

# 店品 技人

## ファイル57

取材日 H24.7.11

### (有)松久-松興商店-

所在地：横手市四日町 5-22  
TEL:32-0314 FAX:32-0195  
【創 業】明治創業  
【従業員数】8名(パート含む)  
【営業時間】8:30~18:00  
【定休日】日曜日



### プロフィール

**まつかわ 松川 剛**  
役 職：代表取締役  
誕生日：昭和53年8月25日生まれ  
特 技：スボ一ツ全般  
趣 味：音楽鑑賞

今回は、老舗のお魚屋さん(有)松久の代表取締役 松川剛さんにお話しをお伺い致しました。平日は市場へ仕入れのため早朝に起きられているとか・・・。本業のほかにも横手青年会議所(JC)の活動など多方面でアクティブに活躍されている松川さんの素顔にせまります。

### 四代目

(とても和やかな雰囲気をお持ちの松川さん。スタッフの表情も思わずほころびます)今日はよろしくおねがいします。早速質問させて頂きますね。会社名は「有限会社 松久」ですが、「松興さん」と呼ばれていますよね。

そうですね。創業者である僕のひいおじいちゃんが「松川 剛太郎」という名前だったので、その名をとって屋号にしたそうです。しかしこの「剛太郎さん」は結構な遊び人だったよ(笑)。(笑) 実質の経営者はひいおばあちゃんだったそうです。お店に来るお客さんと話してい



ると、当時の色々な話が聞けて面白いですよ。元気なひいおじいちゃん、ひいおばあちゃんだったみたいですよ(笑) そうすると、剛さんで何代目になるんでしょうか? 僕でちょうど4代目ですね。うちは、ひいおばあちゃん、2代目のおばあちゃんなど代々、女性が店を切り盛りしていたようです。その伝統が引き継がれていて、今は僕の母ががんばっていますよ(笑)

### 受け継がれてきた味

女性がお店の黒柱だったんですね。当時では珍しかったのではないかと思います。当時から魚屋さんだったんですか? はい、そうですね。魚屋が本業でしたが、ひいおばあちゃんが川連出身ということもあって、当時は川連塗の器や御盆に刺身や総菜を盛り付けて結婚式などに仕出しもしていましたよ。今でも「松興のボタッコ」ってよく言っていたんですけど、当時から当店の「ボタッコ」はお客様に大好評だったようです。

### 人の手なり足なり

鮮魚だけじゃなくて、惣菜も評判がいいですよ。日によって作る惣菜も違うんですけど、「白和え」は人気商品ですね。今の時代はお年寄りが多くなっていますから、魚が焼けない方もいるし、そんなお客さんから電話を頂いて

「今日はこんな魚があるよ」って伝えて、焼いて配達もしています。僕が献立決めて、持っていくお宅もありますよ。「この間これ食べたから、今度はこのおかずにしようね」って話してね。みんな「剛ちゃん!」ってかわいがってくれますね。(笑)



▲たくさんの種類のお総菜が並んでいました。

店頭販売だけじゃなく、各家庭への宅配もしているんですね。これからは、人の手や足になることが商売になってくると思いますよ。例えばお客さんの家に顔を出しながら大根一本でも配達するとかね。お客さんのところにしげらぐ顔を出不さないと、電話がかかって来ますから、「剛ちゃん、たまに顔見せに来い」ってね。有難いことです。

### 東京時代

(剛さんのファンは確実にいると確信するスタッフ)とここで、お仕事を継がれる前は東京にいらっちゃったと伺っています。大学にはいかないと決めていたので、



▲今でも音楽が好きだとおっしゃる剛さんのコレクションを見せて頂きました。

高校の3学期から東京の姉のところに転がりこんで。昼はメッキ工場でアルバイトをして、夜は飲食店で働いて、とにかく働きっぱなしだったからお金は貯まるんですよ。それで19、21歳の頃は、10ヶ月間働いて、2ヶ月間はアメリカ旅行に行きましたね。

アメリカ旅行!羨ましいですね。2ヶ月なんてだいぶ長期ですよ。何か目的があったんですか? 一番初めにアメリカ旅行につれていって、もった友人がサンフランシスコにずっと住んでいたのを見て、そこを拠点にして、色々なところを見て回りました。

僕は音楽が好きだったので、ニューヨークの「ジャズフェスティバル」っていう、初日の動員数7万人という大きな音楽祭があるんですけど、そのフェスティバルを楽しみましたね。4月末から7日間やるんですよ。1泊20ドルくらいのホテルに泊まって朝食はいつもハンバーガー。そういうのはやっぱり食べていたら、体の具合が悪くしたりしてね。(笑)

活動的だったんですね。東京にはいつまでいたんですか? 30歳まででしたね。帰ってくる前の5年間はイタリア料理店でマネージャーをさせていただきました。その社長さんにもお世話になりましたね。人が少なかったため、夜はネクタイ締めて、エプロン付けてワインのサーブをやったり。昼は夜に出す食材の仕込みをしていたので、色々な食材に触れましたね。東京の種類豊富な魚にも触れたので、知識だけはたくさん得ることができました。

### 東京から横手へ

横手に帰ってきた理由は何ですか? こっちの友達の結婚式などに呼ばれて帰省して来る機会が多かったんですが、だんだん望郷の念というのがわいてきて、(笑) 当時、父親が体調を崩したこともあって、家業を継ぐことを決意しました。帰ってきたころは方言が分からなくなっていましたね。

「ダダミ(※1) けれえ」って言われて「ダダミってなんですか?」って(笑) 帰ってきてすぐは結構大変だったんじゃないですか? そうですね、帰ってきてすぐに代表取締役になったものの、周りから顔を知られていないっていうのは結構つらいものがありましたよ。でも、JCに入ってから、色々な人に会って、色々な事を教えてもらって。JCは今の自分を作ってくれた所だと思

### 人と接するのが好き

色々なイベントや企画にも参加されていますね。ほとんどがJCの関連で実行委員などに名前を連ねています。もともと人と接するのは好きだったので、色々な事を断らないでいるうちに、JCの専務になってましたね(笑)

「よこてにぎわいカーニバル」(※2)にも松興さんには出店していただいています。今年も出店していただけるんですね。もちろん、今年もよろしくおねがいします(笑) 仕入先にもご協力いただいて今年もホタテ焼きなどを安く提供したいと思っていますよ。

多忙中、気さくに質問に答えてくれる剛さん。お忙しい中ありがとうございます!

(※1) ダダミ・寒中の真ダラのオスカらとった白子(精のう)、「ダダミ」と呼ぶのは秋田県や庄内地方、北陸地方のごく一部。  
(※2) よこてにぎわいカーニバル・横手地域局前を歩行者天国にした大商業祭。今年「よこてにぎわいカーニバル2012」として9月22日(土)〜23日(日)の2日間にわたって開催されます。