

スーパーの選択肢



Interview

みうらこうこ
三浦香子さん

有限会社ダイサン

潟上市のほか、秋田駅前にも店舗を構えるスーパー「クレタ」。以前から利用していたという高橋優が、魅力的な品揃えの奥にある思いを伺います。

選ぶ楽しさ

高橋 入ってすぐに驚きました。決してわるい意味ではなく、スーパーっぽくない雰囲気 が漂っていますね。

三浦 選ぶ楽しさがあるスーパーだとい なってというのがすごくあって。日常のお買 い物だけして慌ただしく帰っていく日もあ っているんですけど、「何か珍しいものを買 ってみようかしら」という楽しみも、感 じてもらえたらいいなと思っています。

高橋 すてき。このコーナーは、ずっと前 からあったんですか？

三浦 このクレタ乱橋店ができたのが20 14年なので、9年前からですね。もとも とは、ここからすぐ近くの大久保という地





域に、先代がスーパーを建てたことがはじまりなんです。大久保の「大」と、三浦の「三」を合わせた、ダイサンっていう名前のスーパーです。

高橋 いまとは、お店の雰囲気もだいぶ違ったんですか？

三浦 当時は「良いものをより安く」とい

うかたちで、魚売り場の前に氷を張って丸魚をどんと置いたり、店舗の前に野菜のご盛りを置いたりして、魚屋さんとか八百屋さんみたいな感じの、にぎやかなところだったんです。けれど、核家族が始まった頃から時代の流れとともに、だんだんそういうものが売れづらくなって。建物の老朽化も進んでいたんで、社長が新しく建てようと言って、ここをオープンすることになりました。

食と健康

三浦 コンセプトを考えていたときに、地域のみなさんに喜んでもらえる、お買い物が楽しくて、ワクワクできるお店になるというよねっていう話をしていて。その頃、社長の食への関心が高まっていたことと、わたしも子供を身ごもって食べ物への興味が出てきていたこともあり、全国にある、材料や作り方にこだわったものを探し求めるよう



になったんです。どういう品揃えにしようか考えながら、いろいろな商品を見ているうちに、地域のみなさんの健康を維持していきたいっていう思いもあるので、オーガニックとか、グルテンフリーの商品にも目を向けるようになって。秋田のみなさんにも紹介していきたいねっていうことで、ここで販売するようになりました。

高橋 ホームページに書かれているメッセージに、「食は身体はもちろん、心までつくるかけがえの無いものです」っていう一節



があつて。ぼくも常にそう思っているので、勝手にシンパシーを感じていました。選ぶものもおしゃれで、すごくセンスを感じます。

三浦 目で見て楽しめるものを選ぶようにしています。秋田の方に全国ののを見てもらえる場所にもしたいなっていう思いもあります。

高橋 こういうスーパーが近所にあつたらうれしい。

三浦 ありがとうございます。

地域に寄り添う

三浦 新商品がすぐに並んだり、ナショナルブランドの商品がたくさん並んだりする店ではないんですが、お客さまが長年愛して手にしてくださっているものを、定番の商品として大事にしています。そのなかにわたしたちが伝えたいこだわりの商品を少しずつ入れていこうな感じです。

高橋 お客さんに寄り添う理念みたいなところは、三浦さんのお義父さん、先代から受け継がれてきている考え方なんですか？

三浦 そうですね。先代の「地域の皆さんと共に」という思いを社長が受け継ぐかたちで。そこに、社長の「全国の素材や作り方にこだわった、すばらしい商品を伝えたい」という思いが加わって、いまのかたちになりました。店内もぎゅうぎゅうではなくゆとりがあつたり、通路が広かつたりします。

高橋 贅沢ぜいさ。

三浦 商品の多さがみなさんの生活に豊かさを与えるのではなく、地域のみなさんの

欲しいものと、わたしたちが伝えたいこだわりの商品がバランスよく並べられることで、みなさんの心の豊かさにつながっているのではないかと思います。





手書きから感じるもの

高橋 ぼくはスーパーに行くと、店員さんを観察することが多いんです。

三浦 観察……どんな観察を？

高橋 以前、ぼくが通っていたスーパーのなかで一人だけ、お客さんのほうを見てくれている店員さんがいたんです。ほかの人

たちは忙しそうにレジ打ちや商品の陳列に夢中になっているなかで、お客さんが何を手にとっているかを見たり、カゴを持っているかと思ったら「お使いになりますか？」って声をかけたりしていて。そういうあったかい方がいることが、「もう一回来たい」って思う基準の一つなんです。

