

- ◆2023年8月23日発行ラインナップ◆
- ・110周年を祝う～万来屋物産(株)～
 - ・埼玉県深谷市ご当地グルメ

110周年を祝う～万来屋物産(株)～

去る7月28日に万来屋物産(株)（福岡県久留米市）の創業110周年記念式典が久留米市内の萃香園ホテル「鶴の間」にて盛大に開催された。万来屋物産(株)は大正2年創業で本社を福岡県久留米市、営業所を熊本に配置し肥料・農薬の販売のほか現在では米穀を取り扱っている。パーティー会場には金融機関、肥料会社をはじめ1世紀以上続いた万来屋物産(株)の取引会社等の社外関係者や、また現役社員からOB社員も含めた総勢71名が参加され当時を懐かしむ顔ぶれが揃った。



開会に先立ち万来屋物産(株)代表取締役二又一幸会長より「本日はお忙しい中、お暑い中、万来屋物産110周年式典にご参加頂きまして誠にありがとうございます。弊社は、大正2年、わたくしの祖父であります二又茂登が個人商店として設立したのがスタート。その後昭和6年に合名会社万来屋商店となり、戦後昭和38年に今の万来屋物産株式会社となり、現在に至っております。その間二度の世界大戦や様々な経済の浮き沈みが世界を或いは日本を襲いました。そういった流れの中で、時には生き残りをかけて或いは成長を目指し、その時々々の従業員が一丸となって、110年の歴史を歩んできたという事でございます。もちろんお取引先であるご関係の皆様方、或いはお客様、或いは金融機関の皆様方のご支援あつての110周年でございます。この場を借りまして改めて御礼申し上げます。万来屋物産は決して

大きな会社ではありません。しかしながら110年地域に根差して事業をやってきたという歴史がございます。それはお客様や生産者の皆様方のご期待やご要望にきちんと応えて誠実にお応えした結果であると、わたくしは自負しております。今日この110周年の式典を迎える事が出来たのは、本当に皆様方のお陰であり、折々の従業員、そして現在の従業員の皆さんが力を尽くしている結果でございます。そしてそれを踏まえて、これから発展に向けて力を尽くして参りたいと思っております。皆様のご支援、ご指導、ご協力をお願い申し上げます。わたくしのご挨拶とさせていただきます。」とご挨拶があった。

今回ご挨拶された二又一幸会長は、二代目二又清蔵社長のご長男になる。

次に(株)福岡銀行より来賓の挨拶があり、同じく来賓として招待頂いた当社社長の菅生の挨拶を抜粋掲載する。「本日はこのような素晴らしい記念祝賀会にお招き頂き感謝すると同時に日頃のご厚情改めて厚く御礼申し上げます。昨今の様に社会情勢の変化が厳しい世の中で、一つの企業が100年を超えて事業を生き続けるという事は並大抵のことではございません。余談になりますが、110年前と言いますと大正2年前後になります。この頃に創業された他の会社を調べてみたところ、家電業界のシャープが大正元年、食品業界のハウス食品が同じ大正2年創業になります。万来屋物産(株)様は大正2年飼料販売から始まり、現在では肥料・農薬の販売、米穀の取扱いを通じまして農業生産者から消費者を繋ぐ重要な役割を担ってこられた会社です。弊社と御社とは肥料販売を通じて長きにわたりお付き合いをさせて頂いており、こんにち迄の110年に亘るご功績にまことに感服する次第です」

宴に先立ち、日本肥料(株)松田年郎代表取締役より乾杯発声の後、社員の方々の歌の披露など楽しく賑やかな祝宴が催され、最後はOBの梶島正道様による万歳三唱にて盛会裏に終了した。

現在、五代目社長手島彰宏氏は若さとバイタリティーで新しい万来屋物産(株)を力強く牽引されている。間違いなくこの先120年、150年と継続され福岡の農業、九州の農業の発展に寄与されることを参加者が感じた記念式典となった。

万来屋物産(株)の今後の更なるご繁栄を祈念致します。

～埼玉県深谷市のご当地グルメの話～

みなさんは埼玉県深谷市と聞いて何を一番に思いつくでしょうか。2021年に放送された大河ドラマ「青天を衝け」の主人公であり、2024年の新1万円札の肖像画の「渋沢栄一」の故郷である事はご存知の方も多いと思います。また、日本一の作付面積を誇るねぎの大産地として「深谷ねぎ」のブランド名で深谷の地名を知っている人も多いのではないかと思います。深谷市は埼玉県の北部に位置し、農業産出額は埼玉県内で1位、全国でも20位と広大な農耕地に様々な野菜を栽培しています。ねぎだけでなく、ブロッコリーの作付面積も日本一を誇っている農業が盛んな地域です。

深谷ねぎの特徴は、繊維がきめ細かく柔らかいこと、糖度が高く甘いこと、白根の部分が長く皮を剥くと白く美しいことなどが挙げられます。特に糖度は10～15度前後の糖度があるといわれており、その糖度はミカンなどの果物に匹敵するほどです。冬の深谷ねぎは特に甘く、地元では「ネギぬた」という料理で食べられることも多いです。

埼玉県・日本国内における深谷市の耕種（農作物）・畜産・加工農産物の農業産出額の割合
(金額単位：1,000万円)

品目名	金額	埼玉県内 (63市町村)			日本国内 (1719市町村)	
		占有率	順位	総額	順位	総額
農業算出額	3,625	17.7%	1 (位)	20,458	20 (位)	922,993
耕種 (農作物)	2,706	15.5%	1 (位)	17,493	13 (位)	600,218
畜産	919	31.1%	1 (位)	2,954	81 (位)	319,101
加工農産物	-	-	-	-	-	-

出典：ジャパングロップス



深谷ねぎ

今回はこの深谷市が誇る2つのご当地グルメをご紹介します。1つ目は、深谷ねぎや地元で収穫された根菜類をたっぷり使った「煮ぼうとう」。特徴は、幅広の麺（幅約2.5cm 厚さ1.5mm程）を生麺の状態から煮込んでいるところです。生麺から煮込むことで適度なとろみ生まれ、しょうゆ味のスープがよく絡み大変美味しい深谷市民の郷土料理です。渋沢栄一も好んで食べたそうで、今でも栄一翁の命日には煮ぼうとうの会が催され、煮ぼうとうを食べて遺徳を偲んでいます。深谷市のご当地キャラクターの「ふっかちゃん」も大好物だとか。2つ目は、新ご当地グルメコンテストで最優秀賞を受賞した「深谷ねぎカレーやきそば」。深谷ねぎカレーやきそばの定義(※)は下の3つに全てクリアすれば認定される為、深谷市内では様々な深谷ねぎカレーやきそばが生まれています。通常のかきそばだけでなく、スープカレーやきそばやオムカレーやきそば、あんかけカレーやきそば等、店舗ごとに工夫を凝らしたやきそばが揃っています。



煮ぼうとう



深谷ねぎカレーやきそば

(※)【深谷ねぎカレーやきそばの3つの定義】

①やきそばであること②カレー味であること③「深谷ねぎ」を使用する事。

店舗ごとに特徴がある為、食べ比べをして好みのお店を見つけるのも楽しいです。各店舗の詳細は「深谷ねぎカレーやきそば」で検索してみてください。

みなさんも深谷にお越しになる事があれば、是非深谷ご当地グルメをご賞味下さい。(特販部)

白熱した甲子園も残すは決勝のみ、両校共に力を出し切って頑張ってもらいたいですね。まだまだ酷暑が続いてますので熱中症等ならないようこまめに水分補給していきましょう。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp

URL <http://www.mcagri.jp>