

埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

TAKE
FREE



「魚なんて膨大な種類があるから、何百号まででも続けられるだろう」

と軽い気持ちでスタートした西浅の西浅ですが、実は50号を待たずしてネタ切れの危機に難度も直面していました。種類は膨大だけど、「語れる魚」というのは実はかなり限られているんだと学びました。書き手を増やしたり、掲載するカテゴリーを増やしたりと、あの手この手でなんとか続けてこられ、節目の100号を迎えられました。

手に取って頂いた皆さんにも感謝申し上げますが、本誌の作成には様々な社員に携わって頂いており、今は在籍していない方々も含めた皆さんのご尽力にも想いを馳せ、感謝申し上げます。

SNSのように「いいね」のレスポンスやページビューといった閲覧数も分からないオールメディア、続けていても反応が分からず、本誌そのものや本誌を作成する意義を見失う局面もあったかと思いますが、「沢山の関係者のバトンを繋いで100号を達成した」経緯をしっかりと見つめ、ただただ続けてきたことに誇りを持ちたいと思います。

「100」という節目、実は、西浅という会社もあと2年で創業100周年の節目を迎えます。

安直に「100周年記念イベントをやるう！」とはせずに、「カイシャやヒトや社会にとって、100年」というものは何を意味するのか？その本質的価値はなんだろうか？という、根源的な問いにまで遡り、じっくり2年掛けて考えていこうと思います。

今後とも引き続き変わらぬご愛顧を賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

今月の「魚」社長

代表取締役社長 児玉 周

「人の力でつないできた百年。これからも、西浅らしさは現場にある。」

私は西浅に入社してから、これまでに5つの店舗を経験してきました。それぞれの売場で、たくさんの先輩や後輩、そしてお客様と関わる中で、私の中で「お魚屋さん」という仕事の意味が少しずつ深まってきました。

食卓を裏切らないという約束

どの店舗にも、必ず、そのスタッフじゃないと、というお客様がいました。「〇〇さんがいいねー」「××さんをお願いしたいの」そんなふうに、常連のお客様がついて下さっていることが、私にとっては憧れであり、目標でした。

当時の先輩方は、お客様から本当に厚い信頼を得ていて、その姿がとてもかっこよく見えました。私もいつか、あんなふうになりたいと思っていた中で、ある日、自分を頼ってくれるお客様に出会いました。おすすめて聞かれ、一生懸命選んでご提案した時、嬉しさと同時に襲ってきたのは想像以上の「重さ」でした。

「この人の食卓を、裏切ってはいけない」それは、鮮魚小売の現場で働く者にとって、もっとも純粋で、もっとも大切な責任だと思っています。そんな私に、ある先輩が言ってくれた言葉があります。

「自分がつくる商品は、家族や恋人に出すと思つてつくりなさい」「不細工な刺身の盛り合わせなんて、渡さ

ないだろ?かっこよく、美味しそうに、愛情込めて作るだろ?全部そう思つてやれ」その言葉は、今でも毎日頭のどこかにあります。

私たちは毎日、何百パックもの商品をつくっています。

忙しい日には「まあこの一つぐらいは…」と気が緩みそうになることもあります。でも、お客様にとってはその「ひとつ」が全てです。私たちは、お客様の信頼の上に仕事をしています。だからこそ、どの商品にも、まっすぐな想いと誠実さを注ぎ続けなければなりません。

今、AI(人工知能)の発達によって、私たちの働き方も大きく変わりはじめています。実際に私も、業務の中でAIを使うことが増えてきました。便利なツールだと感じる一方で、包丁を握つて、お客様の好みに合わせて魚を捌き、丁寧に盛りつけ、信頼を築いていく…

そんな仕事は、AIには絶対にできないと強く思います。それは、人間の無二の文化、だからです。



文化と誇りと、人の力で

西浅の100年は、人の力で紡がれてきました。これから先の100年も、その本質は変わらないうと信じています。どんなに時代が変わっても、私たちはお魚屋さんであり続けたい。文化を受け継ぎ、誇りを持って、そして何より「人の力」で、これからの西浅を支えていきたいと思っています。

本部統括 小林達也

これからも西浅をよろしくお願いします!
「西浅の西浅」は次号(vol.101)から3ヶ月に1回の発行になります。
次回は12/1発行予定!
どうぞお楽しみに♪

SNS情報

西浅では、若い世代にも魚屋の魅力や魚に興味を持ってもらうため、SNSを活用しています。SNSではイベントやお知らせ、魚に関する情報を定期的に投稿しています。例えば、魚の種類や特徴、旬の時期、おすめの調理方法など。興味のある方はぜひご覧ください。皆様のフォローをお待ちしております。



フリーペーパー
西浅の西浅について
1999年12月前身である「うおがし通信」創刊より今年で23年目です

おめでたい魚としてお祝いごとにも食される鯛には、内側に魚のような形をした骨が隠れていて、これを「鯛の鯛」といいます。江戸時代の書物にも「鯛中鯛」として登場する縁起物です。実は私たちのお店にも隠れた“価値”が沢山あります。そんな“価値”を鯛の鯛になぞらえて、「西浅の西浅」としてフリーペーパーで紹介・発信しています。



- 鞍楽ハウディ内 烏丸店 Tel. 075-451-4959
- 阪急オアシスカの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488
- 生協CO-OP二条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052
- 京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750
- 阪急うめた本店内 梅田店 Tel. 06-6363-6411
- 生協CO-OP桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792
- 洛北阪急スクエア 洛北店 Tel. 075-707-0805
- 近鉄百貨店 上本町店内 上本町店 Tel. 06-6773-8002
- 生協CO-OPパティ店内 西京極店 Tel. 075-323-4560
- MOMO Terrace 六地藏店 Tel. 075-606-2354
- 近鉄百貨店 草津店内 草津店 Tel. 077-561-3537
- 生協CO-OP祝園駅店内 祝園店 Tel. 0774-98-3453
- 西浅本社 Tel. 075-451-5520