



「日本酒に興味を持つきっかけになるような店でありたい」と話す佐藤さん。厳選した酒を全国に届けている

品質管理を徹底

1952(昭和27)年から酒屋を営む「まるひろ酒店」の中に入ると3代目店主の佐藤亘さん(45)が迎えてくれる。

冷蔵庫の中には県内外の蔵元から直接仕入れた地酒が並ぶ。「日本酒は温度変化や紫外線の影響を受けやすいので、蔵から出た時と同じ、最高の状態でお客さまに商品をお渡ししたい」と地酒は全て冷蔵管理。店内には紫外線対策を施す。

「蔵人が命懸けで育てた子どもを預かる感覚。責任を持って管理できる範囲しか商品を置かないようにしています」と、地酒は店内の冷蔵庫に収まる数のみ。取り扱う酒の種類や数は多くはないが、限定品の生酒や県内では同店が取り扱い唯一となる青森や三重の酒など、通好みの地酒がそろう。

蔵人の思いに添う

酒選びに迷う人や地酒ファンに

町の地酒屋さん

[まるひろ酒店] 由利本荘市鳥海町伏見字川添52-9 TEL.0184-57-2022

鳥海山麓の町、由利本荘市鳥海町伏見。
民家や商店が並ぶ街道沿いにひっそりとたたずむ酒屋がある。
「秘境の地酒屋」と名乗る小さなその店に、
遠方から地酒ファンが訪れる。



喜ばれているのが、佐藤さんによる商品解説。酒1本1本の原料や技法、味や香り、蔵元の特徴などを話して、商品選びをサポートする。幅広い知識は、自ら蔵を訪ねて見聞きしたことや試飲した感想、蔵人から得たコメントなどがもとになっている。

以前は「地域によくある酒屋」

だった。スーパーやコンビニ、ディスカウントストアで酒を扱うようになり、商売が尻すぼみになる中、先代である父が急逝。佐藤さんは、もともと酒をほとんど飲まず、店を継ぐ気もなかったが「店を閉める前に全国の地酒を取り寄せて飲んでみよう」と、ふと思ひ、飲んでおいしさに驚いた。「こんな酒を売ってみた

い。地酒に特化すれば生き残れるかもしれない」と考えた。話を聞き、蔵人たちや同業の先輩たちが「一緒に頑張ろう」と酒や商売の知識を教えてくれた。さらに、県内外の酒蔵を訪ねて酒造りの大変さや蔵人の思いを知った。「お客さまに蔵人に代わって思いを伝え、酒に興味を持ってもらうことが私の仕事」と話す。

客との会話を楽しみに

豪雪地帯の鳥海山麓。冬は朝5時半から店の前の雪寄せに取り掛かる。自然豊かな山あいに店がある

ことから名乗るのは「秘境の地酒屋」。遠方の客のことを思って通信販売も行うが、佐藤さんとの会話や酒の解説、山の景色を楽しみに県外や秋田市、横手市をはじめ、宮城・岩手・山形など県外からもわざわざ客が店を訪ねてくる。「ここまでほめる来てくれる。本当にうれしい」と顔をほころぼせる。

常連ともなると、「専務」と呼ぶ飼猫のチビが接客に現れる。人見知りで慣れた人以外にはめったに姿を見せないチビ専務。「役員」の世話を務めながら、鳥海山麓から至福の一杯を届ける。