

とも 灯火絶やさず 戦後創業の軌跡

その日食べるものにも窮する人があふれた終戦直後。温かいうどん一杯を、安く、多くの人に。そば製造販売のヤマサ製麺(福井市)の山崎妙子相談役(71)の父の故郷一さんはこの一心で、うどん作りをはじめた。

1918年に大阪の線香職人の家に生まれた嘉一さんは、45年の終戦後、疎開していた

4 ヤマサ製麺(福井)

恩忘れず人の縁連綿

両親を頼って福井に来た。製粉業の知人の支援を得て、福井市月見1丁目に「ヤマサ製麺製粉所」を立ち上げた。山崎相談役は「当時は苦労だ」といふ感覚はなく、1年365日、休みなく働いていたと、父から聞いた」と振り返る。

製粉所には、直径5センチほどの大釜があり、一日2千〜3千食の小麦を原料としたうどんをゆでた。三女だった山崎相談役は小学校入学前から、うどんの小分け作業などを手伝った。48年の福井地震、水害による浸水、隣家の延焼で工場や家屋

を全焼するという、絶望的な状況にも陥った。嘉一さんは何度もあきらめかけたが、いつも誰かが手を差し伸べてくれたという。口癖は「人の御恩」というものを忘れたことがない。従業員に怒ることは一度もなく、優しい人柄だった。



① 大本山永平寺御用達の看板を持つ山崎相談役。うどんの製造から始まったヤマサ製麺は現在、売上げ全体の8割をそぼろが占める。8月、福井市大町2丁目

② そぼろは、中華製麺をうめ、中製麺を福井市目、中製麺を福井市目、中製麺を福井市目

86年、製粉所を現在の福井市大町2丁目に移転。社名も「ヤマサ製麺」とした。

嘉一さんのいとこ、山崎一幸さん(89)は中学卒業後、うどんの配達などを手伝った。当時、うどんをせいろに入れて、自転車で配達していたと語る。午前9時から20軒ほどの八百屋を回った。配達が終わるのは午後1時過ぎ。その後は、せいろや竹簍を洗い、翌日用のうどんの仕込みをした。

「配達は雨でも雪でも」。63年の三八豪雪、81年の五六豪雪では、雪道を4キロ歩いて届けた。

製造技術やノウハウを業界全体で共有するなど、製麺業界の発展に尽くした。

65年ごろから永平寺町の大本山永平寺近くの商店などと取引するようになった。取引先の口添えもあり、86年には大本山永平寺にも納めるようになった。うどんは単価が安く、将来の経営環境を気にとめていた嘉一さんの方針で、単価が高いそばに製造をシフト。

「父が取引先に頭を下げていた姿も、喜ばれていた姿も、全て見えてきた」と妙子さん。父の背中を通し、経営スキルや顧客との関わり方を学んできた。

県内でいち早くそばの「半生麺」を導入するなどして、売上高全体の8割を占めるまでになった。うどんのほか、ソフト麺や中華麺も作っている。

「父が築き上げた人脈は今も生きています。良い人に恵まれて、ここまで続けてこられた。福井ゆかりの県外の方からの注文も多い。たくさんの方の支えが、私たちの活力になっている。父が一番大事にしていた感謝の気持ちは、しっかり受け継いでいる。」(武居哲)

嘉一さんは県製麺組合の初代理事長を務めたほか、北陸三県製麺組合の設立にも奮

③ 嘉一さんは県製麺組合の初代理事長を務めたほか、北陸三県製麺組合の設立にも奮

④ 嘉一さんは県製麺組合の初代理事長を務めたほか、北陸三県製麺組合の設立にも奮

⑤ 嘉一さんは県製麺組合の初代理事長を務めたほか、北陸三県製麺組合の設立にも奮