

会員企業紹介 Vol.69

舞鶴の魚を全国へ!



常務取締役
長崎 寿夫さん

今回は、鮮魚の卸売や干物販売を漁港のそばで営む有限会社川又商店常務取締役の長崎寿夫さんにお話を聞きました。

同社は、仲買業者として舞鶴市場で鮮魚を買付し、その鮮魚を箱詰して東京や京阪神など全国各地の卸売市場に出荷しています。当市内の仲買業者の中でこの30年以上、買付額は1,2位を争っています。また舞鶴で水揚げされる新鮮な魚を使用した干物や、さばのへしこを製造して地元スーパー等に卸売りしています。

長崎さんは、大学卒業後約5年間システムエンジニアとして一般企業で勤められていました。生まれ育った地元舞鶴に少しでも貢献したいという思いから帰郷し、代表者である親の会社に勤めて約14年経ちました。

近年急速に進む若年層の魚離れ、漁業従事者の後継者不足による漁獲量の減少など、魚業界を取り巻

有限会社川又商店

く環境は非常に厳しい状態が続いています。舞鶴においてもその状態は変わりありません。そんな中、鮮魚を卸売するだけでなく加工して付加価値をつけることで、今後ますます減少する水揚げに対応できるよう現在検討されています。

ここ数年売上を伸ばしている干物は、地元舞鶴で揚がる魚でなおかつ脂ののった旬の魚だけを使用されています。「自分が食べておいしいと思うものしか売らない」という社長のこだわりで作られる干物は、お中元・お歳暮などの贈答品を中心にほぼ全員がリピーターとなられています。

「舞鶴で水揚げされる魚は鮮度がよく、脂の乗りもすばらしいものがたくさんあります。そんな地元舞鶴でとれる魚をもっともっと全国各地に知っていただき、魚を通じて舞鶴を盛り上げていきたい」と話され、今後益々の飛躍が期待されます。

会社概要

事業所名/有限会社川又商店

代表者/代表取締役社長 長崎 和夫

所在地/〒624-0913 舞鶴市上安久小字洲崎651-39

TEL (0773) 77-1771 FAX (0773) 75-0781

事業内容/鮮魚・冷凍魚の卸売、塩干品・加工品の製造販売

URL/<http://www5.nkansai.ne.jp/com/kawamata/>

新入会員企業紹介 Vol.44

たたみの魅力を伝えたい

今回は、七条中町に事業所を構える「上羽たたみ店」の三代目である上羽進一さんにお話を伺いました。

上羽さんは、31歳の時に舞鶴へ戻り、たたみ店を継がれました。前の職場とは違い、専門的知識や技術がゼロからのスタートでしたが、今は上羽たたみ店の三代目として頑張っていますとおっしゃっていました。

畳表の材料としてはイグサという植物や和紙が使用されます。イグサを使用した畳の良いところは、イグサ本来の匂いに鎮静効果があることや、中身がスポンジ状になっているので、湿気を吸い、また放出もするので空気の調整をしてくれます。さらに遮音効果があるということも教えて頂きました。また和紙を使用した畳の良い所は、日光が当たっても変色しないことや手入れの必要性があまりないということ、丈夫な畳に仕上がることなどで、上羽たたみ店ではお客様のニーズに合った材料・デザインで畳を仕上げています。

上羽たたみ店

デザイン性としては、ヘリなしの畳を製造することや、色も決めることができますので、お客様好みの部屋を作ることが出来ます。お客様から雰囲気が変わったと喜ばれたことが嬉しかったとおっしゃっていました。

最後にこれからの目標として、海外からの安価な材料も入手できますが、畳は日本固有の文化であり、日本のイグサは上質で素晴らしいことや、和紙などの新しい材料をこれからもっと多くの方に知って頂きたいと話されました。



上羽たたみ店の3代目と奥さん

会社概要

会社名/上羽たたみ店

代表者/上羽進一

所在地/〒625-0054 舞鶴市七条中町4-1 TEL (0773) 62-5440

事業内容/畳工事全般・置き畳販売・上敷き販売

URL/<http://ueba-tatami.com/>