

質問先	項目	質問内容	回答
n u e b y T o t o y a	お刺身の販売について	私はスーパーマーケットの水産で働いているのですが、刺し身の販売はお客さんが持ってきたお皿に盛る形で売るのでしょうか。食べ終わったら持ってきてもらうデポジット容器にしていけるのでしょうか	斗々屋ではオープン当初はお刺身の販売は実施しない予定です。というのも人材次第なのですが、今のところ常時刺身をサービスできるスタッフをシフトに入れることが困難だからです。おいおいできたらいいと考えています。 魚介類部門は主に、切り身、切り身を糍漬けや西京漬けなどの漬け込み系、干物、貝類、その他魚介類加工品、を予定しております。 明太子は無添加で保存料も使わないものを仕入れるため、生産者さんのおすすめの販売方法として、多くは-60度で冷凍保存しつつ、少しずつ冷凍ショーケースに補充して販売を行います。基本はお客様には容器持参をお願いいたしますが、こちらで蓋付きのデポジット容器も準備しております。 お刺身に限らず、お客様が持参されてお皿盛をご希望であればお皿に乗せて販売できます。 もちろん、持参容器は清潔であることが必要です。アルコール除菌はこちら側でも対応しますが、ぱっと見てあまりにも汚い場合はお断りします。(お客様の持参容器の洗浄まではこちらでは行いません。) お皿をまず秤に乗せて風体を引き、そこに希望のお魚に乗せて重さを測り価格とバーコードがついたラベルをお渡ししてレジでお会計していただきます。 スタッシャーというシリコンバッグも販売しているのですが、それは電子レンジ、オーブン、湯煎、冷凍もできるので、例えばすぐに食べないお魚をスタッシャーに入れて切り身を購入し、家に帰ってそのまま冷凍庫に入れてもらう事もできます。 もちろん今日食べたいという場合もスタッシャーに入れて、お家でオリーブオイル、玉ねぎ
	未利用漁の販売について	未利用魚を取り扱うということですが、バイヤーはどうやって未利用魚を集めることを出来るようにしたのでしょうか。市場を通して仕組みを作ることが出来たのか、直接漁協、漁業者と取引をする仕組みを作ったのでしょうか。私もとても、捨てられてしまう魚を活かすということに興味があります。取り組みを応援いたします。	今回はいくつかの漁業者の集まり、資源管理を推奨したり漁師を減らさないようにと活動されている団体にコンタクトを取ったり、あとは仲買さんにも相談しました。 斗々屋がサステナブルな漁業を目指すには何をすべきなのか？ まずは問題点を洗い出したかったからです。 もっと漁業に携わる方々が海洋プラスチック問題や気候変動の危機感をすごく感じているのではないかと考えていたのですが、私がお話を伺った範囲では漁業の業界ではあまりそのことを考えている方は少ないという結果で愕きました。それよりも漁師さんが少なくなっていることか後継問題だという話が多くあまりサステナブルな漁業を目指す具体的な策を教えていただくには至りませんでした。 オーガニック認証のように、世界ではサステナブルな漁業を証明するような認証マークがあるので調べてみました。結局のところ私たちはそれが本当に正しい判断基準で行われているのかは結局確信も持てませんでした。 沢山の方から話を聞き、色々と調べてみて独自の判断ですが、やはり漁業も、畜産業と一緒に大量生産、大量消費を促し、大量にロスを出すような今のシステムをなんとか止める必要がある。漁業では獲り過ぎないこと、とるつもりではないのに大きな網にかかってしまったり捨てられていく魚はかなりの量だという事実は皆さんから聞きました。 例えば規格外だからと言って同じさわりでも脂が乗っていない小さいものは市場にのらないとして捨てられてしまう、、など。 規格外野菜(サイズで選ばれるさくらんぼや、曲がったキュウリや割れ目のついたトマトなど)と一緒にですね。