいは十分に岩魚酒にすることが出来るので、TPO（飲む場・飲む人数・宴会の目的など）に応じて、煎れかたを工夫すべきこと。

- ➡ 《岩魚酒の継ぎ酒》・・・イワナ酒は器のお酒を飲み切ったころ、熱燗を再び注いで2番煎じ・・・3番煎じのイワナ酒をつくり、楽しむことが出来ること。

《お客様に「イワナ酒のつくり方」について伝授する》

- ➡ 岩魚酒のつくり方については《葉》をお配りし、参照してもらってください。
岩魚酒は、飲み手がつくり手になって、宴を盛りあげることができる飲み方です。
グループ客には、温めた器と、炙った岩魚煮熱燗の日本酒を提供して、DIYでいれてもらうのも工夫です。

《お客様に《イワナ酒の素（製品／仙味漫膳 孀恋岩魚）》についてご説明する》

- ➡ オアシス合同会社がお届けするイワナ酒用の「岩魚の乾物（製品）」は、次の通りです。
 - ① 岩魚は、養殖岩魚です。群馬県孀恋村の養魚場で蓄養し、原料に使用しています。
 - ② この養魚場には、浅間山麓の伏流水（水温10℃以下）が自噴しており、この冷たい泉の水で、魚の仕上げをしています。
 - ③ 《仙味漫膳・孀恋岩魚のイワナ酒（イワナ酒用干物）》と名づけました。岩魚についての食の文化を復興させ、弘めたく。
 - ④ 岩魚の干物づくりは次の方法により素干しています。
 - ❁ 生きた岩魚を捌き、網の上に型を整えのせて、半日ほど風干しします。
 - ❁ 天候や気象状況、季節の変動に合わせて、《風乾法》と《焼き枯らし法》を組みあわせ、3～7日ほどかけて、干し上げます。（焼き枯らし法とは、囲炉裏の上で時間をかけて乾燥させたように・・・電熱器等の上に熱源から距離を保って魚を置き、乾燥した空気にさらして乾燥を進める方法です）

《イワナ・・・不思議な魅力》 を語る

- ➡ 岩魚は、日本にしか棲んでいない「サケ科の魚」・・・氷河期が終わって川に陸封された魚です。
- ➡ 冷たい水でないと棲息できず、近畿あたりから東の日本にのみ4種が住んでいます。
- ➡ 日本の多くの河川の岩魚は、放流魚の子孫になっているため、雑種化が進んでいます。上信越地区の岩魚は「ニッコウイワナ」系が多いようです。オレンジ色に発色することが特色です。
- ➡ 岩魚は、「清流の妖精」とか「深山の幻の魚」と称されるように、溪流の最上流域に生息しています。山女魚や鱒などがいる川では、機敏なこれらの魚に押されて、山奥に閉じ込められているようです。・・・穴の中にいるから《岩魚》というのだ・・・とも解釈されています。
- ➡ 岩魚は、溪流の奥に、また狭い流れに閉じ込められており、冷たい水のため成長も遅く、地元の人々や釣り師だけが手に入れていた魚です。
- ➡ 食欲で、共食いはもちろん、蛇やカエルなど口に入るものは何でも、食べてしまう魚です。雨の時には沢から沢に移動もするといわれ、そのような実見談が囲炉裏端で語られていたようです。
- ➡ いまは「養魚」技術が進んで、養殖はいくらでも可能なのだそうです。でも成長に時間がかかること、その間の餌が多く要ること、餌の輸入コストが高騰したこと、川鶉などの鳥害がひどくなっていること・・・そして何ととっても、流通ルートが整備されないままにあること（築地でも扱われていません）・・・などから、《美味な食材なのにまさに「幻の魚」のまま》なのです。
- ➡ 魚食が盛んだった日本人も、昨今はご家庭での魚離れ（魚を捌けない・骨があると食べられない・川魚嫌い）がひどく、岩魚は、旅の宿でも食卓に無縁の魚になってきています（コスト高なので食材のなかにいれられない・・・という話をよく聞きます）。
- ➡ しかし、清流に棲むこのサケ科の魚の味は極上で、岩魚の活魚が手に入れば、「塩焼」はもちろん、「ムニエル」「蒸し物」「ホイル焼き」「南蛮」「山椒煮」「天麩羅」「唐揚げ」「釜飯」など、多様なメニューが可能になります。また大イワナで飼育環境（水）がよければ、「お刺身」としても旨く、今後は「味噌漬け・粕漬け・麴漬けなどの岩魚」「岩魚入りの舐め味噌」「甘露煮」などの加工品も、人気が出るかもしれません。グルメ社会においてまだ陽の目を見ていない岩魚は、一流の料理人にとっては「あたらしい宝石の原石」であるかもしれません。