三浦 その気持ちはすぐわかります。た

だ、このぐらい広い面積だと、お客さん一人ひとりの目線や動向を見るのは難しいんですよね。でも、「カゴをどうぞ」っていうお声がけをはじめ、目配り気配りの気持ちを忘れずに接客するように心がけています。

高橋 ここは、産地や、どういう味なのか丁寧に手書きされたポップがけっこうあって。CDショップでジャケ買いをするための一番の良い情報って、店員さんのポップなんですけど、それと通ずるものを感じます。

三浦 このキャパだからこそお声がけもできないので、商品に対する思いを文字にし



て伝えてほしいって社長にずっと言われていて。ポップはだいたい、スタッフが食べてみて本当に感じたことを書いています。

高橋 すてき。

三浦 でも、だいぶ少なくなりました。お客様さん自ら興味を持って手に取って見てもらいたい、感じてもらいたいっていうのもあって。

高橋 たしかに、自分で感じるって大事ですね。

選択の自由

高橋 コロナ禍の、みんな家から出ちゃダメだってなっていたときに、医療従事者とスーパーの店員さんは休まないで働かなければいけないっていう報道を見て、ちゃんとごはん食べてるかな、体あつたかくしてるかなと思ってたんです。同じ人間なのに、スーパーの店員っていう肩書きだけで危険に晒^{さら}されているようなムードだったし、ちよつとでも何かあろうもんならクラスターだどうだって、ぼく個人的には人の目のほうがウイルスよりも怖いんじゃないかって



思ってしまったような時期もあったんです。
あのときどうでしたか？ いまは元に戻って
きましたか？

三浦 そうですね。元に戻ってると思いま
す。ただ、マスクをつけるかつけないかは
スタッフ個人に任せています。

高橋 スーパーって、人が日常的に通う場
所だから、店員さんは常に人目に晒されて
いて。人目に晒されている状態って、すご
く気を遣うと思うんですよ。世の中の的にマ
スク着用は任意となつたいまでも、「マスク
したほうがいいの？ しなくてもいいの？」
っていう空気がちよつと残ってるから、そ
こに若干のストレスみたいなものは、まだ
ありますよね。ぼくは唄う仕事だから、新
型コロナウイルスがどうこうってなる10年
以上前からマスクをずつとしてたんです。
撮影とか、人とお食事させてもらうとき以
外は基本ずつとしたので、マスクをしな
きゃいけないとか、しなくていいっていう
論争は、ちよつと自分とは違う世界だと思
っている部分があつて。

三浦 それって、選択の自由ですよ。自
分が選ぶからいいじゃないかって。買ひ物





も一緒だと思うんです。安いほうがいいって自分で選んで納得して食べるなら、体には良いと思うんです。すっと入ってくると思うし。でも、違うものを選ぶ人もいる。だから、意思を持って選ぶって大事だなって。

高橋 選択肢が広がったことってすてきだし、ホームページの「食は身体はもちろん心までつくるかけがえの無いものです」っていう一節をさらに読み進めていったところに、「価格だけではない、お買い物の選択肢を増やすことが必要ではないかと考えます」って書かれていますよね。まさにそれがちゃんと具現化されている。すてきってめちゃくちゃ思いました。

三浦 数ある選択肢のなかから、いまはただ何を選べばいいのかわからない子供たちも、自分で選んで強く生きてほしいというか。選ぶ力を小さい頃から持つてもらえたら、楽しく生きられるんじゃないかなって思います。

高橋 子供のときから選ぶ力を養える環境にあれば、選択することって楽しかったりもしますよね。

三浦 そうですね。



クレタ乱橋店 潟上市昭和乱橋後堰鴨田50



クレタエス オーバ店 秋田市千秋久保田町4-2 秋田オーパ1階

いろいろあります、秋田の銘品

生産者の思いあふれる秋田の銘品を
ダイサンの三浦香子さんがセレクト。
見かけたらぜひ手に取ってみてください。

各商品の解説
三浦香子さん



みそ漬がっこ

(三浦醤油店／湯上市)

味噌漬けの「しょっぱい」というイメージを
変える甘口仕上げ。大根、キュウリ、
ニンジン3種入りで、甘過ぎず、飽きの
こない味の加減が魅力です。

■主な販売先 秋田県産品プラザ(秋
田アトリオン地下)、みんなのやさしい畑(秋
田駅ビル トビコ1階)

