

# 僕は玉宮町の魚屋 魚の専門家です。

プロフェッショナル  
（資）魚ぎ 四代目 内藤彰俊さん

「JR岐阜駅から北に、柳ヶ瀬へ抜けるまでの一帯、通称「玉宮」。このあたりには、近年、学生、若者から中高年のサラリーマンなど、幅広い年齢層で連夜賑わう飲食店が続々と増え、活気を見せています。「玉宮」という名称も幅広く浸透し、いわば「メジャー」な商店街となりつつある一方、昼間人口の減少などさまざまな課題も。そのなかで鋭意奮闘するのが、この地で約70年間魚屋を営む老舗鮮魚店「（資）魚ぎ」の四代目、内藤彰俊さん。



三代目から全面的に店を任せられたのは、まだ今年に入ってからのこと。

「最近、ようやく笑顔で接客できるようになったかな」という内藤さん。実はまだ緊張している。そんな四代目のちよっぴりにはにんだ笑顔に会いに、訪れる常連さんも増えました。

お客さんの話を聞いて「だったら今日はこれがいいよ！」って、オススメを伝えていきます。

季節ごとの食べ方や、その日食べられる人数によっても全然違いますしね。

これこそ、本当に良いものを知っている「専門店ならではの」強みです。

その強みを活かし、当所のまちゼミ「おしえ店長サン」に講師として参加。「ここに、こういう魚屋があるということ」を多くの方に知ってもらえれば、と思い参加しました」

魚のさばき方や旬の味わい方などが学べ、毎回大人気の講座です。そんな内藤さんに、まちゼミ「おしえ店長サン」を通して、ひとつの想いが生まれました。



●まちゼミおしえ店長サンにて  
今回は旬の秋鮭、サバの焼き方の「プロならではのコツ」を教えました。

「昔、このあたりには魚屋が多かったですよ」昭和46年に西部に中央卸売市場が新設されるまで、岐阜市の卸売市場は駅前周辺、主に長住町を中心とする地域一帯に形成されてきました。その古は、織田信長による楽市・楽座だと伝えられているほど長く、地元からはもちろんのこと、県内外からも集客があり大変賑わっていました。

「魚ぎ」もそのうちの一軒でした。しかし中央市場の新設や、郊外型大手スーパーの出店などの影響もあり、市内の魚屋は仕出し、料理屋、寿司屋などへと業種転換、または廃業などで、随分減少しました。そのなかで「魚ぎ」は、70年間欠かすことなく変わることなく、毎朝市場に出掛けます。

二代目の祖父からは「小心者は競り負ける。魚は博打みたいなもんや」と、強い心を持つことを教えられました。「父は、まさしく背中仕事で仕事を教えてくれた人。とにかくカッコいいんです」

それは「目利き力」。「魚の大小や値段だけにとどまらず、お客様の顔や生活まで把握した品揃えができる力。それを無言で教えられました」

何が大切か、それは「自分の店」に合った魚を仕入れること。「そのおかげで、うちには今でもいいお客さんが、ほんとうにたくさん来ていただいています」

それらを糧に、自分も負けるまいと、「温故知新」をモットーに、研鑽を続けます。

「僕らの子どもの頃は「ああ、それならあの人に聞けば教えてくれるよ」なんて会話や付き合いが自然にできていました。そんな昔の近所づきあいにはすぐにはできないかと思いますが、何れ玉宮だけでなく「岐阜」のまち全体がそうなっていけばいいなと思います」

そのために今、自分ができることは何か。

「それはもちろん、魚。魚のことなら、僕が何でも教えます。例えば旬のもの、地のもの、この土地の気候風土に合せて受け継がれてきた食べ方などを、魚を通してこの店から伝え、発信していくことが僕の役割です」

「岐阜に生まれ育つ子どもたち」のために。このまちで生まれ育った34歳の若き四代目の、今いちばんの想いです。



担当者VOICE  
当所 小島経営支援員  
内藤さんは「まちゼミ」の講師をはじめ、玉宮町のまちづくりの活動にも若手リーダーとして積極的に参加されています。



●「玉宮まつり」でのまぐろの解体ショー  
まちの賑わいづくりに取り組みます。