

こだわりはすべて
おいしい肉を
味わつてもらうため

創業 1970年 肉の北海

文・写真 中尾 弘美



(左) 秀典さんは10年近く銀行に勤めた後、店の仕事に本格的に携わるように。「銀行の仕事も好きだったけど、今はさらにやりがいがあります」と早朝からさわやかな笑顔を見せる。(右)加工は手早く、丁寧に。無駄のない義彦さんの包丁さばき。

精肉店の一日は慌ただしい。接客をしながらショーケースの在庫を確認して肉を加工し、翌日の業務用の注文が入ると仕込みを行い、それらの合間に伝票や請求書作成など事務処理を行う。商いの生命線である仕入れには特に神経を使い、慎重に行う。義彦さんは解体された牛の断面が写った写真をじっと見つめている。取引をしている徳島の牧場で育った牛は香川県の加工場で屠畜されるので、こうして肉の状態を写真で撮つて届けてもらっているのだとか。表面の張り具合、サシの入り方、色ツヤなどを丹念に見比べる。そして血統や子牛のこ

「おいしい」を届ける舞台裏

ガラガラガラ……。午前6時半、店先のシャターを開ける音が響く。石井町役場近くにある『肉の北海』の田中秀典さんは、前日に用意した配達用の肉を冷蔵車に積み込む。この日は石井町内の得意先を周って1時間半ほどで配達を終えたが、徳島市や土成町まで足を延ばすことも多いという。その間、父親の義彦さんは店で客を迎える準備を整える。



少年の心を持つ 大人たちの聖地

創業1948年

クリッパー

文=重藤貴志 写真=徳原香

一時代を築いた兄弟の情熱

徳島で生まれ育った40代以上の男性にとって、老舗模型店『クリッパー』は、いわば聖地のような場所である。数人から話を聞いたところ、誰もが少年のように目を輝かせ、どれほど素晴らしい店であるか、それぞれの言葉で熱弁してくれた。

クリッパーは上田健介さん・康介さん兄弟が始めた店である。飛行機の製造会社に勤めていた兄、徳島工業専門学校（現・徳島大学）で造船を学んだ弟は、既存のメカーが販売する模型の出来に満足できず、自分たちで商品をつくる道を選んだ。

「1950年代半ば、健介の設計によるゴム動力のライトプレーンは、木製プロペラ工場が必要になるほどヒットしました。1960年代には康介が手掛けた電池とモーターで動く樹脂製のバキュームボートが大人気に。どちらも一時代を築いた看板商品になりましたね」と振り返るのは上田温美さん。康介さんの妻であり、長きにわたって二人を支えてきた現在の代表である。「特に康介の設計した『BlueRibbon』、

