

さつま × しごと

Vol.14



やまのくち ちくさ

山之口千草さん (36)

紫尾地区出身。高校を卒業後、関西や関東で調理の腕を磨く。10年前に帰郷し、実家の山之口ストアで働き始める。以来、温かな惣菜とその魅力を伝えるポップ広告が買い物客を引き寄せている。4年前に始めたインスタグラムも毎日更新中。



惣菜調理 × 山之口千草

▼紫尾地区の玄関口とも言える、2つの県道が交差するところに山之口ストアがあります。父、母、兄、兄嫁、そして数名のパート従業員という経営の中、惣菜の調理や品出しを行っているのが山之口千草さんです。取材当日も白和えや佃煮など、昼食時間にあわせて30種類ほどの惣菜を陳列していました。

▼子どもの頃から両親の背中を見て育った山之口さん。中学生の頃には調理の道に進むことを決めており、「早く現場に出たくて、学校に行くのがもどかしかった」と話します。鹿児島城西高校の調理科を卒業後、鹿児島市の飲食店に就職。その後、東京、京都と職場を変え、平成24年ごろに帰郷しました。現在も母の幸代さんと惣菜を作り、家業を支えています。

▼都会で技術を磨いた山之口さんですが、帰郷した当初は作った惣菜が受け入れられないこともあったそうです。「売れ行きを見ながら試行錯誤して少しずつすり合わせていきました」と当時を振り返ります。一番人気は野菜が豊富に入った「ガネ」。サツマイモやタマネギ、カボチャ、ニンジン、ニラが入っており、食感が良く野菜の甘みが評判です。



筆ペンを使い、その日のメニューを絵と文字で紹介しています。

▼同店で一目目を引くのが、筆ペンで描かれたカラフルなポップ広告。「表に出て接客ができない分、私の代わりに商品を説明してくれます」と話す山之口さん。絵と文字で伝える広告の評判は上々で「特にカラーで作るようになってから『かわいいね』とか『見たよ』と声を掛けてもらえることが多くなりました」と胸を張ります。事業者が客に向けて専門的なノウハウを教える「さつままぢゼミ」でもその技術を発揮。「まちゼミが終わった後に、受講生から筆ペンで書いた年賀状が届いたことがうれしかったですね」と笑顔を見せます。

▼料理、絵、筆ペンと「好きなことだけで生きています」と笑って話す山之口さんの惣菜作りのコンセプトは「働くお母さんの代わりに作る家庭料理」。その温かな人柄は、料理や広告に垣間見ることが出来ます。