

阿久根と鎌倉



2023 | APRIL | TAKE FREE



Photo by Shota Nakayama

住民がつくるまちの魚屋 鎌倉・今泉台にオープン

地域がつながるさかなの協同販売所「サカナヤマルカマ」

2023年4月26日、鎌倉市今泉台の商店街に、地域がつながるさかなの協同販売所『サカナヤマルカマ』がオープンする。日常的においしい魚を食べたい鎌倉の住民と、後継者不足など多くの課題を抱える鹿児島県阿久根市の水産業者らが、それぞれの地域課題を持ち寄り、互いの境遇を改善していく新しいスタイルの魚屋だ。



▲市内複数の町内会と連携して移動販売を行う。

今泉台は、鎌倉で最も高齢化率が高い地区で、商店の相次ぐ閉店による買い物難民や生活の孤立化といった課題を抱える郊外住宅地。今泉台の店舗を拠点に、同様の課題を抱える市内各所の住宅地でも移動販売を行う。

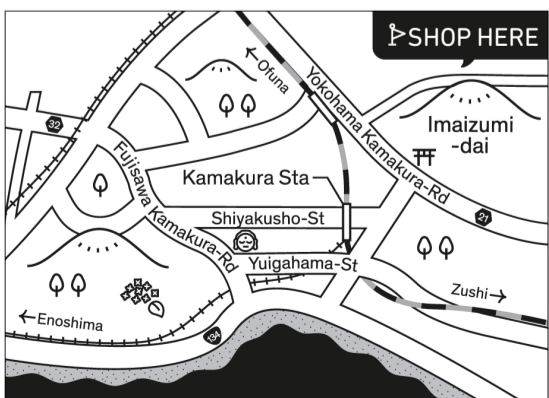
運営母体となるのは「一般社団法人鎌倉さかなの協同販売所」。元今泉台町内会長である田島幸子氏が代表を務め、阿久根の仲買人やまちづくり会社の代表等、両地域のメンバーが理事に名を連ねる。顧問・アドバイザーには、“魚の伝道師”として知られる元水産庁の上田勝彦氏が就任。店舗スタッフとして20代から60代のメンバーが加わり、プロジェクトに共感する多くのサポーターと共に、事業として続くまちの魚屋を目指す。

魚は、阿久根と鎌倉からの仕入れが主だが、パートナーエリアを少しずつ増やして

いく計画もある。多様な魚種を取り扱い、その時々で獲れた魚をおいしく食べる提案をしていくという。魚捌きワークショップやキッズイベントなども予定しており、これらの情報はSNSを通じて発信される。



[SHOP INFORMATION]



●サカナヤマルカマ

住所 | 鎌倉市今泉台4-12-1
電話番号 | 0467-38-7017
営業時間 | 11時～18時
営業日 | 水・木・金・土

ACCESS

JR北鎌倉駅より徒歩約25分
JR大船駅より江ノ電バス「北鎌倉台」
下車徒歩2分 / 車で約15分

※鎌倉市内各所で移動販売も行います
詳細はSNSでご確認ください

○POLICY

1. 魚を通じて産地と消費地をつなぎます
2. 魚の知識やおいしく食べる技術を伝えます
3. 丁寧な仕事で魚のすべてを無駄なく活かします
4. 環境に配慮し、簡易包装を心がけます

○ITEM

- 鮮魚**
旬を大切に、多様な魚をお届けします
- 惣菜**
残った魚もすべておいしく活用します
- 乾物・調味料**
鹿児島と三浦～湘南エリアの特産品をセレクトします

○SUPPORTER WANTED

サカナヤマルカマでは、随時サポーターを募集しています。魚について学びたい方や地域と関わりたい方など、お気軽にご応募ください。



▲応募フォーム



▲LINE

Instagram & Facebook: sakanaya.marukama
Web: sakanayamarukama.com



店舗営業に携わる多彩なメンバーたち



田島幸子(店長)
69歳 | 今泉台在住

今泉台の元町内会長。「地域で必要な店は自分たちでつくるべき」と事業化に奔走。



狩野真実(営業・広報)
42歳 | 材木座在住

「〇〇と鎌倉」プロデューサー。アパレルから水産へ。代表と共に事業化に奔走。



柴田匡啓
61歳 | 今泉台在住

本業は大学教授。多い時は週5日SUPフィッシングをする釣り好きが魚屋に挑戦。



嶋村悠子
28歳 | 今泉台在住

公務員を経て島根・隠岐の島で和食を学び、マルカマで働くため鎌倉に移住。



西野 聡
34歳 | 大磯在住

星野リゾートの料理人を経て独立。魚の知識や技術を深めたいとマルカマへ。



松井 康
64歳 | 今泉台在住

料理人としてのキャリアは40年以上！魚の調理が好きで、和洋中何でもおまかせあれ。



濱崎敬史
49歳 | 阿久根在住

魚の目利きに定評がある仲買人。頭のタオルと草履がトレードマークの薩摩男子。



上田勝彦(アドバイザー)
58歳 | 横浜在住

元水産庁勤務、元漁師。「ウエカツさん」の愛称で親しまれ、魚食普及に飛び回る。

AND MORE!

注目度上昇中!?

