

二代目ふるさと村休憩所 吹屋食堂

田舎そばの味を守りたい。後継者不在の人気そば店は、若き移住者によって受け継がれた。コロナ禍の影響で観光客が減少する中、経営者が地域住民の応援を得ながら奮闘している。



STORY'S POINT

- ☑ ベンガラ色の街並みで知られる吹屋地区に店を構え、太くて短い手打ちそばと素朴な味わいのだしが特徴の田舎そば等を提供している。休日や紅葉シーズンには観光客、平日や冬場のオフシーズンには地域住民の憩いの場として親しまれている。
- ☑ 一方、店は後継者不在という悩みを抱え、廃業の危機にあった。この状況を打開したのは、東京からの移住者である銘形一哉氏。旅行で当地を訪れ、地域住民の温かさに何とも言えない魅力を感じ、平成29年に移住。店が廃業予定と聞き、事業を受け継ぐことを申し出た。
- ☑ 1年余りの休業期間を経て、店舗を改装し、令和2年10月にリニューアルオープンした。コロナ禍の影響により観光客はやや減少したものの、若い経営者を応援しようと地域住民や常連客の来店が増え、事業承継前と同水準の売上を確保している。

Company Information -----



所在地 岡山県高梁市 業種 そば店
創業 昭和52年 従業員数 4名

譲渡側

吹屋ふる里村お休処

昭和52年に吹屋地区が「重要伝統的建造物群保存地区」に選定されたことを機に、地域住民が中心となって任意組合を設立し、創業。

第三者承継 (事業譲渡、令和2年4月)

譲受側

吹屋地区への移住者
銘形一哉さん (当時27歳)

東京での生活に違和感を覚え、吹屋地区に移住。移住後は農作業の手伝い等を行い、地域住民から頼りにされる存在となっていた。

事業承継までの道のり

譲受側

譲渡側

吹屋への移住の経緯は？

銘形:東京での生活に違和感を覚え、自分に合った生活を模索していました。私が大切にしている「村」、「豊かさ」、「つながり」、「物々交換」、「自給自足」というキーワードでネット検索したところ、吹屋の街並みが出てきました。旅行で訪れ、すっかり惚れ込んでしまいました。



約40年前
観光客や地域の憩いの場として、地域住民が中心となり創業

人気メニュー「田舎そば」の特徴は？

松浦:太く短い手打ちそばと盛りだくさんの山菜に甘めのだしをかけた素朴な味わいです。そばは、箸を入れるとブツブツと切れます。素材にこだわっており、そばの香りを楽しめると思います。



約5年前
市内の飲食店でウェ이터として勤務

吹屋地区へ移住

移住後は、よろず屋として地域住民の支えに

平成29年

「吹屋ふる里村お休処」が廃業予定と知る人気店がなくなるのはもったいないと感じ、店を受け継ぎたいと申し出る

平成30年夏頃

同店に從事して修業そばの打ち方等を一から教わる

平成31年1月~

事業譲渡契約を締結

令和2年4月

店を銘形さんに事業譲渡



店舗の改装工事に着手

令和2年6月

「吹屋食堂」としてリニューアルオープン

令和2年10月~

コロナ禍で観光客の来店が減少するも、若い経営者を応援しようと地域住民や常連客の来店が増え、事業承継前と同水準の売上を確保している

事業承継後の状況はどうか？

松浦:銘形さんが味を受け継ごうと懸命に努力されていたので、味は以前とほとんど変わりません。改装で店は新しくなりましたが、昔から使っていた黒電話が残されているなど、私たちが安心できる雰囲気のままです。



親しまれてきた味と憩いの場を守りたい 若き移住者が人気そば店の存続に奮闘



吹屋の街並み。赤の顔料「ベンガラ」の産地として栄えた歴史があります。



元々使っていたものを活かしてレトロな雰囲気を残しつつ、開放感が出るように改装しました。



これまではお品書きを壁に掲示しているだけでしたが、観光客の方が注文しやすいようにメニュー表を作成しました。

地域の人気店がなくなってしまうのはもったいない

—東京から吹屋に移住してこられたんですね。

銘形 元々、都内のフランス料理店でウェ이터として勤務していましたが、都会での生活に違和感を持ち、自分に合った生活を模索していました。偶然、インターネットで吹屋の風景が目にとまり、旅行で当地を訪れたのが移住のきっかけです。調和の取れたベンガラ色の街並みの美しさと住民の温かさに魅かれ、移住を決意しました。移住後は、地域の方々の役に立ちたいと思い、よろず屋として、農作業の手伝い等をやっていました。

