

第36回移住者インタビュー

『夢だった自分のお店を地元で』

AMAZAKE STAND 陸前高田製造所（飲食業）

小西 莉絵さん



小西 莉絵さん
大船渡市出身
飲食業（甘酒専門店）

インタビュー実施日：2024年2月29日

ーご出身と現在の取組について教えてください。

出身は大船渡市です。地元です。現在は隣市の陸前高田で米麴を使った甘酒専門店「AMAZAKE STAND」を営んでいます。

神奈川県鎌倉市で5年前（2019年）に本店オープンしました。その1年後（2020年）に仙台店をオープンしました。

その後、ネット通販を始めるタイミングで、北鎌倉に3店舗目をオープンしたのですが、現在入居している陸前高田市のチャレンジショップとご縁があり、3店舗目を陸前高田市に移転し、1月に陸前高田製造所をオープンしました。

ー気仙に来る前はどのようなことに取り組んでいましたか。

大学への進学を機に、関東での生活を始めました。大学1年生の頃に震災があり、被害を目の当たりにし、心の中で「地元携わることやりたい」と思うようになりました。

就職活動を行う時期になり、自分の将来を思い描いた時に、その時の趣味がカフェ巡りだったこともあり、「Uターンで地元の気仙地域に戻った後に、自分のお店を開きたい」と考えるようになりました。

その夢を叶えるため、コーヒーの勉強も兼ねて、まずは名古屋市内のコーヒーを卸す企業に就職しました。ほかにも古民家カフェや飲食店でも経験を積みました。

その後、シェアハウスやゲストハウスを運営する不動産管理会社で働いていました。その時に、今の共同経営者の三橋さんとの出会いがありました。彼女も私と同じように「自分のお店を持ちたい」と考えていたのもあり意気投合し、彼女に誘われてお店を開くことになりました。彼女は鎌倉でお店を開くのが夢だったので、鎌倉市にお店を開くことが2人の目標になりました。

2人で鎌倉にお店を開くことは決まったのですが、何のお店をオープンさせるかは決まっていませんでした(笑)

鎌倉には有名なカフェや飲食店があり、そこには到底敵わないので、どんなお店を開こうかと悩んでいました。

きっかけが訪れたのは2人で別々の旅行に行ったときでした。私は京都、三橋さんは秋田に旅行に行っていました。

私は京都で飲んだ甘酒が美味しかったので、帰ってから三橋さんに話そうと思っていたら、三橋さんも秋田で飲んだ甘酒が美味しかったみたいでした。

元々、2人とも甘酒は苦手意識があり、何で苦手なのだろう？と2人で考えると、私達は酒粕から作られた甘酒が苦手だったようです。2人がそれぞれの場所で飲んだ甘酒は米麴から作られた甘酒のようでした。

そこで、甘酒について調べてみると、ブドウ糖、アミノ酸が含まれ、「飲む点滴」と呼ばれていることや、甘酒が2種類（米麴、酒粕）あることや、歴史のある飲み物であることを知りました。

なにより、甘酒の美味しさに感動したので、甘酒のお店を開くことで一致団結しました。

調べてみると、当時は日本に甘酒専門店がなかったこともあり、鎌倉の歴史ある文化や風景に合うとも思い、「AMAZAKE STAND 鎌倉本店」をオープンしました。

—大学1年生の時に震災がありました。地元へはどのような気持ちを抱いていましたか。

大学在学中や、社会人になった後も、定期的に地元には帰っていました。

自分の故郷なのもそうですが、部活動をやっていた時に、地域の方が支えてくださったのもあり、少しの時間でも地元に関わりたいたいと思い、ボランティアもしていました。

初めのお店は、誘ってくれた三橋さんの夢の「鎌倉で店を開く」ために鎌倉にオープンでしたが、私も自分の夢を叶えたいという思いが強くなりました。

—地元で定期的に帰りたくなるのは、地元でどのような魅力があったからでしょうか。

仲間、景色、居心地、全部あると思います。

関東や名古屋に住み、そこで色々な方に出会いましたが、地元にはかない温かさを感じられることが魅力です。岩手県民ならではの温かさ、根気強さというか、行動で示してくれる優しさがあると思います。

自然が好きで、私の生まれ育った大船渡市の越喜来地区は海も綺麗ですし、山も近くにあって、帰る度に落ち着く景色だと思います。

—1店舗目の鎌倉本店オープンに続き、仙台店、そして3店舗目を陸前高田市にオープンしました。

もし三橋さんとお店を開く話がなかったとしても、時間がかかっても地元で店を開きたいなと思っていました。

三橋さんと出会い、甘酒と出会い、このような形で地元にお店を出すことができたのが、本当に嬉しいです。

大好きな仕事をしながら、大好きな場所で活動できるのがとても嬉しいです。



—気仙地域へのUターンを考えたから、どれくらいの期間で実際に移住しましたか。

現在入居している陸前高田市のチャレンジショップに空きがあることを知って、問い合わせを内覧し、3、4か月でお店をオープンしたタイミングで戻ってきました。

—チャレンジショップについてはご自身で調べたのですか。

チャレンジショップがあることは知っていたのですが、仕組みはよくわかっていませんでした。陸前高田市の三陸花火競技大会を見に地元に戻ってきたときに、(米麴を使用している)小島麴店さんにご挨拶しに行き、地元でテナントを探していることを話したら、チャレンジショップに空きがあることを教えてもらいました。