〈お問い合わせ先〉

三浦醤油店 ☎018-878-2015



紅玉のアップルパイ

(デリカテッセン&カフェテリア 紅玉／横手市)

横手市産のリンゴ「紅玉」がぎっしり。全粒粉を
使ったザクザクのパイ生地に、甘さ控えめで爽や
かな酸味の紅玉のフィリングが包まれています。

■主な販売先 デリカテッセン&カフェテリア 紅
玉、クレタエス オーバ店、クレタ乱橋店

〈お問い合わせ先〉紅玉 ☎0182-42-5770

発酵マヨ

(稲とアガベ／男鹿市)

酒粕をベースに作られたマヨネーズ
風のクリーミーなソース。製造元「稲
とアガベ」は「クラフトサケ」の醸造所。
酒造りの副産物・酒粕を有効活用し
た、すばらしい商品です。

■主な販売先 SANABURI FACTORY、
クレタエス オーバ店

<https://inetoagave.com>



大川きりたんぼ (八柳食品／五城目町)

秋田県産のあきたこまちを石臼で突いて、一つひとつ丁寧に
手作りしたきりたんぼ。無添加で、煮込んでも崩れないのが
特徴です。

■主な販売先 イオンスーパーセンター五城目店、クレタ乱
橋店など

〈お問い合わせ先〉八柳食品 ☎018-875-2559



鹿角ホルモン (ホルモン幸楽／鹿角市)

人気店「ホルモン幸楽 花輪本店」直送の味つき
ホルモン。秘伝のたれが豚モツをベースにしたホ
ルモンのうま味を引き出します。キャベツと一緒に
焼くとおいしさが増します。

■主な販売先 JAあきた湖東のやさしい畑、道の
駅おおがた、クレタ乱橋店

〈お問い合わせ先〉幸楽 ☎0186-23-3736

ここにも行ってみて！
食べてみて！

潟上市まで来たならば、
ぜひ立ち寄ってみてほしい
お店をご紹介します。



畠山美晴さん



はたえい
畠山のあんこま餅



畠山菓子舗

🏠 八郎潟町中田8-1 📞 018-875-2719
🕒 8:00~19:00 🗓 火曜日、第1・第3水曜日

※売り切れの場合、閉店時間が早まる場合があります

畠山 あんこま餅は、わたしの義理の母、うちの2代目の奥さんが、すでにあった「あんこ餅」にゴマをかけてみたらいしかったので、近所の方に配ったら評判になって、それで販売することにしたのが最初なんです。

高橋 そうなんです！ここに来たら買えるというのがまたいいですね。一個一個が手作りで、できたてを出しているというこだわりなんですもんね。



手焼き体験を
させて
もらいました！



ていあん
鼎庵の手焼き煎餅

米菓匠鼎庵

□本店

🏠 潟上市天王字上江川47-1203

📞 018-853-6766

🕒 10:00~17:00

🗓 無休（年末年始を除く）

※日曜日のみ手焼き体験可能

□トピコ店

🏠 秋田市中通7-1-2 秋田駅トピコ2階

📞 018-838-1801

🕒 9:00~20:00

🗓 無休



高橋 あつつあつ！いただきます。うまい！あつたかいせんべいを食べられる機会って、まれですよ。タレを欲張ってつけすぎたかな。せんべい本来の味を味わいたかったら、そんなにいっぱいつけなくてもいいかも。お米の味自体がおいしいから。



進藤電気設計「IKKAI」

🏠 湯上市昭和久保字町後78

☎ 018-877-5303

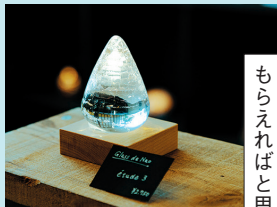
🕒 9:00~18:00

🗓 火曜日、水曜日

進藤正彦さん



進藤電気設計「IKKAI」



進藤 うちは小さな照明を作っていて、これは上に好きなものに乗せて楽しんでいただく明かりです。作家さんの作品、器、拾ってきたもの、なんでも楽しめます。小さなスペースですが土日限定で喫茶も始めたので、ゆっくりしてもらえればと思います。



