

太いはりなど、趣ある造りの店舗2階のフリスペースにて。店主の澤口勝美さんが手にしているのは仲間と一緒に地元のメーカーで醸造した「蔵の舞」。



## 「利」に走らず 地域と地元メーカーを大事に



—昭和46年の開店以前は農業をおやりになっていたそうですね。

酪農を営んでいましたが、家を新築する際に、建設業者の方から「国道沿いでいつまでも酪農じゃないだろう」というアドバイスがあり、とりあえず店ができるスペースも作ってもらいました。出来上がってから、近隣にない酒屋がいいということで商売を始めました。現在の店舗は昨

年11月に新築したものです。

—何か酒蔵をイメージするようなお店ですね。

現在の店にたどり着くまで県内外のお店をずいぶん見て歩きました。その中で自分のイメージに合う店を見つけて、さらに建築士、電気工事の人にも現地に一緒に行ってみてもらうなど、検討を重ねました。

—そこまでこだわった理由はなんですか。

それはこの店の成り立ちや商売の経験と関係しています。今より西根インター寄りであった旧店舗のときに、ここに自動販売機コーナーを作りました。清涼飲料水からたばこ、酒類に至るまで十数台の自動販売機を並べました。そうした試みは当時あまりなかったので、話題になりました。

当時は、店の前を通る国道282号の上り下りの交通量の違いまで考え、自動販売機の配置などにも気を使いました。その後、平成4年に清涼飲料水が徐々に110円になりましたが、その時にはあえて100円で販売を続けました。

今までを振り返ってみて、周りにないもの、ほかではやらないことに取り組むことで商売を続けてこれ

たという実感から、今回は日本酒とワイン、それも南部杜氏のふるさとである岩手の酒とワインにこだわった店づくりにしました。

—日本酒の消費量が減っているといわれる時代ですが、不安はありませんでしたか。

問屋さんや知人からは「やめた方がいい」と言われました。確かに日本酒の消費量は落ちているかもしれませんが、それは酒なら何でもという「飲んべえ」が減っただけであり、日本酒好きの人は、「いい酒」を「いい状態」で販売しているお店になら必ず来てくれると思います。

そこで、問屋さんだけでなく、地元の酒造メーカーである「わしの尾」さんのほか、県内各メーカーに直接お願いしてこだわりの酒をそろえています。限定酒も積極的に販売して

います。そうした酒をいい状態で保管するために、専用の日本酒セラーとワインセラーも備えました。

結果として、町外からのお客様にも多数来ていただけるようになりました。

仕入面では「利幅の大きいものは売れない」ということを大事にしています。多量に安く仕入れて高く売る方式は効率面からはいいかもしれませんが、実際には売れ残ったりしますので、粗利よりむしろ回転率に気を使った仕入を行っています。「利」だけを求めていたら、ディスカウントショップや大規模店にはかないませんから。

—小売だけでなくいろいろな工夫もしているそうですね。

店舗の2階をフリースペースにして、小売値段で店内のどんなもので

も飲めるようにしています。事前にお電話をいただければ飲食店から料理も取り寄せていますから、結婚式の二次会などにもご利用いただいています。このようにご利用なさると、人数さえまとまれば、料理代金は別ですが、2000円ちょっとでいい酒をいっぱい飲むことができます。いいお酒は値が張りますので、自分で一升瓶を買って飲むことには抵抗がありますが、みんなで割り勘にすればいろいろ飲むことができます。外にはバーベキュー設備もありますから焼き肉をしながらというお客様も多いです。

また、最近注文が多いのは、特注の「日本酒サーバー」を使った蔵出しの清酒をお届けすることです。好きな方から「瓶じゃなく蔵の酒が飲みたい」というご注文をいただいて始めたのですが、なかなか好評です。

—オリジナルの清酒もあるとか。

「蔵の舞」という清酒ですが、西根町と松尾村の小売店5人の仲間が共同で、自ら仕込みにも立ち会って

造りました。どうせなら岩手、西根らしい酒を造ろうと、町内の農家が栽培した「かけはし」を55%まで削って使いました。もちろん醸造も地元の「わしの尾」さんをお願いしたのですが、清酒専用の「酒造好適米」ではない「飯米」ですから、随分苦労をかけました。

このお披露目を開いたときの光景は、今でも忘れません。乾杯の音頭をお願いした「かけはし」栽培農家の方が、感動の余り数分間何も言えずに沈黙してしまったのです。後でうかがうと、「自分の作った米がこんな立派な酒になって…」と感動したというのです。

営業面からいえば幅広いお客様に買っていただくにはなりません。地域の方、地元のメーカーとの信頼関係は何より大事です。3年前からは、「あさむらさき」という清酒も販売しています。これは、あるところから分けてもらった僅か250gの種のみから何とか栽培に成功した古代米の色素を入れたものですが、この栽培も地元の農家をお願いして

います。

—これから取り組もうと考えていることは。

平成18年にいわて生協を核としたショッピングセンターが町内にオープンする予定ですが、そこへの出店を考えています。それと同時に、この店舗は完全に日本酒専門店にして、より多くのおいしい酒をよい環境で提供できるようにしたいと思います。

もう一つ…これは夢なのですが、約15万人といういわて生協の会員の皆さんに飲んでいただけるオリジナルの清酒を誕生させたいと思っています。会員に1本ずつ購入してもらえば15万本という計算になります。そうすればメーカーはもちろん、地元の方にとっても励みになるし、活性化にもつながります。今年廃業してしまったメーカーがありました。そんなことがないように、そして「蔵の舞」誕生の時の感動がより多くの人たちに伝わればと思っています。



①高い吹き抜け風の1階部分。雰囲気あるライトが整然と並べられた商品を照らしてくれます。  
②お話ししていただいた澤口勝美さんと奥様の八千代さん。  
③④試飲もできるオリジナル清酒の「蔵の舞」。通常の清酒がアルコール度数15度程度に対し、「蔵の舞」は14度と低めにし、女性でも楽しめる酒に仕上げたそうです。



⑤ただ並べるだけでなく、ディスプレイもひと工夫。店のおちこちに飾られた小物も目を楽しませてくれます。



⑥県内のワインにこだわったワインセラー。  
⑦⑧「酒蔵」の看板がかかる日本酒セラー。杉玉がかかる入口を入るとひんやりとした冷気に包まれます。棚に並んだ日本酒の数々は、初めて目に

するものも多く、ファンが多いというもうなずけます。反対側には品質が変わりやすい限定酒などを保管するための冷蔵棚が設置されていて、そのこだわりがうかがえます。



店の前は広い駐車場になっていて夏には盆踊りも行われるそうです。

- 店舗名 澤口酒造
- 所在地 西根町大更 2-11-2
- 電話 0195-76-2773
- 代表者 澤口勝美
- 創業 昭和46年
- 従業員 3名
- 業種 酒類小売業
- 営業時間 午前7時～午後9時

