

工夫の店づくり デザイン賞数々

県漁連運営 加古川の鮮魚店

兵庫県漁業協同組合連合会(明石市)が昨年10月、加古川市の商業施設にオープンした「漁連の魚屋加古川店」が、複数のデザイン賞に選ばれた。魚に親しめるよう店づくりに工夫を凝らしており、関係者は「魚を知って、大好きになってほしいとのコンセプトが評価された」と喜んでいる。(森 信弘)



ディスプレイ産業賞の優秀賞などに選ばれた兵庫県漁連の突々淳専務理事(左から2人目)ら=いずれも加古川市別府町緑町

同店は、漁連の魚屋2号店として「アリオ加古川」の1階に入り、売り場面積は約100平方メートル。兵庫の海で取れた鮮魚や、全国の魚介類の加工品などを取りそろえている。

店は、商業施設などの空

間づくりを手がけるスペース(東京)がプロデュースした。生活文化の向上を目指す日本ディスプレイ業団体連合会の「ディスプレイ産業賞」の優秀賞、1966年から続く「日本サイロデザイン賞」の銅賞と諏

訪光洋賞を受賞。「日本空間デザイン賞」でも入選した。

壁面は、青緑に塗って栄養分が豊かな海を表現。ヒラメやアジ、ノドグロ、マダコなど県内で取れる68種類の魚介類の形を集めて兵庫県の地図などを描いた。厨房は、魚をさばくなど調理の様子が見えるオープンキッチンにした。

県漁連の突々淳専務理事(64)は「兵庫の漁業をしっかり知ってもらえる店づくりができた。今後、さらに店舗を増やしたい」と話している。



売り場からは厨房の中が見える。天井から下がる照明はイカ釣り漁船の電球をイメージした