

What?

Why?



所長 山本の

# ワイズリレーインタビュー

第62回 有限会社 橋勝商店 代表取締役 橋詰 真司さんに聞きました！

生業を変えながらも変わらぬ橋詰家の人との付き合い方。和と笑と輪。そして、おかず屋さんへ...

## Q 業務内容を教えてください。

元々は卸売の会社でしたが、震災後に小売店をスタートさせながら、今は惣菜の製造と販売をしています。

## Q 創業のきっかけと会社の歴史を教えてください。

昭和40年に卸売りとしてスタート。本当は、新潟から陸前高田に来た明治生まれのおばあちゃんがその前に小売店をしていました。H元年に法人化し、H23年に私が2代目になりました。震災があり、2021年12月に和笑輪をオープンしました。先代は、卸売りで陸前高田、大船渡、住田の2市1町に絞り込んで、成長させました。ただ、平成に入り衰退していく中、H3年に入社した私は専務と知り合い、お互い長男長女ではなかったのですが、いろいろな巡り合わせで会社を継ぐことになりました。

## Q どのように事業継承しましたか？

卸業務が低迷する上で事業の脱却をしなければいけなく、既存のお客様を大事にしたい先代と、とてもぶつかりました。卸売りは、当時最大で250店舗ほどお取引がありました。元々、酒屋商店が独占していたところに取り込んでいったのですが、平成の終わりには、他の卸業者も市場に参加し、乱雑していく中でドラッグストアなども増えていきました。先代は、仕入れ業者さん、卸し先のお客様を心から大切にしていたので気持ちはよくわかります。先代がはじめた卸業務は、私も続けたく、なんとか対策を打たなければならない中で倒れてしまいました。

## Q いつから今の事業に変わりましたか？

H22年に岩手の同友会で経営指針を作る際に、10年のビジョンとしてH23.9にオープン予定でした。それに向かって進んでいた時に震災がありました。すぐに、けせん朝市を立ち上げ開催し、その商品を持って、今までお世話になった卸し先をまわりました。沿岸の地域はみんな流され、250店舗あったお取引先が30店舗ほどになっていました。

それと同時に小売り業も始めました。卸業者が小売りをするのには抵抗がありましたが、震災前に考えていたビジョンでもあり、嗜好品が食べれなかったり、買い物難民の方...そういう方を目のあたりにし、幸い自宅は残り



口調がやわらかい橋詰さん。和やかな雰囲気醸してくれるので、こちらも笑顔になります。



ましたので、そこで仮設店舗を作り、H23.8に販売を始めました。原点となったのは、小さい子供が「お肉食べたい」と話して来たことです。お米や野菜は支給されていても、やっぱりお肉食べたいよなあ...と。「何とかしなきゃ」。小売りが必要とされていると心から感じました。

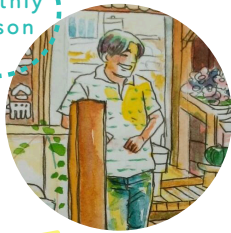
お客様の要望に応えるために、お刺身づくりも。実家はたまたま魚屋でしたが、さばいたことは1度もなく、父をはじめ市場の方に教えてもらいました。お客様の声を吸い上げて何とかしようと必死だったのです。と言っても、小さいお店なので売上も限界があり、震災の時の借金もありました。どうしようか悩んでいた時に、欧州視察へ行ったのがきっかけで、生産者を大事にしたいという私の考え方と、お客様を大事にしたいという専務の考え方。この視察から戻って来た時に、お惣菜を提供するお店を始めよう。と合致し決断しました。

## Q 他者と違うセールスポイントを教えてください。

極端に違うのは、容器持ち込み型の店舗です。プラスチックのゴミを減らそう、というのが1つ。そして、お客様のスタイルやシーンに合わせた方法を考えた時に、同じお客様が毎日来るようなお店なので、20~30品目の惣菜を5日間、日替わりで提供しています。日本全国どこにもないだろうと言われていました。地元野菜を使用しながら、提供の仕方を変えて喜んでいただいています。

