



丸小鮮魚店

小林 雄太郎・瑛絵

KOBAYASHI YUTARO

AKIE

市内西本町にある丸小鮮魚店は江戸時代から続く老舗。現在は10代目となる主人の小林市郎さんを中心に家族で店を守っている。先代の頃までは船もあり、漁師もしていたそうで漁師、魚の卸商、鮮魚店として長く商売を続けてきた。現在も魚の卸に加え、かつての仕出し料理技術を生かした季節ごとの手作り総菜を多数販売している。

店奥の調理場で忙しく働く若夫婦は息子の雄太郎さんと妻の瑛絵さん。二人は共に31歳で瑛絵さんも柏崎市出身。二人は5年前の2017年に結婚した。

瑛絵さんは専門学校で料理や製菓を学び、イタリアンレストランや菓子店などで働き経験を重ねたという。一方、雄太郎さんは短大を卒業後、メーカーで車の整備の仕事に6年間従事した経験を持つ。

小さい頃から祖父母や父母が仕事をする姿を見てきたという雄太郎さん。子どもの頃は家の仕事を手伝うことはなかったというが、大人になり、社会人として仕事をしていくうちに、店の仕事や将来のこと、生まれ育った町の未来についても考えるようになった。雄太郎さんは結婚を機に、翌年、好きだった車の整備の仕事を辞め、実家の店に入ることを決めた。

両親の仕事の小さい頃から見ていたつ

もりだったが、実際に仕事をしてみると難しいことも多かった。毎朝、家族皆で市場へ行き、競りに参加するのだが、値段や声を掛けるタイミングにもコツが要る。慣れるまでは苦労したそうだが、今では地物以外の魚の競りを任せられるようになったとほほ笑む。魚の捌き方や調理の基本的な技術は仕事をしながら実践で学び、仕事の終わった夜に食品学や衛生学などを勉強して調理師免許を取得した。そして、雄太郎さんは「一緒に手伝ってほしい」と瑛絵さんに話し、2年前から二人は一緒に丸小鮮魚店で働き、家業を盛り立てている。

昨年5月、今までの手作り総菜に加え、新しく「日替わり弁当」の販売を始めた。コロナ禍の影響でテイクアウトの需要も高まり、顧客からの要望を受けて始めたのだが、これが大好評。日替わり弁当を始めるにあたり、瑛絵さんの得意なスイーツを一品加えることになった。さらに二人の発案で、インスタグラムに写真を掲載したことから新たな世代の顧客も増えているという。地元産の魚や野菜を使った手作りの日替わり総菜にホカホカのご飯、添えられた優しい甘みのデザートが幸せな気持ちにさせてくれる。

大きな昆布巻きやカニの剥き身たっぷりのカニコロケも変わらぬ一品。刺身の盛り合わせやオードブル、贈答用のサーモンやイクラなど、年末年始の忙しい時期もやってくる。若い二人の活躍をこれからも温かく見守り応援していただければと願う。



日替わり弁当750円(税込)▶

お問い合わせ

丸小鮮魚店

柏崎市西本町2-5-8

☎0257-22-4059

営業 午前10時～午後6時

休 日曜・祝日



Instagram



Facebook