

よしとみさんぽ

vol. 16

まるたくすいさん 丸巧水産

第16回のよしとみさんぽ。今回は喜連島の水産加工会社「丸巧水産」さんにお伺いし、社長の東谷 巧さんにお話を伺いました。



事務所には商売繁盛、家族や社員の健康を祈願して、大きな「だるま」がたくさん飾られています。

—お店を始めてどれくらいになりますか。

もう60年になるね。もともと親父が魚屋をしていたので、学校を卒業してから手伝ってた。それから、私が魚を手配して荷物を作って、女房が大きな缶に魚を入れて汽車に乗って行商に出ていた。ひじきや赤貝、キヌ貝、牡蠣、クルマエビなどを缶の中に入れて、それを背負って汽車に乗って、小倉や田川のお客さんのところまで売りに行ってたよ。

昔は、中津駅から魚の行商人がたくさん乗っていたから、汽車の中でお互いが採った魚を交換したりして、小倉まで売りに行ってたね。最初はそれがきっかけで商売を始め、それから今の水産加工会社を創業した。店を始めたころはリヤカーで魚の買い付けに行き、昭和39年に三輪自動車を買って徐々にお店を大きくして、平成12年に今の事務所と工場を新しく構えたよ。

—主にどんな魚の販売をしているのですか。

今の時期はあさりを真空パックにして加工し発送している。赤エビはきれいに剥いて海老せんべいを作る会社に発送しているよ。11月から3月まではナマコや牡蠣の販売を始めるよ。

—会社をされていて何か思い出はありますか。

昭和50年ごろは漁業が盛んで、魚がたくさん採れてたね。中津や吉富でアサリが毎日200トンくらい採れていて、キヌ貝も10トトラックで3台ほど関東まで配送していたよ。面白いくらい売れていて、漁師さんもみんな活気があって楽しかった。

—元気の秘訣はなんですか。

私は車を運転するのが大好きだね。全国各地を車で旅行している。



一つ一つ丁寧にエビを剥きながら加工作業をしています。

一年に一回、商売繁盛のために神奈川県の川崎大師に「だるま」を買いに行くこと、四国の金毘羅山に行くことが自分の毎年の行事なので、それが元気の秘訣かな。

漁業が盛んだった頃の懐かしい思い出話をたくさんしてくれた東谷さん。「みんなにお世話になりましたが、生まれ育った町で商売ができては、本当に有難い。俺は吉富町が本当に好きやねー、みんなも言うよ、いい町だよ吉富はって」と優しい笑顔で話してくれました。これからもお元気で頑張ってください！



ひがしたにたくみ

おだやかで優しい笑顔の東谷 巧さん

有限会社 丸巧水産
住所 / 小犬丸351-35
営業時間 / 9:00~16:00
定休日 / 土・祝前日
電話番号 / 0979-22-3687
HP /