毎日違うものを作るのは大変です。でもターゲットは、お子さんがいる忙しい主婦です。パートが17時に終わって、スーパー行って、子供は塾だ部活だ何だりかんだりしている間に、食事は19時20時になってしまう。もうラクをしたい

Monthly  
Person



## 有限会社 橋勝商店 おかず屋 和笑輪

代表  
橋詰 真司（はしづめ・しんじ）

1975年11月生まれ。橋勝商店2代目。卸し業、小売業、そして惣菜、飲食業へ。行く先々の歩みの中、人との付き合いを大切にしている。休日は、子供たちのところへ（仙台、八戸など）行きながら買い物を楽しんでいます。

おかず屋 和笑輪、飲食店としても楽しめるよう、只今準備中です。また、フードロスへの循環型の新しい取り組みも行なっています。



軍見洞農園 代表 佐々木 輝昭さんからのご紹介



時に、食卓の冷凍コロッケとは別の選択のひとつになれないかな？と思いました。化学調味料を使用せず、毎日、子供に違うものを食べさせよう。ということを感じています。「うちの味は和笑輪さんだね」と言われるくらい、買いに来てくれて嬉しいです。

### Q メニューの発想はどこから湧きますか？

素材を前にして、この素材で何が作れるか？という考え方をしています。その場で作りながら検討していき、日替わりというルールを守りながら、先週は肉で巻いたから、ナスに詰めようか、といった発想をみんなしてくれています。ネットからもヒントを得てアレンジしています。

### Q 名前の由来を教えてください。

会社名の由来は、先代の橋詰勝から。元々は「橋詰商店」だったのですが、法人化する時に「橋勝商店」にしました。お店の名前は、仮設店舗の時にみんなに付けてもらおうと、名前・由来・どういうお店になってほしいかを小学生から公募しました。その中に「和笑輪」がありました。ちょうどロンドンオリンピック（五輪）の年で、「平和になってほしい、みんなの笑顔が見れる場であってほしい、輪になって助け合って復興しよう」という由来がありました。「もう、これだ。」と、当時小学6年生の案を採用しました。新設になった時も「おかず屋」を付けて、そのまま大切に使用しています。

### Q 仕事の魅力は何ですか？

様々な人たちに会えるということです。そして、農家さんからはナスやピーマンなど、いろんな角度のお話が聞けて、それを調理して「美味しい」とお客さんに言われることにやりがいがあります。その声を直接聞けることも魅力です。

### Q 自分なりの勉強方法はありますか？

いろんなことを目で見る、感じる、経験する。直接行って、会って、話を聞く。人と人で繋がり、その人から学び、教えてもらうことが1番です。

### Q 会社としての目標はありますか？

食品残渣の部分で生ごみ処理化ができていないので、そ

の循環を1、2年後にはしたいです。契約農家さんに肥料として使用してもらい、当店の野菜使用量にあわせて生産のお願いをし、安定した単価での仕入れと、生産者の安定した収入となる仕組みを1つでもいいから作り上げたいです。品目と契約農家を増やしていき、食のモデルを作ったのちに、飲食店へ波及させていくことが直近の目標です。5年、10年のうちには盛岡など離れたところに、そういう循環型の仕組みをもって店舗展開をし、そこで、その地域の野菜を活用した循環の仕組みを作りたいです。

### Q 個人としての目標はありますか？

（穏やかな顔で）特に無いんですよ。

### Q 仕事をする上で大切にしていることは何ですか？

人脈を作ること。出会いを大事にすること。人との付き合い方を考えています。また、社員、地域の若手経営者にも、失敗をしてもいいから、自分のやりたいことをとにかく突き進め。と話しています。

### Q 好きな芸能人を教えてください。

背が高くて芯を持っていて、オンオフがしっかりしている人です（と、3人の名前をあげる）……そうは言っても、…じつは中村アンさんです。（所長のツッコミが入る）



## おかず屋 和笑輪

陸前高田市高田町館の沖303-6

0192-47-5255

営業日 \* 平日 11:00~19:00、土・祝 11:00~18:00

定休日 \* 日・月曜