※ 最大の課題は、流通市場ができていなかったため、市場に適合した生産・流通の体制が整っておらず、「鮮魚の岩魚」が大消費地では手に入らないことです。このため生産・流通の仕組の効率が悪く、原価がとても高くついています。これを解決しなければ岩魚市場は成長できませんが、ここをブレイクスルーすることは簡単にできるものではなさそうです。つまり「貴重品としての岩魚」をどう商っていくのかが、当面の課題になるようです。

※ 長野県や宮城県では、バイオテクノロジーで、大型の岩魚を養殖する技術ができました。こうした産地から「刺し身用・切り身用」の岩魚が出荷される時代も遠くないのかもしれませんが、大型岩魚と、通常サイズの岩魚が揃えば、岩魚への注目は大きくなるのではないのでしょうか？



《岩魚と共棲できる自然の保全》に目を向けていただく

- ➡ 岩魚はカジカとともに、日本の清流の最上流域に生息する魚です。岩魚の棲める環境を残すことは、すなわち日本の自然に配慮することと考えます。都会の人が「岩魚を食べてあげる」ことは、山間に暮らし日本の自然をまもる人々への経済的な応援になると考えます。
- ➡ 岩魚が世のなかから忘れられるということは、日本人の心から日本の自然を守ろうという優しさが、失われていくことにつながりかねない・・・と考えます。
- ➡ 日本にしかない溪流魚へ愛情をよせることは、自然保護だけではなく、日本の水の問題、気象変動による農産品問題、将来のグルメ開発へのチャレンジ・・・など、さまざまな問題への啓蒙に繋がります。

《イワナ酒を提供する酒器》を準備する

- ➡ 4~6人程度のメンバーで和気あいあいとお酒を飲む席ならば、「鉢」を酒器にして、一尾の岩魚を丸のまま炙って入れて、イワナ酒を酌み交わしていただくのが楽しい演出です。柄杓についても、創意工夫を楽しんでください。
- ➡ 岩魚酒用の「魚型の酒器」は、初めてイワナ酒を呑む方たちに、特に人気です。
- ➡ 独り酒をのむお客様には、大き目のウイスキーグラスなどにカットした岩魚を炙って入れ、熱燗を注ぐと、美しいイワナ酒が作れます。器にお酒が少なくなったら熱燗を酒器に継ぎ足して、継ぎ酒を楽しんでもらいましょう。
- ➡ 岩魚が見えないよう「深めの酒器や蓋つきの酒器（陶器）」でお出しする工夫も、良い方法かもしれません。イワナ酒そのものの風味がかえって引き立ち、またお客様は中をのぞいてみたくなるものです。「普段使いのお燗用銚子」ではなく「山里の雰囲気をもよおさせるような器」を使ってみてはいかがでしょうか。

《お客様の好み》を見抜いてお勧めしましょう

- ➡ ひごろからお燗酒がお好きなお客様に、お勧めしてみてください。
- ➡ 山歩きや溪流釣りをたしなむ方に、お勧めしてみてください。
- ➡ 自然愛好家の方に、お勧めしてみてください。
- ➡ 「浅間山」「真田の古里」「群馬県」など、土地勘のある方にお勧めしてみてください。
- ➡ 「珍味好み」の方に、お勧めしてみてください。
- ➡ 好奇心の旺盛な、女性の日本酒ファンに、お勧めしてみてください。
- ➡ 「魚料理」に蘊蓄のあるかたに、お勧めしてみてください。

(オアシス合同会社)