

小さな命で大きく世界を広げよう カラフルな改良メダカに出会えるお店

メダカに魅了された家族

丸に木瓜の家紋が染め抜かれた暖簾が目印の全国でも珍しいメダカの専門店。開業のきっかけは田中代表とお子さんが親戚からもらった改良メダカに魅了されたことだという。改良メダカとはその名の通り、血統を掛け合わせて新しいタイプを生み出す作り手と繁殖させる生産者が開発・販売する新種のメダカである。鮮やかな赤や金、漆黒やラメが煌めく模様を持つものなど様々な種類があり、図鑑でも400以上、実際には2000種を超えるとも言われているそうだ。

「最初は冷めた目で見ていました」というご主人の孝志さんも徐々に魅了され、毎週のように家族で改良メダカのお店を巡り、3年を費やして業界の人脈を広げていった。そして、今年5月に店舗を開店することとなった。店舗の内装は自分達で作り、ロゴのデザインは田中代表のお母さんが考案した。メダカの育成は自然に近い形で行うことが求められ、室内でより良く育成させるためには日々照明や水温などの調整が必要であり、試行錯誤を繰り返しているという。店内の壁に貼ってある色とりどりのステッカーはメダカ屋さんや愛好家が自らのトレードマークとして作成し、お互いに貼りつけ合うメダカ業界では必須のアイテムとのこと。こちらにも必見だ。



代表：田中 明里奈氏と夫 孝志氏



業界に新しい風を

目高工房江戸は生産者から改良メダカを仕入れて販売する業界でも例のない店舗だという。自社で育てて販売する業者が多い中、田中代表は「仕入販売で業界に新しい風を入れ、市場を広げたい」と語ってくれた。改良メダカは生き物のため、ネット販売では購入後のクレームも多いというが、実際の店舗を設けることで育て方をきちんと説明し、生き物を大切に育てる心も育てることもつなげている。

自身で構築した豊富な人脈で、目高工房江戸にしか卸さないという有名なメダカ屋さんがあるなど、田中代表のパワーは業界に新たなコミュニティを創り出している。また、イベント参加、テレビ取材などのメディア活動を通じて改良メダカをもっと気軽に楽しんでもらえるような取り組みも行っている。

素晴らしい改良メダカの世界、まずはその美しくかわいい姿を見に来てほしい。

目高工房江戸

代表：田中 明里奈 (たなか ありな) 営業時間：水・木・金曜日 12:00~17:00 土・日曜日 10:00~17:00 ※時間外要予約
住所：東京都西東京市南町 6-3-14 定休日：月・火曜日 電話：090-7359-9982 <https://www.medaka-edo.jp>

西東京市の「技」企業を紹介

西東京市発クラフトビールを創る 一期一会のクラフトビアに出会えるレストラン

好きなことを活かして

おしゃれな店に入るとピカピカのビール醸造タンクが目に入る21ブリューケイヴは、市内の子育てママにも人気のビアレストランだ。人気の理由は、自ら醸造元に足を運んで仕入れた、定番から変わり種まで多種多様なクラフトビールのラインアップの豊富さにある。

ピカピカのビール醸造タンクは、「West Tokyo Brewing」として自らビールを醸造して販売するための設備で、現在も着々と準備中とのこと。

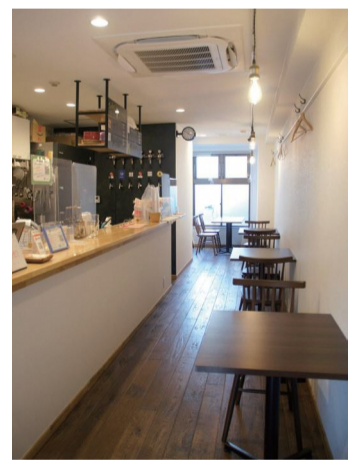
店主の齋藤代表は保育士として働いていたが、クラフトビール好きが高じて浅草のクラフトビールを醸造・販売している飲食店に転職、クラフトビールの作り方やイタリア料理を学びつつ準備を重ね、令和3年12月に谷戸せせらぎ公園付近に店舗をオープンした。夫婦で経営するレストランでは、デザート素材を自ら作るほどのこだわりをもっている。



代表：齋藤 奨太氏

奥深いクラフトビール

21ブリューケイヴでは約20種類のクラフトビールを仕入れて販売している。種類が豊富で、果物を使用したフルーティーさのあるものや苦みの強いもの、香りを増すため冷やさずいただくものなど、味だけでなく飲み方も楽しめる。しかしながら、クラフトビールは生産量が限られていることが多く、1週間で在庫がなくなることもあるため、一期一会のクラフトビアに出会えるレストランなのである。



店内 (奥にテーブル席が2つあり)

もう一つの夢

準備を進めている醸造タンクでは、齋藤代表の出身地である東久留米市産の小麦を使用したものやブルーベリー農家さんとコラボしてブルーベリー入りのものを生産しようとして検討しているとのこと、製造開始が楽しみである。

クラフトビール好きが開店のきっかけだが、齋藤代表にはもう一つ夢がある。それは、障害を持つ息子さんが働けるような場所を作ることだ。さらに、息子さんだけでなく障害を持つお子さんたちが興味を持って働ける場所や仕事を提供し、将来的には地域とともにこの店舗を起点としたコミュニティを作っていきたいと語ってくれた。

コロナ禍のオープンで満足にPRもできない厳しい状況が続いているが、クラフトビールの奥深さを知っていただきたい。「まずはお店に来ていただいて、一緒にクラフトビールについて語りたい」と今日もお客様をお待ちしている。



店舗外観



クラフトビール

ニーイチ ブリュー ケイヴ 21 BREW CAVE

代表：齋藤 奨太 (さいとう しょうた) 営業時間：11:30~15:00 / 17:30~22:00
住所：西東京市谷戸町 1-23-7 定休日：月・火曜日 <https://www.instagram.com/21brewcave/>

西東京創業支援・経営革新相談センター

市内事業者 物価高騰等対応支援事業

申請受付期間 令和5年1月6日(金)まで

原油価格や電気・ガス料金等、さまざまな経費の高騰により影響を受けている市内に店舗または事業所を有する中小企業・個人事業主への支援を実施しています。詳細は市のホームページをご確認ください。



西東京市
産業ニュース匠ナビ



発行日：令和4年10月20日
発行：西東京市
企画：RIPPLE 西東京
協力：西東京商工会・多摩信用金庫



お問合せ先
産業振興課 042-420-2819