

FREE

百貨店のおもてなしを支えるプロフェッショナルたち

日本百貨店協会

ヒト・コト・モノ語り

～しあわせの百貨店 ハートウォーミング・ストーリー～



Episode 8

藤崎

小崎佑介さん

～震災を乗り越えて、東北の
復興に励むバイヤー～

「東北に初めて紹介する商品は、藤崎からでありたい」

創業196年目を迎える仙台の老舗百貨店「藤崎」。ここには入社時の面接で、地元名物“牛タン愛”を熱く語り、周囲を驚かせたという「食」にめっぽう目のないひとりの若きバイヤーがいる。あの3.11の大震災後、東北の復興への熱い想いを胸に、奔走するその姿を紹介する。

佑介さん。胸を張つて自らを「オール宮城」と呼ぶ。そんな地元っ子の小崎さんは、食品部の菓子・名産品部門を率いる敏腕バイヤー。入社して5年たった2008年に、物産展の担当を命じられた。

「藤崎では年間12～13本の物産展を開催しています。最低月に1本は手がけている計算です。北は北海道、南は沖縄まで、地元のテレビ局とコラボした企画や、オリジナル商品の開発に日夜頭を悩ませてきました。地元宮城のお客様からの『こんな新しいモノをもつてきてくれたのね！』という声を聞くと苦労も吹き飛びます」

じつはこの小崎さん、大が付くほどのが好きだ。学生時代から、各地域の美味しいものを求め

るものは全て自分で料理するといふ小崎さん。仙台藩初代藩主伊達政宗公も「少しも料理心のなきは、つたなき心なり」と言つたほど

の食通だったと伝わるが、小崎さんもまた、その精神を継ぐ徹底した「伊達者」だ。

て旅に出ていたという。

「物産展の準備で全国各地に出張していましたが、最後には必ず地元百貨店に寄り、その地域の伝統野菜や地魚、ご当地調味料などを買つてくるんです。沖縄から真っ青な魚をもつてきたり、京都から九条ねぎを背負つてきたり（笑）。珍しい食材、新しい食材を見るとワクワクするんですよ」

家庭をもつてからも、自分の食べ

生れも育ちも仙台・宮城 「オール宮城」の心意気

JR仙台駅西口から青葉城址へ

と続く青葉通。ケヤキ並木が続く美しいメインストリートである。この青葉通の一角に建つのが、今年で創業196年目を迎えた仙台最古の百貨店「藤崎」だ。

「『藤崎さん』と親しみを込めて呼んでくださるお客様が多いんです」

そう語るのは、生まれも育ちも宮城という食品部のバイヤー小崎

種を撒き、
じっくり待つ時間が
美しい花を育てる

その食に対する熱い想いこそが、物産展に出店困難といわれていた名店を次々に口説き落としてきた



「宮城は美味しいものがたくさん！」と語る小崎さん。

珍しい食材、新しい食材に出会うと
ワクワクがとまりません



実績を支えている。

「岩手県に小岩井農場という牧場

風につながるんじゃないかと考え
ました」

があります。ここは、子どもの頃、
夏休みに遊びに行つたわたしの思
い出の場所。でも、これまで全国ど

この物産展にも出店されていな
かつたんです。地元の物産協会に
も相談したところ、無理じゃないか
と……。でも、無理は承知で、現地
に飛びました」

小崎さんは、小岩井農場の担当
者に、子どもの頃の原体験を語つ
た。そして物産展の出店は、観光
連動型の企画になりうる可能性
を熱心に説いた。

「自分と同じように、宮城のお客
様にとつては、小岩井農場は親しみ
のある場所。隣県ではあります
が、地元という感覚です。物産展
といつと1回だけの打ち上げ花火
のようにイメージされがちですが、
小岩井さんならばその商品を口に
すれば、きっと子どもの頃の思い出
がよみがえるお客様も多いはず。
そしたら、よしつ、次の休みに自分
の子どもも連れていこう! という



目先の売り上げにとらわれない
自由な発想は、担当者の心を動か
し、藤崎での初出店が叶つた。

「物産展の出店をお願いにあがる
ときには、『ここは大丈夫かな』

『ちょっと無理かも』『絶対無理だろ
う』と3段階くらい設定しつつ、すべ
て気になったメーカーさんにお声が
けします。すぐに可能にならなく
てもいいんです。もしかしたら、次の

物産展のときにはタイミングが合
うかもしれない、次は無理でもその
ときには、『ここは大丈夫かな』

次の次は可能性があるかもしれません
い。食を扱う仕事は、旬や流行など
に敏感になるスピード感覚が必須
ですが、時として種を撒き、水をあ
げながら見守る時間もまた、大輪
の花や実りにとって必要なことだと
思うんです。なーんて、カッコいいこ
と言っていますが、毎回大行列を期
待されるのでプレッシャーも結構あ
りますけれどね(笑)」

