

町の蕎麦と空気を三次に届けたい

一福広島三次店

店長 松平 武志さん

ほぼ毎日、下米島から「まるシエのある三次市三次町まで通っている、一福広島三次店店長の松平武志さん、麻美さんご夫婦。一昨年四月に暖簾分けを受けて、この春で3年目を迎えますが、こだわりの蕎麦づくりが評判を呼び、お昼時は席待ち状態でした。

年越しそばで多忙だった松平さんに初夢を語ってもらいました。

お仕事は楽しいですか

もちろん楽しいです。こだわりの持つて仕事をしているので、それを評価していただいたり、特に新規のお客様のご来店が増えていますのが嬉しいです。

明日を拓く



店長の松平武志さん

三次市での展開で感じたことは

以前は広島市内で営業していたので、三次は地域規模が小さく、思っていたイメージと違っていたので当初は苦戦していました。しかし、徐々にお客様が増えてきているので、ありがたいと思おうと同時に、お客様のために頑張らなくてはと思っています。

飯南町の魅力は発信できていますか

飯南町は、広島県から島根県への玄関です。私なりに「蕎麦」を通して町の魅力を届けてみたいと思っており、家の近くの旬の朝採れ野菜を天ぷらにして蕎麦に添えています。また、「たけの

こ」や「むかご」ご飯なども好評で、お客様から「これは何の野菜ですか?」と問われることもあり、少しでも町のPRになればと思います。

今年の抱負はなんですか

開店したときと変わらぬ気持ちで、少しでもお客様に喜んでいただけるよう精進を重ねていきます。三次店をもっと知ってもらい、接客面なども大切にしていこう努めます。

飯南町の方も、お気軽にお越しください。やはり、地元の方々が来られるとうれしいです。



心を込めてそばを打つ姿

今月の表紙写真



自信に満ちた松平店長の姿は、三次で「美味い蕎麦屋」との評判もある一福広島三次店の「今」を映しています。手際よい蕎麦打ちや蕎麦切り作業は一気に進められ、軽やかなリズム感をもって流れていて、「すべてはお客様のために」という理念を持つ松平店長の姿勢は、「蕎麦だけでなく、接客から始まる」ときっぱり。こだわりの蕎麦づくり、店づくりはお客様の高い評価につながっているようです。

編集後記

十二月定例議会が終了し、ほっと一息する間もなく、こんどは天候が急変、冬型の気圧配置「西高東低」となり、日本海側はのきなみ冬將軍到来であります。子どもたちは雪の中、外に出て大はしゃぎですが、年を重ねた者にとっては、まさに骨まで寒さがこたえる今日のごころであります。

町民の皆様へ「議会報飯南」を身近なものに感じてもらう、インパクトがあり次へつながるような感じにしてお届けしようと、広報委員全員一丸となって努力致しています。

どこの地域でも少子高齢化が進み、将来にきびしいものを感じつつも、本町では、定住促進に全力をあげ、大きな成果をあげています。さらに良い地域ができるように、みなさんと一緒にがんばりたいです。本年も良い年でありますように。

議会広報編集委員会 瀧尻 行雄