小森百子さん

エムズコレクタブルズ

🏠 湯上市飯田川下蛇川字道心谷地48

☎ 018-877-4111

🕒 11:00~17:00 🗓 水曜日、木曜日



エムズコレクタブルズ



小森 わたしにとつての、ひいひいおじいちゃんが石川理紀之助なんです。地元の偉人のようになってしまつて、ちよつと遠い存在なので、もっと身近になつたらいいなつていうので、母が理紀之助の想いを乗せて作った商品がこの「かや布巾」です。



世代を超えて

文化をつなぐ

Interview

こ だ ま し ん い ち ろ う
小玉真一郎さん

小玉醸造株式会社

秋田の人にとって、潟上といえばすぐに思い出されるのが銘酒「太平山」と「秋田味噌」。それらを造る現場へと伺ったところ、まさかの展開が……。潟上の取材を締めくくる、小玉醸造でのインタビューです。

昔からの天然醸造



小玉 うちが醤油と味噌を明治12年（1879）に、酒を大正2年（1913）に始めました。ここは明治40年（1907）に建てられた醤油蔵です。

高橋 この景色すごいですね。ぞくぞくとするものがあって、ワクワクします。

小玉 これは秋田杉材で作られた杉桶で、一つ40石、一升瓶に換算すると4000本が入る容量です。ここには杉桶が74本入っていますので、かなりの量を発酵、熟成させています。

高橋 すごい量。

小玉 醤油の原料は大豆と小麦で、秋田は大豆の産地でもあるんです。小麦はこの近くの大潟^{おおがた}村で転作作物として作られているものを使っています。この階段をのぼっていただければ醤油の醪^{もろみ}をご覧くださいますので、どうぞ。



高橋 おじゃまします。

小玉 これが醤油の醪です。最初は固体で、時間の経過とともに液状になっていき、1年6か月発酵させると醤油を搾れるようになります。ここは天然醸造蔵なので、自然の温度のままで発酵させているんです。

高橋 年によって、今年は冷えるね、とか



暑いね、とかもありますよね。

小玉 そうですね。寒いと発酵に時間がかかりますし、暑いと発酵が進みます。最近では温暖化が進んで秋田でも暑い夏が続くので、気になりますね。空調のついたところでできればいいんですけど、我々は昔からの天然醸造を守っているものですから。

高橋 ちなみに、これらはどのぐらい前の桶なんですか？

小玉 この蔵を建てた当時（1907年）のものがあります。昔は杉桶を締めつけているタガを修理する職人がいたんですが、いまはいなくなつたので、壊さないように丁寧に使っているんですよ。



高橋 ケアとして何かされることはあるんですか？

小玉 醤油を搾るたびに、中の醪を出して、洗浄して、次の仕込みをするという繰り返しです。この桶には昔からの微生物、酵母や乳酸菌が生きているので、あまり手をかけすぎると昔の味が保てないですね。

高橋 おもしろい。菌って不思議な存在ですね。

小玉 そうですね。次はお酒の蔵に行きましようか。



かつてお酒を仕込んでいた蔵

小玉 うちは、道路を隔てて東側が味噌と醤油、西側が酒というふうに醸造所を分けたんです。酒は、醤油や味噌と違う種類の酵母を使うので、お互いに汚染されないように。

高橋 へえ、おもしろい。

小玉 この蔵は、昭和14年（1939）の建物で、昔の旧制秋田中学、いまの秋田高校の旧制時代の寄宿舎を解体したもので造られているんです。昭和41年（1966）までここで仕込みをして、昭和42年（1967）



からは別の建物で仕込みをするようになりました。そのあとは、しばらくここを貯蔵庫として使ってきたんですけれども、いまは吟醸酒とか純米吟醸が好まれる時代になってタンク貯蔵をしなくなったので、ほとんど使われていません。ああいうお酒はタンクで貯蔵するとだんだん香りが変わっていくんですよ。吟醸酒特有の香りとフレッシュさ、喉ごしの柔らかさ、品質を保つためには、瓶に詰めて冷蔵庫に保管しないといけないんです。

高橋 そうなんです。

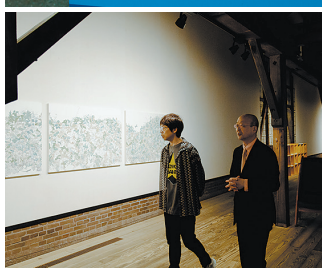


小玉 いまは瓶詰めして、冷蔵庫貯蔵。でも、瓶に貯蔵するとスペースを多くとるんです。さらに冷蔵庫なので、いまは電気料金が高くなって大変なんですけれども、それでもお客さまの求めるお酒を提供するためには、そうしないと、という時代です。

