



創業・移住支援ポータルサイト「うきはのはなし」特別編 大学生による市内事業所インタビュー 石橋餅加工所



石橋餅加工所
代表
石橋 雅彦さん

うきは市では、創業・移住支援ポータルサイト「うきはのはなし」の中で市内創業者・事業所の紹介をしています。

昨年度に引き続き、広報うきはでも久留米大学生による取材記事を掲載します。うきは市の様々な産業の魅力をお届けします。

■ トップインタビュー ■

Q. 創業から現在に至るまでの御社の歴史と現在の事業内容を教えてください

元々、私の祖父が白と杵を使った餅の製造を行っていましたが、父がそれを継いで昭和42年9月に石橋餅加工所を創業し、餅つき機を導入しました。

現在の主な事業は、和菓子の製造と卸売りで、スーパーでは委託販売を行っています。基本的には、午前3時に起床して生菓子を作り、自分で地域のスーパーやJA直売店、道の駅等に卸に行きます。和菓子は売れる時期に波があるため、時期によって製造する商品を変えています。白餅が売れるのは主に正月の時期だけで、冬場は大福餅、夏場は柏餅をメイン商品として、それに付随して饅頭や団子などを製造しています。

Q. 御社のこだわりを教えてください

当社では、先代から続く製法にこだわり、歯ごたえのある昔ながらの大福餅にするために、もち粉ではなくもち米を使用したり、餡も一から手作りしたりと、手間暇をかけて製造することで他社との差別化を図っています。

Q. 会社として挑戦したい、伸ばしていきたいところはどこですか

これからの事業形態として、卸売りを縮小してネット販売を拡

大することや、工場を改装して小売店を作ることを考えています。

また、InstagramなどのSNSで宣伝になるデザインのお餅を作るための研修に参加し、若者もターゲットにしていこうと考えています。

Q. 中小企業の強みはどんなことだと思いますか

当社の場合、普段は私と妻とパートさん2人の計4人で仕事をしていますから、自分たちが頑張った分だけ稼ぎが増えるということですね。パートさんや手伝いに来てくれる方々がいい人ばかりですから、繁忙期でも助け合いながら頑張っています。

また、当社は地元根差しているため、大手が対応できないような地元の祭りやイベントにも対応が可能です。急な追加注文には、徹夜してでも朝一番でも対応します。

Q. 学生に伝えたいことはありますか

就職活動では自身の興味の有無に関係なく、いろいろな会社を回ってください。それは今しかできないことだし、いろいろな人と話ができて面白いです。それと、今の若い人達にはもっとガツガツしてほしいですね。そうしておかないと、社会に出てから、もう一歩が踏み出せないと思います。是非、若いうちはがむしゃらに仕事をしてください。

Q. うきは市の方に伝えたいことはありますか

うきは市の方々とはもう50年以上のお付き合いですから、いつも通り間違いなくおいしいお餅を作りますということですね。

★取材を終えて★

今回の取材を通して、製造、卸売業の実情をよく知ることができました。また、餅の製造から配達まで行うために、朝3時に起床されていることを伺い、仕事をするの大変さを改めて感じました。(松永)

石橋さんは仕事をする上で“信頼”を大切にされていて、信頼を得るための努力が想像以上に大変であることを知ることができました。また、SNSなど日々新しいことに挑戦されている石橋さんの姿から、われわれ学生も学ばせてもらうことが多くありました。(杉野)

手間暇かけたこだわりの製法でおいしいお餅を作り、それを確実に届けるという石橋さんの信念がとても印象的でした。取材を通して、石橋餅加工所さんは多くの人から信頼され、愛されている、地元根差した企業だと感じました。(船瀬)



久留米大学3年
船瀬 健矢



久留米大学3年
松永 賢伸



久留米大学3年
杉野 慎弥

会社名 石橋餅加工所
所在地 うきは市吉井町新治 212-5
電話 0943-75-2694
FAX 0943-75-2659
www.ishibashimochi.jp

この記事に関する問い合わせ先
うきはブランド推進課商工振興係
TEL:0943-76-9095
取材協力：筑後信用金庫

創業・移住支援ポータルサイト

うきはのはなし