

よしとみさんぽ

vol. 25

有限会社 南水産

第25回のよしとみさんぽ。今回は小丸の「南水産」の代表取締役会長 南薫さんにお話を伺いました。

—水産加工業を始めたきっかけは

昔は吉富の海でキヌ貝やアサリがたぐさん水揚げされていて、たまたま横浜の魚市場で働いていた主人のいとこが帰省した時に、「こんな貴重な貝が採れるなら横浜に送ってくれよ!」と言ったのがきっかけで、昭和60年に夫婦で家の倉庫に小さなお店を構えて海産物の運送などを始めました。

—会社を立ち上げてから大変だったことは

平成2年に会社を設立し、息子も経営の勉強をするために専門学校へ行っていったので卒業して会社を継いでくれたら、夫婦でゆつくり温泉や旅行に行こうねと話していた矢先、主人に肝臓癌が見つかり61歳で亡くなりました。それから私が社長を務めることになったのですが、私にはとてもできないから会社をたたくとうと従業員に相談したんです。そしたら「奥さん!できるところまでやってみようよ!」と言ってくれたので、無我夢中で働き、みんなのお陰でなんとかやってきました。

—ご主人の亡きあと、心に残る思い出はありますか

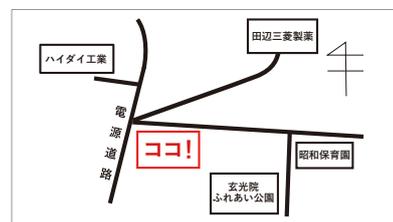
とにかく、息子を一人前にしようとの一心で頑張ったことですかね。私が注意するとケンカになったりしていました。それでも粘り強く息子に私の想いを何度も伝えました。それから少しずつですが接客も上手になり、工場の機械も全部把握して自分で修理もできるようになって、漁師さんから「もう息子に後を継がせてもいいんじゃないか」と言ってもらえるようになったので、息子が28歳の時、主人の誕生日に社長を交代しました。

—会社を経営するうえで心がけていることは

安心・安全・品質の選別に気を使って作業しています。そして従業員を大切にすることを心がけています。みんな一人一人の大事な人生だから、楽しく仕事ができる環境じゃないと長続きしないと思っています。いつも従業員には「楽しい?」と声をかけています。みんな「楽しいです!」と言ってくれるので有り難いですね。仕事は楽しくやらなとね!



今が旬の美味しいアサリ(1kg700円)



—これからの夢や目標はありますか

息子が作った牡蠣のいかだが、今年水揚げできる予定で吉富産の牡蠣として販売したいと頑張っています。将来的には牡蠣のつくだ煮や牡蠣小屋などもやってみたいと話しています。吉富町で仕事ができていることを本当に感謝しているので、町の活性化につながることであれば、協力していきたいと思っています。

—ご主人の後を引継ぎ、会社を守ってきた薫さん。「世の常で動いているので、若い人の力についていき、情報を取り入れていくことが大切」と、とてもイキイキとした顔で話してくれました。

そして息子の忠助さんは、お母さんから「自分が一番前に立って一生懸命仕事をしていけば、必ず人はついてきてくれる。」と教えてもらった言葉を胸に、これからは自分がしっかり会社を守ってきたい。と頼もしい姿で話してくれました。これからも、みなさんと人生楽しく!仕事も楽しく!元気に頑張ってください。



住所/小丸丸540-1
営業時間/8:00~17:00
定休日/火曜、土曜
電話番号/24-3501

ホームページ



社長の南 忠助さんと奥様の愛美さん、会長のかおるさん

アサリの加工作業をする専務の松本裕也さん(左)と忠助さん(右)

