



特集

# 地元スーパー

の

# ススメ

「本当に美味しいもの」を全国へ届ける

Kショップ味彩館（大隅町）

麴が香るこのまちにある岩川商店街。その中に味彩館はある。味を彩る館とかいて「あじさいかん」とよむ。中に入れば、すぐ左手にはちよつとした休憩スペースと手作りのお総菜コーナー、右手には酒屋が併設している。

元々は昭和62年あたりから今のそうしん(岩川支店)のあたりで「肉のなかさこ」っていうお店をやっていたの。その前は、ナンチクで働いててね。畜産科を出てそのまま就職して、と畜から解体も経験した。東京でも修行して、そのあとは指導員になったの。

指導員は店舗にあって、無駄のないような加工の仕方とか取り扱いを教えたりするんです。ほかにも、どう利益を出して売るかとか、肉に関する色々をね。ほとんど休みがない、なんて日もあるくらい働いてた。

生きてる牛を見て、美味しいのがどれかわかるくらいやって(笑)、そのあと会社をやめて、自分の店を持った。肉の仕事に携わってもう42年になるんだよね。

良い肉は脂でわかる。良い脂から味が決まるんだから。昔はサシがたくさん入ってるのが良いって言われてたけど、今は赤身も人気が出てきている。あとは、季節によって、売れる肉が違ったりね。夏は焼肉用、冬はすき焼



きやステーキ用。それによって、仕入れる肉もその切り方も違うから。

この場所は、もともと別のスーパーだったの。それを住宅兼店舗として買い取って、今年で18年目。最近は店舗販売だけではなくて、ふるさと納税だったり、お歳暮の注文だったり、配送も多くなってきたいてね。東京や大阪の居酒屋から注文があったり、全国いろんなところにお送りしているよ。牛だけじゃなくて、鳥刺しや、鶏のごて焼きも人気。自家製のタレに漬けて込んで、ロースターでじっくり時間をかけて焼くんた。

肉以外にも野菜とか自家製米、焼酎なんかも発送することもあるの。焼酎は、息子が酒屋の方、酒蔵大隅家をやって、銘柄もけっこう覚えてきている。肉の方も今、いろいろ教えてるところ(笑)。

季節のものをつかった惣菜も楽しみにしてくれている人がいて、嬉しい話です。たとえば漬け物。らっきょうの塩漬けとか今だと高菜漬けですね。惣菜は、中国で9年修行してきたスタッフが作ってるから、中華がおススメだよ。他のも美味しいけど(笑)。

やっぱり、美味しい物をちゃんと売っていかないと。それが一番大事だと思うんだよね。



**Kショップ味彩館**  
 大隅町岩川 6569-2(そうしん 岩川支店隣)  
 ☎ 099-482-0048  
 営業時間 冬季 9:00 ~ 18:30  
 夏季 9:00 ~ 19:00  
 休み 1月1日、月に一回(不定休)



夫婦二人三脚で地域に寄り添う

ミートセンターあおき（末吉町）



楳交差点のすぐ横。店内の奥には、対面販売の精肉コーナーがあり、お土産なのか鶏のたたきを小分けでいくつも頼む人がいた。総菜コーナーにはお弁当だけでなく、軟骨の煮つけやささみフライなども並んでいる。

父が養豚を始めたのが昭和29年だったかな？そのあと、3年くらいしてお店を始めました。そう、元は肉屋です。

店で並んでいる豚肉は自分で育てた豚肉だったんですよ。わたしが継いでからもしばらくやっていたんだけど、このあたりも住宅地が増えてきたこともあって、35年くらい前に養豚はやめました。

昔は、お店と養豚だけじゃなくて、新聞の営業所もやっていてね。朝4時くらいから新聞やって、豚の世話をして、お店に出てた。今は養豚も新聞もやめたけど、お店に定休日はないから、うちの奥さんと午前と午後で分けたりして、やっていきます。50年以上ずっとそんな感じ。自分では大変と思ってるんじゃないけどね（笑）。