ブルーホール

高橋 このスペースは？

小玉 ここはブルーホールというギャラリーです。酒造りをしていた蔵を改装して使っています。大正11年（1922）の建物なので、今年で101年経ちました。昔は2階



にのぼって酒の仕込み桶の櫓入れ^{かいい}をしていたんですけど、2階の床板も取り払って屋根まで見えるようになっていました。

高橋 桶がある景色から、一気に雰囲気が変わりますね。

小玉 このギャラリーでは絵画とか写真の作品展のほかに、コンサートを年に2回ぐらいやっているんですよ。去年はハープとチェロのコンサートをやりました。響きがすごく良くて、教会で弾いているような感じがするっておっしゃっていましたね。

高橋 スピーカーは入れずに生音ですか？

小玉 生音です。音響を入れたこともあるんですが、実際に演奏をやる時には使わなかったんです。

高橋 こういうところでやるなら、この音の響きをお客さんにも楽しんでもらったほうが良さそう感じがしますね。

小玉 そこにストリートピアノがあつて。昔のヤマハのピアノだね。2時間も3時間も弾いていく人もいます。なにやら、音が聞こえてきましたね？

高橋 ほんとだ、誰か弾いていらつしやる。しかも、『ドンパン節』？





高橋 え!? 佃煮屋の千田……さん?



千田 ピアニストの佐市でございます。子供たちがピアノを好きになるときに

弾けるように、町にストリー

トピアノを6台ほど置かせてもらっていて、このピアノもその一つなんです。ほかに、クレタやブルーメッセにも置かせてもらっているんですよ。

高橋 すごい! しかも『ドンパン節』を弾いてくれたということは、『秋田の行事』を聴いてくださっているんですね。ありが

とうございます。

千田 『秋田の行事』が出たときに、すごく衝撃を受けました。自分も民謡を使った曲を書いたりするんですけど、なんでアイリッシュ民謡を取り入れたんですか?

高橋 もともとアイリッシュ民謡を聴くのも好きだったんですけど、キャラバンフェスの合言葉になるような秋田の曲を書きたいと思ったときに、頭打ちで乗ってる曲にしかかったんです。秋田民謡もアイリッシュ民謡も、ぼくの中では

頭で乗る感じがあって、もしかしたら合うかもって思ってた。まずはアイリッシュ民謡で使われる楽器、フィドルとかを使ってみて、どういふふうになるのかっていう実験的な部分があったんですけど、結果、いふふうになった気がします。

千田 前奏に『ドンパン節』を混ぜているじゃないですか。最初からこうだったんじゃないかっていうぐらい合っているんで、この親和性はなんだろうって思ってた。

高橋 ぼくも作りながら鳥肌が立っていた

んですけど、完成するまではめちゃくちゃ孤独でした。作曲してくれる人もロック畑の人なので、最初は「なんでこのメロディラインにするの?」っていう雰囲気です。

『ドンパン節』を混ぜたのもそうだし、藤あや子さんに「合うと思うので唄ってもらえますか?」って言っているときも、普段よく一緒にやってくれているエンジニアとか、編曲をお願いしているバンドメンバーとか、「藤あや子さんに何をやらせるんだ?」って、ずっとそわそわして。ぼくは「絶対に合うんですよ!」って言いながら、その日から3日間ぐらいい家に帰って一人で泣いてました。孤独で寂しすぎて。完成した音は

自分の頭の中でしかまだ鳴っていないから、それをみんなに「こういうことなんだよ」って表現して、音になるまで、めちゃくちゃ大変でした。

千田 そんな苦労があったんですね。ほかに例を見ない曲だなんて衝撃でした。

高橋 うれしい!

千田 ちよっと演奏させてもらっていいですか? 『秋田の行事』。

高橋 え! ぜひ。



高橋 すごいなあ。弾けるもんですねえ。

千田 過去一の緊張でした。

高橋 いろいろお話しさせてもらえるのもうれしいですけど、演奏されるっていうのは、朝まで語り合って飲み明かすよりも良い時間だったりするんですよね。感動しました。



千田さんが演奏した「秋田の行事」は高橋優 YouTube チャンネルの
2023年版「秋田キャラバンガイドムービー」にて
ご視聴いただけます！

