

お客様には本当に良いものを召し上がってほしい



[酒&FOOD かつう](#)

[神久呂小学校の正門前にお店はあります。](#)

浜松市西区で、お酒と自然食品を扱う「酒&FOODかつう」というお店を運営されている加藤國昭さんをお訪ねして、自身の社会活動などいろいろとお話を伺わせてもらいました。

加藤さんは1953年生まれの67歳。妻の峰子さんと二人三脚で日々明るくご商売をされています。「酒&FOODかつう」は、一見普通の商店のように見えますが、その扱われている商品はとにかく厳選されたものばかり。そのこだわりに強いポリシーを感じさせられます。

そもそも、加藤さんの実家は浜松市の中区でスーパーマーケットを運営していて、37歳の時に独立をしてこの場所でご自分の店を構えたのですが、独立にあたって「どうせなら普通のスーパーではできないことをやろう」と思って、自分達のスタイルを模索したそうです。



[笑顔が素敵な加藤さんご夫妻。](#)



[全国の厳選されたお酒が並んでいます。](#)

もともと読書が好きだった加藤さん。今までたくさんの本を読んできましたが、磯部昌策さんの「食品を見わける」や有吉佐和子さんの「複合汚染」などを読んでいろいろと感ずるところがあり、せっかくなら安心・安全なものを提供できるお店にしたいと、お酒なら昔ながらの製法を守って丁寧に作っているものを、醤油や味噌なら添加物などを使用していないのをと、仕入れる商品を選んできました。

最初から全て自分の納得できる商品だけを置けたわけではなかったようですが、定期的に蔵元や製造者の元を訪れるようにして、直接生産者の方とも会って詳しい話も聞いて、少しずつ良いものを増やしていくように心がけたそうです。「今ではほとんど胸を張って売れるものばかりになっていると思います」とおっしゃる加藤さん。しっかりとご自分の目で確かめているという自信がにじみ出ています。

加藤さん「いくら売れるとわかっているものでも、やっぱり自分が食べたくないと思うようなものは売れないですよ。食は健康の基本ですから、お客様には本当に良いものを召し上がってほしいと思って地道に商売をしています」

お店を始めたばかりの頃は、地域の同業者からも「こんな変わったお店は数年で潰れちゃうよ」などと言われることもありましたが、確かに最初は厳しい時もありましたが、だんだんと応援をして下さる方も増えてきて、わざわざ遠くから買い物に来て下さるお客様も多いとのこと。気づいてみれば、逆に地域の同業者はほとんど店を閉めてしまい、今では加藤さんのお店しか残っていないそうです。



[食材も安全・安心にこだわっています。](#)

[お塩や味噌などの調味料も良いものを揃えています。](#)

また、加藤さんが力を入れていることの一つに「被災地の支援」ということがあります。お店で良いものを売ってきたという自負はありましたが、さらにそこから社会貢献として自分に何ができるだろうと考えていた2004年に、新潟で中越地震が起こり非常に大きな被害が出たのです。もちろん義援金などを送ったりしましたが、根本的な復興につなげるためには地域の産業そのものが復活しなくてはなりません。そこで加藤さんは、被災地の老舗の酒蔵などに出向き、その良い商品を仕入れて「酒&FOODかとう」で販売をして応援をすることにしました。このような活動は2011年の東日本大震災の時にも2016年の熊本地震の時にも継続して行われています。

加藤さんの今後の夢をお聞きました。

「まだまだ根本的な食生活を見直すという人は少ないです。また浜松のオーガニックとか地産地消の状況も必ずしもいいとはいえません。カタツリでしっかりと啓蒙活動を続けていきたいですね。そのためには私達自身が健康でないと。110歳まで元気で頑張るつもりですよ」

そう言って加藤さんは笑いました。強い情熱の中にもお茶目な心を忘れないとても素敵な方でした。ちなみに「カタツリで速度」というのはガンジーの「善きことはカタツリで動く」という名言で、加藤さんの大好きな言葉だそうです。

最後にこれからのシニア世代の方にもメッセージをお願いしました。

「小さいことでもいいから、社会貢献になるようなことを何か一つすることが大切なのではないでしょうか。そして自分が学んだことをしっかりと人にも伝える。自分にできることをする。そのような情熱が健康を維持する力になるのだと思います。一緒に頑張って少しでも世の中をよくしていきましょう」

加藤さんご夫婦のますますのご活躍を心よりお祈りしています。合掌

取材：浜松南部・湖西地区担当 生きがい特派員 丸山敬

[酒&FOOD かとう ホームページ](#)