このお店の代表はわたしじゃなくて、奥さんなんです。実家がお店だったからか、昔から色々やってきて本当に助かってますね。お惣菜や仕出し弁当とかも。今は、子どもたちも手伝ってくれていて、パートさんた



ちも、みんなです。

食料品を始めたのは、昭和61年頃。昔は、このあたりも個人商店があつて、うちも肉の専門店です。やっていけたけど、みんな厳しくなつて閉まつていった。ここから街までは5分くらいあるでしょう。車がない人はなかなか買物にいけない。だけど、お肉を食べないといふ元気がでないし、野菜もバランスよく食べないとだからね。お客さんに「ここがとってもよかつた」って喜んでもらえます。

一番忙しい時期？ そうだなあ、農繁期かな。やっぱり稲刈りとか家族総出でやらないといけないときは、子どもたちも孫を連れて帰ってきますよ。そうすると、「みんなでBBQしよう」って、焼肉セットを買いに来てください。農家さんが忙しいと、わたしたちも忙しくなりますね。

昔からずっと来てくれている常連さんもいて、みなさん高齢になってきている。しばらく来ていないと、「どうしたのかな」と心配になりますね。久しぶりに来たら「どうしてたの？」とレジで話を聞いたりね。

逆にわたしや奥さんがお店に出てないと、お客さんから「見てないけど元気？」って聞かれるんです。だから、元気にやっていかないと、つて思ってますね。

## ミートセンターあおき

末吉町南之郷 4705-1 (楳交差点)

☎ 0986-76-2019

営業時間 9:00 ~ 19:00

休み 1月1日のみ

お話を伺ったのは…  
佐多 章二 さん





変化を恐れず 90 年以上続く老舗スーパー  
小迫ストア（末吉町）



檜小学校のすぐ近く。県道71号線から一本入ったところに小迫ストアーはある。わざわざ入らないと気づくことのない場所にあるが、お店には車で徒歩で、特にお昼前には多くのお客さんが訪れている。

このお店はわたしが3代目です。わたしの祖父がここにお店を開きました。97年前からいですね。

その息子、つまりわたしの父は学校の教師になったので、お店は、祖母とわたしの母がやっていました。酒屋と食品がメインでしたね。惣菜はやっていかなかったです。まだその頃は、おかずを買うような時代じゃなかったですから。

わたしは、30年ちょっと前から家に帰ってきて、ここを継ぎました。お店をなくしたらいけないと思っていたので、自然とですね。でもこのまま続けるだけじゃいけないと思っていました。

戻る前は大阪で会社勤めをしていたので、スーパーの経営は初めて。どうしたらいいか考えているときに「全日食チェーン」という存在を本で知ったんです。

全日食チェーンは、中小の小売店が結束して共同仕入れを目的に設立された協同組合の



ようなもの。加盟することで、個人店ではあまり大きなロットで買うことができず単価があがってしまう商品の仕入れや販売促進に関する情報の共有などができます。加盟することで、他の大型店と同じような価格で販売ができています。

わたしが帰ってきたあと、全日食チェーンに加盟して、お店も改装、生鮮も始めました。先代たちも「変わっていかないと」と賛成してくれていたし、実際お客様もとても喜んでくださいました。今でも、魚と青果は都城の市場までわたしが仕入れに行っています。

20年ほど前から惣菜も始めて、低価格のお弁当もやっています。お弁当の数は、天気や周りの状況に合わせてつくっています。最近、ホームページを見て弁当配達注文をいただくこともあります。

うちは花房峡も近いので、パーベキューセットの配達なんかもやってるんです。皆様に来ていただくお店を維持するために、地域外からの売上も考える。時代とともにニーズも変わるからお店も変わっていかないと、と考えています。ここまで長きにわたって続けられているのは、お店に来てくださっているお客様のおかげ。本当に感謝しています。

## 小迫ストアー

末吉町南之郷 4520 (檜小近く)

☎ 0986-76-0382

営業時間 8:30 ~ 20:30

休み 月に2回(不定期)、1月1日

お話を伺ったのは…  
小迫 高雄 さん

