

## 傘

### 株式会社 やまひら

有明海とともに120年  
海の宝を後世に引き継ぐ「夜明茶屋」



- 1 鮮魚部や魚料理を売りにした食堂などがある本社店舗。左奥に見えるレンガ造りの煙突は、明治時代に造られ、現在も現役に活躍している
- 2 新鮮な有明海の魚介類を買うことができる店舗 1階の鮮魚部
- 3 4代目代表取締役の金子英典さん
- 4 作業場で「干しうみたけ」を丁寧に袋詰めしていく

今回紹介する企業は、有明海や近海の鮮魚卸や食堂、有明海珍珠の製造販売を行う株式会社やまひらです。

明治23年、初代平野キヨさんが、沖端に鮮魚店「平野商店」を開業したのが前身。その後、有明海有数の漁港である沖端という地の利を生かして、商売を拡大していきます。昭和40、50年代まで、有明海は「宝の海」と呼ばれ、たくさん魚介類が採れていました。当時、有明海産のタイラギを直接東京の築地市場に出荷し、

**【企業情報】**

- 本社所在地＝稲荷町 94-1
- 電話＝72・5321
- 資本金＝300万円
- 代表取締役＝金子英典
- 従業員＝35人

稲荷町  
夜明茶屋  
沖端水天宮  
白秋生家

その取扱量が全国で5本の指に入ることもあったそうです。

しかし、現在の同社代表取締役の金子英典さん（48歳）が、20年前に家業の手伝いを始めたころは、有明海の魚介類の水揚げは激減。これまで通りのやり方ではやっていけないと危機感を持った英典さんは、魚の小売りや自ら料理の勉強をして魚料理を売りにした食堂を始めます。さらに有明海の珍珠を使った商品開発を手掛けていきます。いずれも量が減ってしまった魚介類を、いかに付加価値を付けて売っていくかを考えた取り組みでした。

特に力を入れたのが新商品の開発。7年前に、有明海産のムツゴロウのエキスを使った「むつごろうラーメン」を発表。金子社長は「商品コンセプトから売れるデザインまで、いろんな勉強をして試行錯誤の末に完成した商品でし

た」と当時を振り返ります。テレビやネットなどで取り上げられたこともあり、じわじわとヒット商品に。さらに、

ワラスポを使ったラーメンや飲料水の開発でも話題になり、若者を中心に売り上げを伸ばしています。これまで開発してきた商品は30種あまり。現在では、その加工技術と商品企画ノウハウを生かして、他社製品の委託製造事業も手掛けるなど、さらに事業を広げていきます。昨年7月には、近くの民家を改修して新しく「土産館」をオープン。有明海の魅力を発信し続けています。

●社長のひとこと  
有明海の魚介類は素材が面白いものが数多くある。たくさんの方に料理やお土産などさまざまな形で、有明海の魅力を知ってもらいたい。  
【問】市商工・ブランド振興課 企業誘致・ベンチャー支援係 (☎77・8762)