

全国の『〇〇銀座』第一号、全長1.3km、400件もの店舗が軒を連ね平日でも1万人以上が来客する東京都品川区の戸越銀座商店街。その中央に位置する「魚慶（曙水産株式会社）」の社長と専務夫妻にインタビューを行った。

（沿革）

昭和 八年 上野にて創業（専務の祖父開業）

九年 戸越に移転

二三年 現在の場所に移転

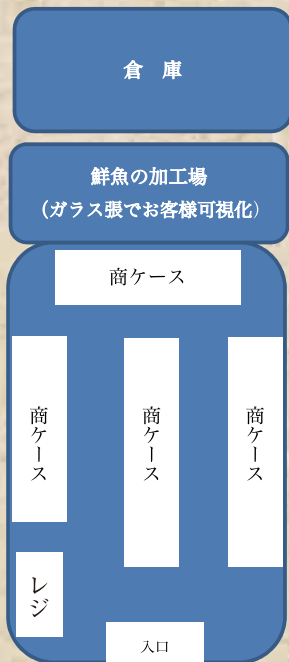
三六年 曙水産株式会社設立 代表取締役 齋藤光（専務の父）

創業80年超の信頼

創業以来「良い品物をより安く」をモットーに、毎日築地市場へ出向き自分の目で良い品物を仕入れてきたことで、地域のお客様の信頼をいただき、2013年に創業八十年を迎えました。と語るのは昭和十年生まれの齋藤光社長。大学卒業時には家業を継ぐ気などなかった社長だが、先代（専務の祖父）が病気で他界したのを機に覚悟を決めて魚慶を引き継いだ。そんな社長だからこそ、昭和二九年の「原爆マグロ」（第五福竜丸）による実害も風評被害も乗り越えてきた。

お客様本位のアイデア

それまでの「街の魚屋」のイメージは対面販売だったが、平成十三年の改装によりレジを導入し、スーパードライにしか馴染みのない主婦や男性客でも入りやすい店造りを行った。また毎週土曜日13時30分からは『お刺身バイキング』を行っている。中トロや旬の刺身二十種程を商品棚に一盛（5〜6切れ）ずつ小分けにし、お好きな刺身三盛で千円（税別）としてバイキング形式の販売を行っている。これも社長のアイデアである。



店舗見取り図

伝統と改革

レジ導入やお刺身バイキングなど社長のアイデアを専務夫妻の努力でより効果的にしている。大盛況で混雑しているにも関わらずお客様の導線を整備したことで、『美味しい』『買いやすい』と評判が評判を呼びテレビや雑誌のメディアにも取り上げられるようになると、専務の奥様（齋藤政子さん）は持前のバイタリテイあふれる明るさと手際の良さで、取材陣とテレビ画面の向こうにいる消費者に対応する。テレビを見て来店するお客様の要望に添えて、お刺身バイキングをその場で食べるためのスペース確保にも動く。もちろん保健所の指導も受けて衛生面や法令順守には抜かりない。仕入れた商品をその日のうちに販売するための仕入れの種類と数量決め・鮮度を保った商品提供のための素早い加工は専務（齋藤謙治さん）が担当する。仕入れの「目利き」と加工の「腕」は逸品である。その他、10円でもお安くするために容器の原価を抑える工夫やお客様の要望に応えた産地表示など努力と工夫は様々である。このように守るべき伝統と効果的な改革は先代・社長・専務へと継承されている。



お刺身バイキング

紆余曲折を経て

一時は社長の弟（専務の叔父）や長男（専務の兄）などが魚慶で働いていたことがある。社長をはじめ皆が良かれと思ってしまう主張がぶつかり合ってしまう、専務が異業種へ転職してしまった。しかし、社長の弟・専務の兄もそれぞれが思うところあって、魚慶からは退いてしまった。結局、一人になってしまった社長の元に帰ってきたのは専務であったのだ。社員だけでなく親戚も社長の温厚な人柄に集まってきたとも言えるが、当時は各自の主張が強