



酢飯づくりは、酢に合う米選びから。米のほとんどが飯南町産です。「飯南の米はおいしいから」と重美さん。米以外の素材も、できる限り町内の店舗で仕入れています



ふかふかのシャリと大きなネタで握る寿司は、少し大きめ。焼肉を食べたお客さんからは「シャリ少なめ」で注文されることも。お客さんの声を聞きながら握っていきます



厳選した肉と自家製タレの相性は抜群。親戚の焼肉店の味をベースに、地元に合わせて改良を重ねました。焼肉を始めて約3年で今の味に。ご飯に乗せていただきます

手仕事を生業に。

受け継ぎ、守り続ける暮らしの灯。



起源は「お寿司屋さん」

飯南町佐見——。国道54号沿いに「寿司」「焼肉」の看板を掲げるお店があります。その名も「寿司焼肉しのぶ」。中に入ると、カウンター越しに「いらつしゃい」という声が聞こえてきます。

声の主は、店主の大垣重美さん（63歳）。22歳で厨房に入ってから、寿司職人として店の味を守り続けています。

寿司の注文が入ると姿を現すのが、酢飯とネタの数々。瞬く間に形を変え、寿司下駄の上に並んでいきます。「口の中で、酢飯がぱらっとほぐれるのが「おいしい」と重美さん。「シャリに空気を入れるために、素早く握るんよ。その分、余分な力が入らんけん」と続けます。

出来上がった寿司は、母・好美さん（83歳）の手で、お客さんのもとへ。「うん、やっぱりおいしい」とお客さん。一緒にテーブルを囲む家族にも笑みがこぼれます。

「『おいしい』って言ってもらえると、うれしいよね。賑やかな声が聞けると、元気が出るし」と重美さん。店を続けてこられた理由の一つです。

生きるための「2刀流」

そんな重美さんが「焼肉」を始めたのは30年前。親戚が営む焼肉店で口にした焼肉の味に、心を打たれたのがきっかけでした。

最初は、カルビとホルモンだけだったメニューも、お客さんの声でどんどん追加。「寿司と焼肉なんて邪道」と言われることも。でも、「寿司と焼肉があるっていいね」という声も聞こえるようになりました。

「『あつたらいいな』を、できる範囲でやってきただけなんよ。もちろん、失敗もあつたけど」と重美さん。「だからこそ、10年後に何をやっていくかも、店がどうなっているのかも分からんけど」と話します。

店主として歩んできたこれまでの道のり、これからの選択には、父としての葛藤もあるのだそう。「子どもたちが後を継いでくれたら、正直うれしい。でも、自分の道を歩んでほしい」と口にします。

高校卒業後、飲食関係の道に進んだ子どもたち。人生の分かれ道で頭に浮かんだのは、いつも見ていた祖母と母、そして父の背中だったのかもしれない。

事業承継——。磨き続けてきた味や技、想いなどを、次の世代へ継ぐこと。なぜ、継ぐのでしょうか。味や技、想いは「人」が生み出すもの。人がいなくなったら、味や技、想いも継がりません。その逆も然り。受け継がれてきたからこそ、今ここに、このまちが存在しているのかもしれない。

「まっすぐ、しなやかに」。手仕事を生業とし、受け継ぎ、暮らしの灯を守り続けてきた人たちに出会いました。

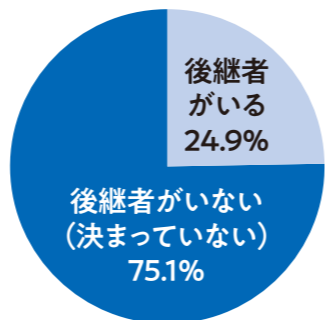
全国で最も高い

島根県の後継者不在率「75.1%」

団塊の世代が70歳を超えるなど高齢化率が高まる中、企業・個人が事業を継続する上で、円滑な事業承継が大きな課題となっています。

地方経済の発展には、これまで培ってきた技術・ノウハウの次世代への伝承が不可欠です。しかし、近年は後継者が見つからないため、黒字経営でも廃業を選択せざるを得ないケースが増えています。そのため、地域の経済活動や雇用に悪い影響を与えています。

出典：(株)帝国データバンク松江支店「特別企画：島根県 後継者不在に関する企業の実態調査(2022年)」



詳細はこちら