その情熱をごまかすように、は
にかむ小崎さんだが、誠実に、正直
に、一粒一粒、小さな種を撒き続
けているのだろう。

震災を経て 実感した東北6県 への共通意識

好きな食を扱う部署で、順調に
キャリアを積んできた小崎さん。

2009年には史学科出身で学芸
員資格も持つその能力を買われ
て、藤崎創業190年記念の一大
イベントの企画も任せられた。翌年
には、百貨店という既存の箱を飛

び出して、アーケードに店舗を構
える「地産地消市場」を担当。日
ごろは顔を合わすことの少ない、生

北地方を中心に未曾有の被害を
もたらしたあの東日本大震災が
起つた日——。小崎さんは、配属
されたばかりのグロサリー和洋酒
売場の地下1階の売り場にいた。

「地下でも相当揺れました。お酒
の棚は全てロックがついているので

すが、それでもガッシュン、ガッシュン
と倒れて落ちてきて。これはただ
事ではないと思いました」

ワインの棚にしがみついていた年
配の女性客を、咄嗟に抱きかか
え、棚から引き離した。

「もう一生ないと私は思います。腰がぬ
けて動けないお客様をひきずるよ
うな形で安全な場所にうつすなん
て……。でも必死でした」

ライフラインもすべて寸断され

るなか、藤崎では翌日から外のアーケードにありつたけの食品を100円均一で並べた。

「メロンでもなんでも100円。ほとんどお配りする形で食糧をご提供しました。ものすごい行列となりましたが、どのお客様も不平不満はひと言もおつしやらず、整然と並んでくださいました」

地震発生後は、安全確保などの基本的な方針を伝えると、誰が指揮をしたわけでもなく、社員全員が今までされることを自らの頭で考え、肃々と実行したという。社員のなかには、身内が津波の被害にあつたり、着の身着のままという者もいた。

「不精ひげのまま、店に立つなんて初めてのことでした。誰がお客様で誰が店員かも分からぬい状況。でも、あのとき、みんな感じたと思います。自分たちが思つていた以上に、会社に対する愛着が強いこと、そして地域の方々がいかに藤崎を頼りにしてくださっているかということも——」

震災当時のことを語るとき、明朗だった小崎さんの口調はやや重くなる。「大変なんて考える暇もなく、必死でした」と話すが、日本の観測史上最大のマグニチュード9.0という大地震を経験した恐怖や不安感は計り知れない。しかし、それを振り払うかのように、彼はこうも言う。

「震災後、確実に変わったものがあります。それは、東北6県へ抱く共通の地元意識です」

入社当時から小崎さんを知る人事部担当部長の源宏美さんもこう語る。

「藤崎の企業理念に、地域貢献を社会的使命とした地域発展主義があります。とくに震災以降はこの考えがとても強くインプレットされました。仙台だけでなく、東北全体がともに戦つていかなくてはならない、という想いです。わたしたちは、大きなダメージを受けましたが、逆にそこから這い上がる特別

大きなパワーもまた手に入れた気がします。とくに小崎さんはそれ

職人たちの手仕事にこだわって焼き菓子を製造してきました」と語るのは、パルポーの代表取締役

社長小野寺恵喜さん。スponジ生地、サブレ生地、パイ生地を何層にも重ねた自慢のお菓子Gotto（ゴット）は、てんさい糖の上品な甘さと大量生産できない希少性で



「小野寺社長とはつい何時間も話し込んでしまいます」と小崎さん。パルポーのケーキも大好物だ。

地元企業と結ばれた 揺るぎない信頼

「今後は、後輩にも現場でぼくが学んできたことを伝えたい」と、後進の指導にも積極的だ。



発売以来、地元の人々に愛されて
いる。Gottoを購入できるのは、

気仙沼の3店舗と、仙台の藤崎の
み。すべて手作業のため、1日60
0枚作るのが限界だ。

「震災時はうちもひどい状況でし
た。1階の店舗は津波で滅茶苦茶

に。わたしたちは本社の2階に上
がつて、難を逃れました。しばらく

は、店の片づけはもちろん、地域の
方への炊き出しなどで、通常業務
なんてできる見込みはありません
よ。藤崎さんに出店しているうち

のショーケースも空っぽのままで
いる。小嶋さんが尊敬する株
式会社パルポーの小
野寺社長。震災後は、5歳の誕生日を迎
えた子どもたちに無料でバースデーケーキをプレゼントするなど、気仙沼復興のために東奔西走している。

2ヵ月が経とうとしていました」
小野寺社長は藤崎からの撤退
勧告も覚悟した。しかし――。
「藤崎さんは、『スペースを空けてい
つまでも待っています』と言つてくれ
たださつたんです。その言葉は忘れる
ことができません」

この言葉に背中を押されたよう
に、震災から81日がたった6月1日、
藤崎のパルポーのショーケースに久
しづりにGottoが並んだ。

「1日目はアツと言う間に
売り切れ。お客様こそが
その日を待つていらしたん
です」と、小嶋さん。

そんな言葉を受けて、小
野寺社長はさらに続ける。
「待つていてくださるお客様
を育ててくれるのも百貨店
なんですよ。藤崎さんはほ
んとうに地元企業を大切
にしている。だからこそ、藤
崎さんからのお願いは、なん
でもやろう!という気にな
れるんです。でも、小嶋さん
みたいなバイヤーさんもな

