

店・品 技・人



ファイル17

創業：昭和元年
資本金：500万円
従業員数：5人
営業時間：8:30～18:30
定休日：毎週日曜日
取扱品：米穀、LPガス、灯油、りんご、豆、住設関連品

先代のお父さんの後を継いで、社長に就任されたのが約一年半前。(有)建築業篠木の社長さんの奥様でありながら、(有)藤倉商店の社長さんを務められており、さぞかしお忙しい日々を送られているだろうと思いがら、お邪魔してみてもびっくり！忙しいのはそれだけではありません。



▲とれたて新鮮卵!!

お店を訪れて、まず出迎えてくれたのは「おざってたんせ」の大きな暖簾でした。そして、お店に入ると社長さんと、事務員さんの明るい声！

「ごちそうさー」と簡単なあいさつを交わした後、すぐさま取材開始です。

「こちらこそ」と簡単なあいさつを交わした後、すぐさま取材開始です。

さっそくですが、お店は社長さんで何代目になるんですか。

もともと「吉藤倉商店」として米屋を営んでいたのは、大水戸町にいた私の祖父の兄なんです。その方が早くに亡くなってしまったため、六番目の弟だった祖父が後を継いだんです。その後、独立して祖父の名前「良ノ助」の良の字を取って「岡藤倉商店」として始めたのが昭和元年です。ですからそこから数えれば、私で三代目になります。

そうなんです。でも、元をたどれば、かなり昔から米屋さんを営んでおられたんですね。

「吉藤倉商店」の歴史をさかのぼれば、佐竹さんと一緒に来たらしいので、ルーツは水戸ということになるらしいです。かなり歴史が古いですね。

当時のことが分かる資料は我が家にはないので、詳しい事は分からないのですが、大正時代



「横手・湯沢・平鹿・雄勝の100年」[(株)郷土出版社]に掲載されている写真

店の写真が「旧日新館」に飾られてありました。着物姿に前掛けをした人たちが写っていて、とても歴史が感じられる写真でしたよ。

それは貴重な写真ですね。是非後で拝見したいと思います。ところで、お店の商品もかなりこだわった商品を置かれているようですが...

そうですね。お米でも何でも、自分が自信を持てる商品だけにしか販売しないです。「味・品質・生産者の心意気」が感じられる商品だけです。

お米の検査も自分でやられるとお伺いしたんですが...

自分の目で見て、確かな商品販売するために「農産物検査員」の資格を取ったんです。

お米の袋のデザインもステキですね。

これは、暖簾のデザインをお願いした林さんという女性にお願いして作ってもらいました。

事があるても生きていける健康な会社にする事ですね。「人間力」をアップするためには、基本に戻りお客様が喜んでくれる商売をする事かな。「安全・安心」をこれまで以上に心掛け、おかげ様の気持ちをいつも心の中に秘めて、ベストメンバーの中のチームリーダーでありたいと思います。

ありがとうございます。

同じ女性として学ばべき事がたくさんありました。今日から、女だからできないという考えに改めたいと思います。前向きにトライ！



プロフィール
篠木 郁子

昭和33年7月13日生まれ
職：代表取締役
特 技：横になったり暗くなるとうすぐ眠れる
趣味：掃除、洗たく
出身地：横手市

有限会社 藤倉商店
横手市大町5-16
TEL.32-0639 FAX.32-0054
E-mail:fujikome@sea-plala.or.jp

東京で装丁の仕事がされている方です。

お土産として贈ればとても喜ばれそうですね。ネット販売したら人気が出そうですね。

HPは四月から始めたばかりです。ネット販売も只今検討中です。あれもこれもやりたことはたくさんあるんですが、同時にたくさんの方ができない性格なので...。(笑)

お仕事もお忙しいのに、ちょっと前までは、小学校のPTA会長もやっておられたんですね。

そうですね。四年間やらせていただきました。

大変だったでしょう。当時、女性会長さんという事で、結構注目の的でしたよね。

いえいえ、それがとても楽しくて、良い経験させてもらいました。最初は不安もありましたが、もともと自分は、「男女の区別なく自分ができるところを



▲自社で作成した米袋「おざってたんせ」

その考えは従業員さんにも浸透しているようですね。この前お店に伺った際、少し待たせてもらったのですが、その時の従業員さんの対応が暖かくてとても心地良かったです。



▲五ツ星お米マスターの証

ありがとうございます。うちの会社では、毎日朝礼で自分達が気づいた事を話し、絶えず情報を共有するようにしているんです。基本的には自分から仕事を見つけてやり、お互いに遠慮なく気遣えることができればベストですね。そのためには、従業員が気持ちよく仕事できるような環境作りを心掛けています。お客様の問い合わせや苦情にも、従業員が自分で判断できることには、すぐ対応できるようにしています。

それはやっぱりお互いが信頼し合っているからこそできる事ですね。

私達は一つのチームという考えで仕事をしているんです。その中で私の役割は、社長というよりチームリーダーだと思っています。

なるほどーその方がお互い仕事やりやすいですね。

ところで話は変わりますが、お米マスターの資格もお持ちだそうですね。

はい。「五ツ星お米マスター」の資格を持っています。

インターネットで調べたんですが、五ツ星はなかなか取れないらしいですね。

県内には二人ですね。必要だと思ったので取りました。お米の事を更に深く知る事ができたので、取得してよかったと思っています。いわゆるお米のソムリエですからね。

匂いや米粒を見ただけで、何処の誰が作ったお米か分かるらしいですね。(笑)

それはちょっと分からないな。(笑)でも、県内でも県南の米と県北のお米では形が違うから、どこの地方で取れたかは分かると思いますよ！

えー、本当ですか。冗談で言ったつもりだったのに...。さすが五ツ星！最後に今後やりたい事はありますか。

いっぱいありますけど、まず会社をどんな



▲パッと目につく「のれん」



▲書き直してもらった創業時の看板