



左から渡部さん、上野さん、長谷川さん、村井さん

女性経営者『せんべいタッグ』 市内せんべいや 4店舗の経営者に聴く

(株)江川米菓店代表取締役村井 法子さん
会津米100%を使用。本醸造醤油を刷毛で手塗りしています。

安藤せんべい店代表 長谷川 利枝子さん
昔ながらの製法で材料となる米を粉にして生地から製造しています。

小林米菓店代表 上野 裕子さん
地元産醤油を使用し、1枚1枚丁寧に刷毛塗りで仕上げています。

山中煎餅本舗代表 渡部 ひとみさん
レンガ窯の炭火で、職人が丁寧に焼き上げ全面に醤油を手塗りしています。

市内でせんべいや4店舗の女性経営者が手を組み、商品を開発しました。その名は、『たまりせんべい味好みセット』…4店舗のたまりせんべいが1枚ずつ入ったもので、1セット300円(税込)での販売。現在はイベントなどでの販売のみで、今後拡大を目指す。

“喜多方といえば…たまりせんべい”と言われるくらいに、知名度を高めたい！そんな熱い思いが4人の女性を動かした。

商品開発に至ったきっかけは何ですか？

村井さん 私が社長に就任し、各店舗に挨拶に伺った際に意気投合したのがきっかけとなり、「私たちの力で喜多方を盛り上げていきましょう！」ということになりました。

渡部さん 各店舗それぞれ代替わりして、しかも、みんな女性ということもあり、すぐに話がまとまりました。

女性経営者となったきっかけは？

上野さん 皆さんも同じ境遇だと思いますが、せんべいやの家業を娘の私たちが受け継いだ形です。

同業者ということでのライバル心はないのですか？

渡部さん 同じたまりせんべいでも、店舗によって食感や風味にそれぞれ特徴があるので、お客さまの嗜好に合わせて他の店舗を紹介するといったことは、普段からやっています。

長谷川さん うちの商品は個包装ではないため、個包装を希望される方には、各店舗の紹介をしています。ライブ

ルというより、共存の形で昔から続いています。

村井さん 現在は、商品開発のための話し合いや品質表示関係で困ったことなど、お互いに相談しています。ラインでのやりとりは頻繁です。

女性経営者であることで苦労や困ったことはありませんか？

上野さん せんべいは軽いですが、原材料などは重く、焼き場があるので暑く、かなり重労働です。ずっと休みなく働いていました。女性だからといって特別なことはありませんでした。

長谷川さん 私の場合は、業者の方に夫が代表だと思われていて、私が代表だと思わなかった時、対応が変わり残念な思いをしたことがあります。

経営者になって良かったことはありますか？

渡部さん 人とのつながりや出会いが増え、世界が広がりました。昔ながらの伝統を守りつつ、商品のパッケージを変えるなど、自分の考えでいろんなことに挑戦し、とて

も充実しています。

村井さん これまで使用していた機械が古くなったため、調整が難しくなったこともあり、機械を新調し、家内工業から会社組織に変革しました。苦労もありますが、プラス思考で取り組んでいます。

今後の抱負について

上野さん ラーメンや日本酒に次ぐ喜多方のお土産として、知名度を上げていきたいと思っています。

長谷川さん たまりせんべいをブランド化して、全国へ広めたいです。1人では難しいことも、4人で力を合わせればできるような気がします。

村井さん 今は大量生産が難しい『味好みセット』ですが、それぞれ独自の味を楽しんでいただき、私たちの力で喜多方を盛り上げていきます。

取材内容は市ホームページにも掲載しています。

☎ 企画調整課 企画調整班
(24)5209