



みしまりさ/45歳。パナマで生まれ、5歳までブラジル・サンパウロで育つ。小学生時に鞆へ。東京での大学・専門学校生活や出版社での勤務などを経て約20年前に帰郷。営業や販売、新商品の企画などに携わり現在に至る。「活字中毒」と自称するほどの読書好き。最近ではビジネス書、経営書を中心に「元気をもらえるような本」を愛読している。

末タイプで、保命酒粕の豊かな風味が味わえるだけでなく、体の芯まで温まる。福山ブランド認定品でもある。力を入れている新商品は「鞆の浦らーめん」。スープに保命酒と仙酔島の天然海水塩を使い、瀬戸内らしいかんきつパウダー付き。その他にも市内の業者とコラボした新商品を開発中だ。

また、商品包装に使っていたマスキングテープを販売したり、同社の「渡船場店」前にある自販機にオリジナルのラッピングを施して観光客の目を惹き寄せたりと、保命酒以外にもさまざまな取り組みを行っている。「アイデアを考えるのは好きなので、まずはやってみよう」と。保命酒以外のことも頑張っている姿を見ても「いい」と話す。

自らトラックに商品を積んで販売に赴くことも。積極的な声を掛け、時には笑いを取りながら売りさばく。「商売はお客さんに笑ってもらってなんぼ。ブランドに頼るだけではないけない」というのが三島さんの哲学だ。

焼酎で割ったり、日本酒に入れたり、保命酒には多様な楽しみ方がある。お薦めを聞くと「紅茶に入れておいしいですよ」。保命酒を通じて鞆の楽しさを味わってもらおうと奮闘している。

福山市鞆町の特産品、保命酒。江戸時代初期に大坂から鞆に移住してきた中村吉兵衛が考案したとされ、三六〇年の歴史を誇る。江戸期は中村家が代々保命酒を醸造し、福山藩の御用酒として珍重された。明治時代になると、複数の業者が保命酒の醸造を始め、現在は四業者が保命酒作りに取り組んでいる。

そのうちの一つ、入江豊三郎本店は1886（明治19）年の創業。一三〇年を超える歴史を持つ。そんな老舗の常務取締役として営業や販売、新商品の企画など多方面で活躍する三島さん。「みんなと一緒に、朝から晩まで（保命酒の）かすを作ることもあります」という。

家業ということもあり、子供の頃から保命酒に親しんではいたが、夜の一家団らん中にも客が訪れたり、休日も仕事に追われる両親の姿を見て「自由な時間が少ない仕事なのかな」と思っていた。約二〇年前に東京から帰郷し、家業を手伝い始めて今に至る。「大人になつてから保命酒に関わることになるとは思いませんでした」と笑う。

昔ながらの伝統的な製法にこだわる同店の保命酒の原料は、もち米、麴米、アルコール度数40%の焼酎。麴から出る酵素によって、

次世代に残したいこと

有限会社入江豊三郎本店

103

常務

福山市鞆町534 TEL.084・982・2013
http://www.iriehonten.jp/

三島里彩

MISHIMA RISA

鞆特産の保命酒
伝統守りながら
新たな展開模索

新商品など企画 ブランド認定も

保命酒がメインなのは変わらないうが、同店ではロングセラーのどあめやサイダーなどの派生商品も展開している。「お酒を飲む人が減る中で、飲まない人にも保命酒を味わってもらいたい」という思いからだ。

最近開発した商品でヒットしたのは、甘酒。お湯を注ぐだけの粉

もち米が糖化し原酒になる。原酒を調合して、高麗ニンジンなど一六種類の薬味に漬けた後、ろ過する。寒い時期は体が温まり、暑い季節は夏バテ予防にもなる。

帰郷を決めたのは、家業を継ぐ決心を固めたからでもあった。伝統を守りつつ、新しい試みにも果敢にチャレンジした。保命酒は観光客がお土産として買求めるケースが多いが、鞆がドラマや映画の舞台になった直後は激増し、落ち着くと数が減るなど不安定な面もある。

そうした観光客に「リピーターになってもらいたい」と、ダイレクトメールの送付を始めた。年に二回送り、現在では計三万部にもなる。その効果は着実に、今では客の三割ほどがリピーターだという。