—そば店を受け継ぐことになった経緯を教えてください。

銘形 休日や紅葉シーズンには、観光客が多くなります。店も繁忙期には人手が足りなくなるため、配膳等のお手伝いをしていました。店は80代の方が中心となって運営されていました。あるとき、後継者が不在で、このままだと店を畳むしかないという事情を知りました。長い間親しまれている人気店がなくなってしまうのはもったいない。私が店を受け継ぎたいと申し出たところ、従業員や地域の方々は大変喜んでくれました。

—事業承継の準備はどのように進められたのですか？

銘形 そば打ちや味付けはベテラン従業員の松浦さんに、一から教えてもらいました。1年3カ月ほどの休業期間を経て、令和2年4月に事業譲渡契約を締結しました。その後、店を改装して、令和2年10月にリニューアルオープン。飲食店の経営は初めてで、わからない点も多くありましたが、地域の方々がサポートしてくれたおかげで、何とか無事にオープンすることができました。

地域の助けが、コロナ禍を乗り越える支えに

—事業承継にあたって大切にされたことは何でしょうか？

銘形 味を変えないことです。松浦さんに教えてもらったレシピで作っても、不思議と違った味になってしまいます。同じ味を出せるように必死で学びました。その甲斐もあって、常連のお客さまからは前と変わらない味だとおっしゃっていただいています。ただ、親心で、「少し味が違うぞ(笑)」という方もいらっしゃいますが(笑)。

—事業承継した後、工夫されたことを教えてください。

銘形 コロナ禍においても、お客さま同士が安心して食事できるように、改装して客席スペースを広げ、仕切りを設置しました。また、店の雰囲気を明るくするために、天井を高くし、温かみのあるオレンジの照明に変えました。このお店で長く使われてきた黒電話はそのまま残して、昔の味わいを少しでも残すように工夫しました。

—新型コロナウイルスの影響はどうか？

銘形 観光客は少し減りましたが、地域の方々や常連のお客さまの来店が増えたので、売上は、コロナ禍前と比べてそれほど変わっていません。また、市役所の観光課の協力もあり、メディアに取り上げてもらえる機会が増え、遠方からの来店者も徐々にですが増えてきています。

—今後、どのような取組みをお考えですか？

銘形 平日やオフシーズンは、地域の方々の憩いの場となっていて、特に用事がない方でも、ふらっとコーヒーを飲みに来るような場所です。これまでは昼のみの営業でしたが、今後、夜の営業を開始することを検討しています。地域の方々が気軽に立ち寄って楽しんでいただける場を作っていきたいと考えています。

Message

経営環境の変化に立ち向かう経営者の方へ

「事業承継」の力とは

地 域の方々の支えがある

銘形 地域の方々の支えがあって、「吹屋食堂」をリニューアルオープンすることができました。店づくりの際には、大工をされていた方が、わからないことだらけだった私を助けてくれました。また、以前から従業員として働いていた2名の方が、承継後も店を手伝ってくれています。地域の方々にとって大切な場所だからこそ、私を応援してくれているのだと思います。



松浦さんも引き続き店を手伝っています。

事 業を受け継ぐことで、 自分の想いを実現する

銘形 「吹屋食堂」の集客手段は、ホームページやSNS等ではなく、「口コミ」が中心です。「田舎そば」の感想を色々話してもらうことで、人と人との間に会話やつながりが生まれるきっかけになってくれればとの思いからです。事業を受け継いだことで、“人のつながりを大切にする”という私の想いが少し実現できたのかもしれない。



会話のきっかけになる美味しい「田舎そば」を提供できるよう丁寧に仕上げます。

長 い間、親しまれた店と味を 守ることができる

松浦 銘形さんが、これまで地域で親しまれてきた店と味を受け継いでくれて、私たち従業員や常連の方々はみんなとても喜んでます。吹屋地区で最初にできた飲食店ですから、地域の方々にとっても、特に思い入れのあるお店なので、みんなで銘形さんをサポートしていこうと思っています。



リニューアルオープンの記念として、常連のお客さまから絵のプレゼントをいただいたそうです。