—地元に戻るときに大変だったことはどんなことですか。

(取材時点では)仙台市と気仙地域での生活を半々で行っていますが、私がペーパードライバ一なので、雪が降ったときや、冬の運転はやっぱり怖いです。

後は、交通アクセスでしょうか。陸前高田製造所に鎌倉本店のスタッフが来る時も、新幹線の最寄り駅が遠く、移動に時間がかかってしまうところが不便かなと思います。

—関東、名古屋などに住まわれましたが、地元に戻ってきて気付くことはどんなことですか。

外に出て、改めて感じたことは食べ物のおいしさです。

関東のお寿司屋さんで三陸の魚が使われているところも見ますし、地元のスーパーで売っている魚も鮮度がよく、関東では考えられない価格で売っているところも驚きです。

人もすごく温かいですし、綺麗な自然もたくさんあって素敵です。

—どのような時に、地元に戻ってきてよかったと感じますか。

高校を卒業以来、地元に住んだことがないのですが、今日もお店に学生時代の友人が来てくれて、話して同窓会気分になったり、お客様には「小西さんのこと覚えています」、「同じ高校出身です」と声をかけていただき、昔の話で盛り上がりたりして、タイムスリップした気分になれるのが楽しくていいなと思いました。

後は、鎌倉に1号店をオープンした時期くらいに、私の活動を知ってくれていた方がいて、よくネットショップで注文していただいていた。この陸前高田製造所をオープンして、「ようやく店頭限定商品の『あま酒ホイップ』を直接飲めます！ずっと店頭に行って飲んでみたかったです！」と言っただけだと、地元に戻ってお店を開いてよかったなと感じます。

私の想像以上にたくさんの方にご来店いただき、応援いただいととても嬉しいです。

—お店のことを教えてください！

このAMAZAKE STANDは、共同経営を行う私と三橋さんの2人が「甘酒が苦手」というところからスタートしました。

甘酒は発酵製品ですが、発酵製品というと「敷居が高い」、「奥が深そうだけど、よく分からない」といったイメージを持たれるかもしれません。

けれど、味噌や醤油のように身近にはたくさんの発酵製品がありますし、当店は「発酵に興味をもっていただくきっかけのお店」のような存在です。

甘酒は、アミノ酸とブドウ糖が多く含まれていて、「飲む点滴」と言われています。実際に「甘酒を飲んで元気になったよ！」という声もいただきます。そういった面から、甘酒を通してみなさんの日常に元気を届けるため、「甘酒を日常に」をコンセプトに取り組んでいます。

そして、「日本の伝統ドリンク、甘酒を世界に発信する」ことも立ち上げ当初から目標にしています。実際に海外のお客様からも評判が良く、岩手県産のお米と地元の米麴で作ったこの甘酒を近々海外にも届けられるようにしていきたいと思っています。

陸前高田製造所には、甘酒に興味がある方や、元々甘酒が好きな方、老若男女幅広い年代の方にご来店いただいています。

鎌倉本店ではランナーの方が甘酒で栄養補給するために利用していただく機会も多いです。ランナーの方や、サイクリングをする方など、運動する方にもご来店いただきたいです。

後は、甘酒に苦手意識を持っている方にも来ていただきたいです。今日も甘酒を克服した方を2、3人見届けました(笑)

当店の甘酒で甘酒嫌いを克服する方が多いと思いますので、ぜひご来店いただきたいです。

—米麴は陸前高田市「小島麴店」の米麴を使用しています。地元に対する想いもあったのでしょうか？

甘酒専門店を開業する時に、「美味しさへのこだわりは妥協できない」という思いがありました。試作を進めていく中で、原材料のお米と米麴の組み合わせ方で味が違うことが分かり、様々な地域の米麴を取り寄せました。地元のものを使いたいという思いがあり、地元の小島麴店さんの米麴を使用して試作してみたところ、他の試作したどの甘酒よりも美味しかったです。

アレンジドリンクの「甘酒ホイップ」にはしっかりと甘みが欲しいなと思っていました。小島麴店さんの米麴は味噌屋さんの米麴ですので、甘みがしっかりとあり、すごく美味しいなと思い、即決で小島麴店さんの米麴を使用することを決めました(笑)

試作段階では、試作場所を貸していただいたり、アドバイスをいただいたりして、小島麴店さんをはじめ、地元の方の温かさを感じました。

鎌倉本店開業以来5年間、今も小島麴店さんの米麴を使用しています。



一気仙で好きな場所、景色はどこですか？

海の近くで育ったので海、特に港が好きです。ついこの前も家の近くの漁港に行って、「あ～いいな～」と思いました。

後は碇石海岸も行きます。友達が来たときはよく連れていきます。

陸前高田市の道の駅も好きで、友達が来た時、よく行きます。

夜に空を見上げると、見える星が綺麗で感動します。プラネタリウムにいるような感覚です。



ーこれからの目標、やりたいことを教えてください！

気仙の方は、地域のつながりや、地域を盛り上げようという思いが強いと感じます。ですので、そういった方と一緒に何かできたらいいなと思います。例えば、2月の限定メニューの「いちご生甘酒」は地元のリアスターファームさんのいちごを使用しており、そういった形で地元の事業者さんとコラボレーションしたりして、地域での繋がりを深めていきたいと強く思いました。

また、地元の方たちが甘酒を通して元気に、健康になっていただきたいとも思います。

この陸前高田製造所で作った甘酒をネット通販で販売していますが、岩手の原材料を使用して作った美味しい甘酒を岩手県外の方に広めていきたいと思っています。

【お店紹介】

AMAZAKE STAND 陸前高田製造所



住 所 岩手県陸前高田市高田町字荒町 104 番地

営業時間 11:00~15:00 (定休日:日、月、火)

H P <https://amazake-stand.com/>