



# Executive Interview

エグゼクティブ  
インタビュー

## no.38

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

有限会社 おおば 代表取締役

## 大場 基喜 様

箱根芦ノ湖湖尻地区で、料理店「網元おおば」、「芦ノ湖フィッシングセンター」を営まれている大場 基喜氏。芦ノ湖で捕れたワカサギは質が良く宮内庁に献上されるほど。湖尻地区の魅力やワカサギ漁についてお話を伺いました。

### ■日本一のワカサギで趣向を凝らしたメニューを展開

#### —お店はいつから始められましたか？

この店は父が昭和39年頃から始めて、私は2代目です。父の代では「レストラン おおば」として、釣りに来たお客様が好む料理をいろいろ出していました。私の代になって平成21年の改装を機に、店名も「網元おおば」へ変更してメニューも一新、刺し網漁で採れた魚をメインとした湖水料理に特化した店にしました。

#### —お勧めのメニューは？

メインの食材がワカサギなので、天ぷら、フライです。他の店ではそのくらいしか出していないと思いますが、うちではワカサギを使ってバター焼きや南蛮漬け等、食べ方を工夫して出しています。1日5食の予約限定ですが、ワカサギを漬けにして出汁で食べる「ワカサギ茶漬け」も出しています。

#### —芦ノ湖は一年中釣りができるもの — 为什么呢？

一般のお客様の釣りシーズンは3月1日から12月14日までです。それ以外の時期は禁漁となります。禁漁時期は漁師が刺し網で漁ができるようになります。芦ノ湖のワカサギは日本で一番高いと言われていて、それだけ質も良いのですが、他の地域で捕れるワカサギより3倍くらい高いと言われています。当店は網元であり自分で捕っているので、よそで食べるよりかは安く、新鮮な魚が食べられるということで喜んでもらっています。リピーターが多く、箱根に来たら「網元おおば」でワカサギを食べると言ってご来店いただくお客様も結構います。

### ■刺し網と芦ノ湖方式で ワカサギ漁を守る

#### —刺し網漁とはどういうものなん — ですか？

細い糸で編んだ細かい網目の刺し網用の網を使って、仕掛けた網に刺さったワカサギを捕る漁を刺し網漁と言います。夕方網を仕掛けに行き、朝早い暗いうちから出かけて網を上げます。網に刺さった魚を1尾ずつ外さないといけません。頭が取れたりすると商品にならないので、とにかく傷をつけないように気をつけます。人の体温に触れただけでも痛んでしまいますので、冬場の寒い時期でもストーブも焚かずに作業します。



刺し網で捕れたワカサギは1尾ずつ網から外されて出荷されます。



限定ワカサギランチ：メインのワカサギは天ぷら・フライのどちらかをお選びください。

# 何もないのが魅力、 自然そのものを体感してください。

## ——漁獲量など年によって変わるもの ですか？

年によって全然変わります。今年は全く捕れてないですね。魚が育っていないくて小さすぎるため、網目から漏れてしまっているようです。

## ——やはり温暖化の影響でしょうか？

昨年夏の厳しい暑さで、湖の水温が上昇し、ワカサギの餌になるプランクトンがだめになってしまったのではないかとされています。また、大涌谷の噴火で湖にも火山灰が降ってきて、プランクトンがだめになったとも言われています。ワカサギ自体は魚群探知機には映っているのですが、いることはいるようですが、育っていない。永年刺し網漁をしていた父も、今までにこんな経験はなかったと不漁の原因は分からなかったですね。

## ——漁場管理等もされているのですか？

ワカサギの産卵時期になると漁協の青年部で、産卵を迎えたワカサギを定置網で捕獲して、養魚場の水槽にいったん入れておきます。水槽内でワカサギは自然に産卵をして、その卵を機械で循環させると、孵化した稚魚が上昇し、自然と湖へ放流されるという方法があるんです。昔は産卵期のワカサギを一尾ずつ手で絞って卵を出してオスに受精させるという方法で孵化率は半分くらいでした。今は人がワカサギに触れることなく自然に近い形で産卵させているので、孵化率は9割以上になりました。この産卵方法は、芦ノ湖方式といってワカサギを扱う全国の湖に知られています。

## ■ありのままの自然を楽しむ

### ——火山活動の活発化でお客様に影響はありましたか？

今ではだいぶ戻ってきましたが、やはり大涌谷の噴火の影響は大きいですね。去年のゴールデンウィークは客足がめっきり少なくなりました。釣りのお客様は来ていたので、細々と続けてきたという感じです。ただ外国人の方はあまり噴火とかは気にしないようで結構来てもらいました。この地域は外国人観光客で助かったのではないのでしょうか。

### ——外国人観光客に向けての対策等はされていますか？

店のメニューを英語表記にしたり、ホームページも英語表記でも対応しています。あとはフェイスブックなどSNSで情報を広く提供しています。SNSでは



### 網元おおば／芦ノ湖フィッシングセンター

〒250-0522

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 162-18

TEL：0460-84-8984 FAX：0460-84-8880

営業時間

網元おおば

11:00～魚がなくなり次第終了（不定休）

芦ノ湖フィッシングセンター

5:00～17:30（閉園16:00）

<http://www.ashinoko-fc.co.jp/index.html>

facebookでも情報を発信されています、レジャーの計画にお勧めの情報がゲットできるかも。

外国のお客様だけでなく、口コミ評価などでお客様が喜んでくださるのが直に分かってやりがいを感じています。

### ——お客様と接するとき気をつけていることはありますか？

リピーターのお客様が多いので、感謝の気持ちを伝えることを心がけています。従業員みんなで手作りした貝の根付や、折り紙で包んだつま楊枝入れなどをプレゼントしています。外国人観光客は折り紙で作ったものとか大変喜んでくださいます。

### ——お客様へのお勧めの楽しみ方を教えてください。

ワカサギ釣りというイメージがありますが、夏場Tシャツでワカサギ釣りができるというのは魅力じゃないでしょうか。

どうしても箱根というと湯本あたりというイメージが強くなっていますが、箱根は本来箱根山がメインなので、山の方へも足を運んでいただきたいですね。ここ湖尻地区にはこれといった観光施設はなく、本当に自然しかありません。ありのままの自然の姿を楽しむということですね。夏場の木陰は天然クーラーのようなものです。四季折々野花も色々咲いています。探索して楽しんでいただきたいですね。

### <インタビューを終えて>

刺し網漁に使う網は作る人が少なくなると入手も困難に。その網はとも織細ですぐ切れてしまうので、自分で編み直して使っているとのこと。魚も網から一尾ずつ手で取るとも手間がかかる作業。地道に丁寧に行われている姿勢に、自然の恵みとお父様から継いだ家業への敬意が感じられました。