

企業名 有限会社 丸宗商店  
 代表者 佐藤 繁夫  
 所在地 福島県二本松市本町2丁目24番地  
 〒0243(23)0064  
 職員数 10人(男5・女5)  
 他パート4名  
 事業内容 鮮魚・食品・惣菜・業務用鮮魚仕材  
 主要取引先 個人及び近隣企業・施設

## 企業の特徴

初代佐藤惣治が現在地に宗佐藤魚店として開業して約100年となります。

修行時代には、藤島親方を襲名した「藤見岳」も変わった修行仲間の一人だったそうです。

初代は、包丁さばきがすばらしい職人気質だったようで「刺身」と「仕出し」を軸に現在の基礎を作り上げました。

魚の調理には厳しい人で、刺身はきちんとして「カド」のたったものでないと気に入らず、寝かせて大きく見せたり、ツマで飾り立てるのを嫌う気質でした。

この技法が、今でも当社の伝統的なやり方になっています。

彼の技法が高村光太郎にも気に入られ、智恵子の実家に光太郎が訪れた時は、決まって二代目惣太郎の出番で、裏の大井戸の側でタイやヒラメの刺身作りによく招かれた逸話があります。

当社が、現在に至るまでには筆舌に尽くし難い歴史がありました。昭和46年に経営が危うくなるような極めて厳しい環境に陥りましたが、多くのお客様の励ましや友人の協力もあり、社員一丸となって再興を目指しました。

そのため、当時では時代の最先端的惣菜加工技術をフルに活かし、「若鶏の照り焼き」肉メンチのあんかけ」を新商品として「福島中央市場」に納入し、売上拡大に努め再興の一端としました。

当時の逆境の中で、深く心に刻まれたことを今でも座右の銘としています。

- ・信じてもらったら、決してそれを裏切らない。
- ・納得してもらったら必ず実行する。
- ・弱い人を決していじめない。

また、地域の人々への心遣いとして、初代も先代も町の発展に尽くした功で、何度か表彰の栄を受けていますが、現在も海外数カ国からのホームステイを幾度となく受け入れ、生活習慣の違いでとまどうようなエピソードもあります。

さらには、二本松市文化センターの要請で外国人の先生方に、英語での「日本料理」講習をしましたが、それを機に、二本松市生涯学習課の要請で熟年男性を対象として、年8回程度「男の料理クラブ」を開講し4年が経過しました。受講生は年々増加し、現在は28名と大きなサークルになっています。また、各地に招かれるので、その報酬は年に一度まとめて社会福祉事業に寄付しています。

近年、中心市街地の衰退による空洞化が目立ち、地域経済構造へ悪影響が出始めています。

現在、行政と市民および事業者が一体となり、活性化のための「まちづくり」事業を進めるべく研究会の座長を務めています。そして、様々な機能が集積し、快適かつ魅力的で躍動的な舞台として発展してきた中心市街地を取り戻す決意に燃えています。

当社も、郊外大型店やコンビニエンスストア等との競争激化で厳しい商況を強いられていますが、専門性や店の特長を生かすことに傾注してきました。

専門店では技術と時流に見合った商材の開発が大切だと痛感し、月の二、三度は東京の専門店の見学、船井クラブとの交流会など常に時流の見極めに努め、経営の安定性のチェックなどを図ってきました。

現在の販売の特長としては、良い鮮魚を大衆的な価格で販売し、惣菜は30~40種類と多く、目の前で調理しお持ち帰りや配達サービスなどで、お客様の要望に応え好評を博しています。

創業100年の業歴は老舗の仲間入りと思っておりますが、老舗とは、「先祖代々の商売を守っていて、由緒正しい古い店」と表現されるものではないと思っています。今後は、企業体質がいつも時流に合って、生き抜く経営力を持ち、更なる歴史を作り得る企業が老舗の条件と確信し、本当の老舗を目指すことを課題としています。