かなかいませんよ。かなりの無理難
題が多いんです、これがまた(笑)」

茶目っ氣たっぷりにそう言つて笑

う小野寺社長の表情は、どこまで
も嬉しそうだ。

「はい、わたしは“ムチャぶりの小
崎”って言われていますから(笑)。パ
ルポーさんには、2015年お中元の
オリジナル商品企画の際にも、だい
ぶ無理をお願いしました」

視線を交わしながら、笑い合う

二人の間には、同志のよくな揃
ぎない信頼感があった。
気仙沼から仙台へ戻ると、青葉
通のケヤキが緑の葉を広げて迎え
てくれた。春になると驚くほど可
憐な花をつけるケヤキの花言葉は
「幸運」「長寿」。あの悲しい震災を
経てもまた、翌春には花を咲かせ
るケヤキが、綿々と地元の人々とと
もに歩んできた藤崎の過去、そし
て未来に重なった。

株式会社藤崎



営業時間:10:00-19:00

〒980-8652 宮城県仙台市青葉区一番町3-2-17

TEL 022-261-5111(代表)

<http://www.fujisaki.co.jp/>



1819年(文政2年)、近江商人を
ルーツにもつ藤崎三郎助が「得

可壽屋(えびすや)」の屋号で呉服店を創業したのが始まり。以降、196年間、地元密着型の百貨店として親しまれている。屋上には、兵庫県の西宮神社から勧請したえびす様を祀る神社がある。

Profile

1981年、宮城県・仙台市出身。
東北学院大学文学部史学科卒業。2003年株式会社藤崎入社、
婦人服部に配属。2008年からは
販売促進部販売促進担当として、物産展などの企画を担当。
2010年、食品部に配属後、2011
年からバイヤーとして活躍中。





東北の
美味しいもの
を全国へ

バイヤー小崎さんが企画した 藤崎のオリジナル商品

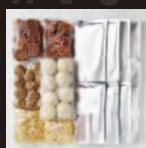
最低半年から1年という時間をかけて、じっくりと企画される藤崎発
オリジナル商品は、メーカーと二人三脚で作り上げる“逸品入魂”的味。



2015年お歳暮

利久 牛たん鍋セット

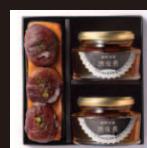
焼いて食べる牛たんの常識を覆す牛たん鍋は、ギフトの大きなテーマでもある一家団欒から生まれたアイデア。2013年の初登場以来、好評を博している人気商品を、さらに特製味噌、宮城県産の小麦・ゆきちからを使った特製麺をつけてバージョンアップ。



2015年お歳暮

西明寺栗×浦霞禪

パウンドケーキ・皮泣煮詰め合わせ。赤ちゃんのこぶし大ほどの日本一大きな秋田の栗「西明寺栗」と宮城の銘酒「浦霞禪」を使った限定ギフト。「浦霞禪」は蔵元にとって、そして宮城県民にとって特別なお酒。隠し味に使うことなど許されないお酒だが、小崎さんが蔵元に直談判して実現。



2015年お歳暮

ニッカウヰスキー伊達& 森ブレンダー厳選の逸品セット

ニッカウヰスキー宮城峡蒸留所で作られる宮城限定の地ウイスキー「伊達」。そのブレンドを行ったブレンダーの森氏と小崎さんで数十種類の食材とのティスティングを行い、ベストの組合せのギフトを提案。



2015年お中元

旬海堂粕仕込み 宮城県産魚介使用旬海漬

大ぶりにカットされた「銀鮭」、「金華サバ」、刺身で食べられるほど新鮮な「帆立貝柱」を米どころ宮城で仕込まれた地酒の吟醸粕で漬け込んだ旬海漬。宮城で水揚げされた魚介を宮城の店が漬け込んだオール宮城の逸品。



2015年お中元

パルポー フルーツスイートゴット

気仙沼の老舗洋菓子店パルポーが誇る人気商品Gottoを夏仕様に仕上げた。「美味しいお菓子は心があればできる」と言うパルポーの小野寺社長と小崎さんの名タッグによって生み出された爽やかな逸品だ。



オリジナル商品に 託された想い

藤崎では、震災以降とくに、東北の特産物を使ったオリジナル商品の開発に力を注いでいる。

たとえば、パルポーのGotto。

チョコレートを使った洋菓子は秋冬のイメージが強いが、ダントレンドである夏の商品として挑戦できないかと、小崎さんは考えた。通常、老舗の看板商品に、手を入れるのは多くのメーカーが躊躇する。しかし、小野寺社長は、小崎さんの「挑戦」を正面から受けてくれた。そして2015年のお中元用として生まれたのが、「フルーツスイートゴット」だった。気仙沼の海と空をイメージしたスカイブルーの箱に詰められたレモン、オレンジ、ブルーベリー、ミックスベリー味の爽やかなこの新生Gottoは想像以上の大きな反響を呼んだ。惚れ込んだ地元の味を守りながらも、お客様が驚くような新商品を発信すべく、今日も藤崎のバイヤーたちは東北を駆ける。