知る人ぞ知る今泉台のウツサ

北鎌倉と大船の間に位置し、交通の便が悪い郊外住宅地・今泉台は鎌倉住民にも馴染みが薄いエリア。しかし、実は近年ジワジワと注目度が高まっているらしい!?

1 | 数時間待ちのたい焼き屋があるらしい!?

昨年オープンした「一丁焼きこたろう」は、一つひとつ直火で焼き上げる昔ながらのスタイルで、県外からも来店がある人気店。引換券制を取っているので行列がないのに数時間待ちということも。

2 | 鎌倉唯一の湖があるらしい!?

鎌倉湖とも呼ばれる「散在ヶ池」は、知る人ぞ知る鎌倉の癒しスポット。近くに天園ハイキングコースの入り口があるので、ハイクついでに立ち寄るのがオススメです。

3 | 大学や企業が活動する「まちづくり」のメッカ!?

市内最大の郊外住宅地であり、高齢化率もトップの今泉台は、大学や企業の研究フィールドとして注目されています。町内会やNPOなど、住民主体の活動もさかんです。

4 | シャッター商店街ではなくなる日も近い!?

マルカマがオープンする北鎌倉台商店会は、シャッター街が進む静かな商店街。しかし、ここ数年、町外から来て店を開く人も出てきており、今後の動きに期待です。

✂️ 切り取って保存してね ✂️

これさえ知ればまとめ買いもOK!

魚の保存期間を延ばす秘訣

「魚は買ってすぐに食べないとダメになる」。そう思いませんか？実は、魚の保存期間を延ばすも縮めるも、あなたのケア次第。臭みや劣化の原因と対処法がわかれば、安心して魚をまとめ買いできるようになるのです。



魚の大敵は雑菌!

臭み・劣化の原因となる雑菌が繁殖する条件は以下の4つ。これらを取り除くことが保存のポイントです。



魚の正しい保存法

臭みや劣化の原因を理解し、以下の流れを押さえれば、もっと楽においしく魚を食べられるようになります。

丸魚の場合

- Step 1 内臓・鱗を取る
×放置すると鮮度落ちが早まる
- Step 2 腹の中をよく洗う
×よく洗わないと雑菌が増える原因に。歯ブラシを使うとよい
- Step 3 しっかり拭く
×水気が残ると水分によって雑菌が増える
- Step 4 キッチンペーパーで包む
×ペーパーで包まないとしから出た水分で雑菌が増える
- Step 5 ラップで包んで冷蔵保存
×ラップをしないと空気に触れて酸化するので鮮度落ちが早まる

切り身・ブロックの場合

- Step 1 流水で3秒洗う
×洗わないと汚れや血液が臭みの原因に
- Step 2 ペーパーなどで素早く拭く
×素早く拭かないと魚の身が水っぽくなる
- Step 3 キッチンペーパーで包む
×ペーパーで包まないとしから出た水分で雑菌が増える
- Step 4 ラップで包んで冷蔵保存
×ラップをしないと空気に触れて酸化するので鮮度落ちが早まる

協力: 上田勝彦(株式会社ウエカツ水産 代表取締役)

✂️ 切り取って保存してね ✂️

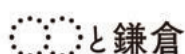
CREDIT

編集・執筆 狩野真実(カンパセーションズ/〇〇と鎌倉)
デザイン 岡嶋柚希
監修 原田優輝(カンパセーションズ/〇〇と鎌倉)
発行 一般社団法人鎌倉さかなの協同販売所
E-mail kamakura.sakana@gmail.com
URL sakanayamarukama.com
企画・制作 〇〇と鎌倉/カンパセーションズ
E-mail andkamakura@qonversations.jp
URL qonversations.jp

2023年4月20日発行
本誌内容の無断転載・複製は禁じます。

「〇〇と鎌倉」について
神奈川県鎌倉市を拠点に、さまざまな地域と交流を行う
インターローカル・プロジェクトです。
国内外問わずパートナーエリア募集中。

URL andkamakura.net



食べるための歯科医院

医療法人社団
カマタ歯科診療所

住所 〒247-0056 鎌倉市大船2-6-20MCH大船1F
電話 0467-39-5800

後藤 税理士 法人
Goto Tax Corporation

0467-84-7607

info@goto-taxaccount.com
〒247-0056 神奈川県鎌倉市大船1-12-10-10F

中古車買取! 電動カート取扱い店

住所 〒247-0075 鎌倉市関谷742
電話 0467-475-830

Success Auto
Shonan
http://www.successauto.co.jp

内科・小児科/訪問診療
医療法人社団啓業会
左近允医院

機能強化型在宅療養支援診療所

外来診療時間	月	火	水	木	金	土	日	祝
9:00-12:30	●	●	●	●	●	●	●	●
13:00-15:00	-	-	-	-	-	▲	▲	-

外来診療時間▲は、木曜15時~18時、日曜10~16時。訪問診療は、年中無休。

住所 〒247-0053 鎌倉市今泉台4-20-19
電話 0467-45-2450

介護のお悩み、相談受付中!

湘南乃えん株 鎌倉乃えん

TEL|0467-41-1330

SARUGAKU

鎌倉 魚と水産

PORTTOWN
COFFEE
ROASTERS

港町珈琲焙煎所

敬
有限会社 濱崎魚類

住所 〒899-1617 鹿児島県阿久根市浜町67
電話 0996-73-2125