

よしとみさんぽ

vol. 20

株若山食品

第20回のおよしとみさんぽ。今回は昭和地区の「株若山食品」の代表取締役若山広利さんにお話を伺いました。

「創業は大正7年とのことですが、お店を始めたきっかけは。」

最初は私の祖父が北九州市八幡の枝光にある小さな市場で漬物を売っていたのが始まりで、終戦後にふるさとである吉富町に戻り、最初は昭和通り周辺でリアカーを引きながら漬物を販売していましたね。それから少



特製だし醤油を使った「ごま高菜」と芳醇ごま油を使った「高菜漬油炒め」は、みなさんに好評いただいています。(近くでは、トライアルやマルミヤストア、スーパー細川などで購入できます。)

しずつ卸売など販売スタイルを変えながら、うちの商品を愛していただいた町民の方々のお陰で少しずつ会社も大きくなりました。

「若山食品さんといえば高菜漬けが有名ですが高菜にこだわったのはなぜですか。」

数年前、全国の漬物メーカーが集まって開催した試食イベントで、うちの高菜漬けを評価していただいたことをきっかけに、関東方面での販売を拡大していききました。以前はキムチや浅漬けなどたくさん種類の漬物を作っていました。現在では、会社売り上げの7割ほどが関東方面での高菜漬けとなったため、工場ラインや材料コストの見直しを行い、高菜漬け一本となりました。

高菜漬けは、だしや塩などの原材料からこだわり、生産者については実際に農地に足を運んで良いものだけを漬けるようにしています。また、うちでも加工ラインではほとんどが機械化していますが、漬け方だけは全国的にも珍しい「手仕込み製法」で一枚一枚丁寧に付け込むことでムラなく深い味わいの高菜漬けが完成します。

「会社を運営するうえで心がけていることはなんですか。」

私一人の考えで物事を進めるのではなく、まず社員に任せていろいろ発案してもらっています。実際に、業界では厳しい食品衛生管理の基準をクリアする認証を取得した時も社員みんなのお陰と思っ



徹底した衛生管理で、一枚一枚丁寧に加工しています。

てますし、その認証のお陰で大手冷凍高菜チャーハンの材料にしていたことができました。

みんなで話し合うことで必ずいい意見やアイデアは出ますし、社員が力を合わせることで、会社も成長していくと思っていますので、社員の意見を尊重することを心がけています。

「町民の皆さんに一言！」

「大切な人に食べてもらいたい」。常にこの気持ちを中心に材料や生産者にこだわった漬物を作っています。小さくても元気で活気溢れるこの吉富町で、これからもこの町の良さと一緒にうちの高菜漬けを全国に広げていけたらと思っています。

創業から100年以上、町内でも老舗の若山食品は、親子4世代で美



会社公式HP



高菜漬けを使ったレシピをInstagramに掲載しています



専務の若山将紹さん、社長の広利さん、奥様の由紀子さん

株若山食品
住所 / 大字広津280-7
営業時間 / 9:00~17:00
定休日 / 木曜日、日曜日
電話番号 / 0979-22-1274

味しい高菜漬けを全国へ広げています。小学校に入る前から会社を手伝っていたという専務の将紹さんからは「会社も私もこの町と共に成長させていただいたので、高菜漬けで全国ナンバーワンになり、この町の魅力を更に広げていくことが夢です！」という強い思いも話していただきました。これからも美味しい商品を吉富町から日本全国へ発信してください！