

## 永江製粉

## 3 事業拡大

【会社概要】  
所在地 本社＝松江市西嫁島1-1-11  
工場＝松江市西忌部町60-4  
電話番号 0852(26)0123  
営業種目 米・そば製造加工販売業、  
製菓材料卸売業  
代表取締役社長 永江美紀  
従業員数 16人



フランスで、洋食材料の視察を行う5代目永江正幸氏＝1987年

創業当初からの米の製粉に加え、玄そばの製粉も始め、業績を伸ばしていった(株)永江製粉(松江市西嫁島1丁目、永江美紀社長)は1973(昭和48)年、忌部川のほとりに製粉工場を移転した。そこは初代が水車小屋で米を挽いて創業した地に近く、原点とも言える場所だった。先人に背中を押される形で5代目永江正幸は事業拡大に注力していく。

## そば製粉プラント導入

高度経済成長期になると、バターや生クリームなどを使った洋菓子を扱う和菓子店が増加。取引先のニーズに応える形で正幸は、洋菓子の材料や包装資材なども取り扱うようになっていった。7代目の美紀(57)には小学生の頃、クリスマスケーキの上に載せるサンタクロースやツリーなどのプラスチックの飾

りを卸先ごとに数える手伝いをした記憶もある。社長の4代目永江正太郎が和菓子屋を、専務の正幸が洋菓子関係を主に担当するような形で、事業展開を図った。

84(同59)年には創業の地である横浜町を離れ、西嫁島町に本社を新築移転した。間もなくして正幸は、洋菓子材料卸で縁ができたパティシエらとともにフランスへ渡航。現地で各種素材を視察した正幸は、山陰でも今後、フランス料理やイタリア料理などが人気を帯びると考え、チーズや鴨肉などの洋食材料も取り扱い始めた。



松江市西嫁島1丁目に完成直後の永江製粉本社の新社屋＝1984年

忌部川ほとりに製粉工場移転  
洋菓子材料や包装資材も扱う

後は製粉までをコンピュータ制御で行えるため、1日に数百<sup>\*</sup>の大量生産が可能となった。

## 7代目として事業承継

会社が順調に業績を伸ばす中、周囲は早くも正幸の後継者への期待を高めていった。正幸の子は二人姉妹。そのため長女の美紀は、物心がついた頃から婿を得て家業を継ぐことが期待されてきた。自分の将来が決まっているようで当時は嫌でした。

父や祖父から直接言われたことはないのですが、近所や親戚の方々からはよく声が掛かりました」と苦笑する。

県外の短大を卒業後、親の勧める異業種の会社に事務職として就職。再び家業との縁ができたのは、結婚相手が97(同9)年、永江製粉に転職してからだった。夫は永江姓を名乗り、後継者へのレールが敷かれ始めていった。

2008(同20)年、長年会社を支え、発展を促してきた正幸

は娘婿に社長の座を譲って早々と会長職に勇退。しかし3年後に正幸が急逝し、若い6代目が完全に会社を仕切るようになると、社内の雰囲気は徐々に変わっていった。

美紀は18(同30)年に正社員として入社。想像以上に悪化していた経営状況を目の当たりにした。社長を退きたいという夫の意向を踏まえ、自身が7代目として事業を承継することを決意。「社員の生活を守りたい、会社を育てていただいたお取引先に恩

返しをしたいという思いだけでした。19(令和元)年末、正式に社長に就任した。

## 米粉レシピSNS発信

しかし、結婚後は子育てしながら他業種でパートをしていた美紀にとって、経営はまるで門外漢。社内の経理担当者や金融機関などから少しずつ知識を学んでいた。同時に力を入れたのは自社商品の魅力発信だ。当時、小売り向けのだんご粉の売り上げが落ちており、生産中止も頭をよぎった。

「社内で最も事業に関する知識がないのが私。自分にできることを考え、SNSを始め



製造部門の強化を狙い、工場に導入したそば製粉プラントシステム。大量生産が可能になった＝松江市西忌部町、永江製粉工場

ました。だんご粉を使った料理を試作し、レシピと共にアップ。コロナ禍で巣こもり需要が高まり、店頭から消えたホットケーキミックスの代用品になると注目が集まり、前年比3倍もの売り上げを記録した。

そんな中、「商品売るだけでなく、親子でお団子を作るという体験も届けられないか」と思うように。子ども好きの美紀が思い付いたひらめきは、30年ぶりの新商品誕生につながっていた。

(文中敬称略)

次号に続く