

よどじん

店先にひときわ高く積まれた米袋。
白と黒のスタイリッシュなパッケージに描かれたその名は

「精米番長」

ここは十三元今里商店街にあるお米屋さん、
その名も精米番長。

「まいど! 何しましょ」
張りのある声とともに店の奥から現れたのは、
このお店を一人で切り盛りする店長、

多田敏広さん

すらっと伸びた長身のイケメン店長。既婚。



2年前に十三に出店

代々続くお米屋さん一家に生まれ、
お父さんの経営する多田米穀店で修
行。26歳の若さで、食品スーパーへの
2号店出店とともに独立。

そして2年前、そのスーパーの閉店を
契機に、十三の地に店を構えた。

精米へのこだわり

決して大きくはない店内に、全国各
地のお米が約30種ズラリと並ぶ。

「一口にお米と言っても、粒の固さや
大きさなどそれぞれ個性があるんです。
お客さんの口に合ったものを食べてい
ただきたい」

そして、店の奥には大きな精米機が
置かれている。「特に精米にはこだわっ
てます。お米のありのままの姿を見ても
らい、その場で精米する。鮮度と味が全
然違うんです」



十三に店を構える若き番長

ブオーンという精米機の独特の音色
に合わせ、店内には生のお米の香りが
フワッと広がる。

何で番長?

精米へのこだわりが店の名前にもつ
ながっている。

でも何で番長なの?

「『ん』がはいると語呂が良いって聞
いて」

それだけ!? やわらかい発想。

でも番長の名のごとく、小さい頃か
ら気が強く、喧嘩っ早い敏広さん。

お父さんとも、事あるごと
に衝突。

仕入れのやり方一つにも互
いに一步も引かない。「絶対に
自分の店を持ってやるぞって
思っていました(笑)」

大手スーパーで手軽にお米
が買える時代。だけど、小売店だ
からこそ出来ること、やらなくて
はならないことがある。敏広さん
は語る。



親切第一の前掛けがよく似合う

まいど! 番長です!

