

# 千代島賢

千代海苔株式会社 専務



地域や人、  
海を優しく見守る  
海苔屋さんの  
体育会系専務

くるめ南部商工会



## 「千代海苔株式会社」

有明海の潮の満ち引きが創り出す旨味、とろけるような食感にこだわり続け、  
安心して食べられる安全な食品提供に努めてきた海苔専門店。  
天然素材・添加物不使用の自家製味ダレで作る味付け海苔も地元で愛される定番品。

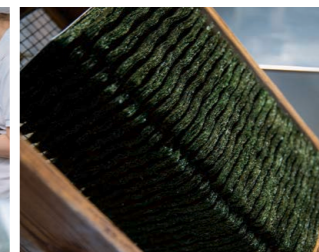
☎ 0942-62-3465 住所/久留米市城島町城島253

「千代のり」通販サイト

千代海苔  
オンライン  
ショップ



九州  
乾物大将



Three Questions  
匠人 たくみびと  
3に聞く  
のこと

1 自分の楽しみ、  
趣味は？

趣味がないんですね。ゴルフもお付き合いやし、サッカーしとったけどラグビーしよった？って言われるくらい太ってしまいました。

2 晩酌は  
しますか？

毎日するよ。商工会にいる異業種の人たちと飲んで、たわいのない話をするのがヒントになることもある。同業者とはあんまり飲みにかん方やけんね。

3 お気に入りの  
海苔の食べ方は

焼く前の「板海苔」を、冬にストーブで食べる直前に焼いて、少しだけ醤油をつけてご飯に乗せると最高！ あと刺身を焼き海苔で巻いて食べるのもおすすめ。





### 頼りがいある、まさに大黒柱

老舗海苔屋さんの専務として紹介されたのは見るからにスポーツマンといった体格の賢さん。身長が183cmもあるそうで、少し日に焼けた肌とスーツをバリッと着こなした姿は、頼りになる大黒柱をイメージさせる。仕事の話を聞いていこうかと切り出すと、「俺は、なんも専務、やけん、特別なことは何もしたらんばつてん」と笑ってはぐらかされた。海に面していない久留米で60年以上前から海苔の製造・加工・販売を行う「千代海苔」。以前、城島あたりでは有明海で獲れた海産物の加工がさかんで、海苔をつくるための「のりす」屋さんも多かったらしい。「千代海苔」は創業から有明海産の海苔にこだわっていて、中でも地元で愛される「おかずのり」は、60年変わらぬ秘伝レシピで作られる味付け海苔だ。その秘伝レシピは創業時から担当している女性以外は、賢さんをはじめとする他の従業員は誰も知らない。「レシピを残すべきだとは思っ

やけど僕が言うたら角が立つばつてん、その時を待っとつてすよ。その人の居場所を守ってやりたいけん。工場にとって従業員は大事やけんね。なんも専務“なんて言っておきながら、従業員のことを温かく見守っている様子だ。昔ながらの味付けは時に「九州の味だから甘すぎる」という声もあるが、これは変えないと断言する。「新しいものを作るんはいつでもできるんやけど、今あるものをうまく受け継いでいきたいんですよね。でないと、今までがムダになってしまっけんですな。」

### 厳しい海苔業界のために

有明海の家苔は二期作での養殖が主流。10月下旬に種付けをし、秋芽網と冷凍網での摘み取りが11〜3月ごろ。潮の満ち引きや天候に左右されながらも生育中に病気にならないよう知識と経験で対処する必要があるし、収穫などの作業は極寒の中で行われるため肉体的に厳しい作業となる、まさに職人の



世界。そのため、海苔養殖業は後継者不足の状態になっていて生産量は減る一方だ。そうだと。「年ごとに、有明海のごとで美味しい海苔が採れるかというの少しづつ違うんですよ。たくさん種付けたとすうてもたくさん採れるわけではないんです。つまり、いい海苔を作れる人が減るとるっちゃうことです」。海苔の生産にそれほどの苦労や課題があるということは、現場を

知っているからこそわかること。その分、これからの海苔業界にも大きな危機感を持っている。「海苔がまったくなくなることとはなかでしょう。でも、安い海外の海苔もたくさん出回ってる中で、有明海産は海の満ち引きによって旨味が濃くなるし、口溶けもいい。本物の旨さを味わって欲しいと思っ

とつてです」。語気からも海苔屋さんとしての心意気が伝わってくる。「子どもの頃に食べた味、ちゅうのは大人になっても影響するなつて思ひよつてすよ。やけん、子どもたちには海苔そのものの美味しさを知ってもらいたい。子どもは如実に味がわかるし、本物の美味しさを知らない子は大人になつても海苔を食べんけんすね」。

## 「全く新しいことをするんはいつでもいい。」

## 受け継いだものを上手く使う方法を考えたい」

### Profile 千代島 賢さん

昭和32年創業の[千代海苔株式会社]専務取締役。海苔製造の機械化やネット販売、卸業務など海苔の販路を拡大すべく熱心に取り組む一方、家庭では5人の子どもを育てる父親として、また地域活動や学校のPTA会長として子どもや地域に関わる様々な活動を精力的に展開している。

だから小学生向けの工場見学も積極的に行ってきたそう。海の様子や海苔養殖の厳しさ、そして海苔の美味しさを体験することが、将来の海苔業界を支える力になるはず。使命感にも似た熱い思いを、照れくさいのか、優しい口調でサラリと語ってくれた。

### 人や地域の未来に、何かを残したい

もともと会社を継ぐ意思があった賢さんは、大学は1年生の1学期のみで中退して現場に入り、海苔の製造や営業を学んできた。24歳で結婚して子宝にも恵まれ、プライベートでは5人の子をもつお父さんでもある。4人目に男の子が誕生したのをきっかけに始めたのが、学校のPTA活動だ。

「娘が小さかった頃は、まだ俺も自分の仕事や商工会活動、消防団のことで精いっぱい子どもに関われんかったけん、これからは関わっていかやんね、と思つてね。地域への恩返しという意味でもね。」

PTA会長を務めてきた城島中学校では、地域の起業家や経営者を集めて出張授業も行ったそう。中学生たちにとっては刺激的な経験となつたに違いない。

### わたしの情熱の源泉

#### [ドライブ]

会社の専務、父親、そしてPTA会長と色々な場で忙しく活躍する賢さんにとって、運転中が頭の切り替えタイム。スピーチを考えたりアイデアを整理して、次の場に臨むそう。

