

長与にゆかりのある、各分野で活躍している人を紹介します。

# 躍動する長与人★

Vol. 15

岩永 龍介さん

〈プロフィール〉

長与町高田郷で「雪の浦手造りハム」を営む。生まれは東京都。中学生のころ、家族で西海市大瀬戸町の雪浦に移り住む。「雪の浦手造りハム」は、1993年に両親が西海市で創業し、2011年に祖父母が住む長与町に移転した。「2025IFFA日本食肉加工コンテスト」ソーセージ部門において、国内約100社が出品するなか、日本一に輝いた。



**Q** 家業を継いだきっかけを教えてください。

**A** もともとお店を継ぐつもりは一切なく、高校を卒業してからは、大阪で働いていました。23歳のとき、お店が火事で全焼し、それが人生の大きな転機になりました。母から火事になった連絡があり、仕事を休んで3日間ほど手伝いをしたのですが、火事を知ったお客さんが心配してお店に来るんですよ。その様子を見て、この店を絶やしてはいけないのかなという気持ちが芽生えはじめました。また、新しい店舗で営業を再開するために、親戚からの支援や、お客様からのカンパをいただきました。「そこまでしてもらったら、やるしかない」と、店を継ぎ守っていく覚悟が決まりました。

**Q** 苦労したことはなんですか。

**A** 同じ商品でも、日によって上手く作れなかったり、スランプになることがあるんです。気候に合わせた調整が必要で、造り手の技術が試されます。苦労することもありますがお客様に美味しいと言ってもらえることがやりがいです。

**Q** 今後の展望を教えてください。

**A** 体調に気をつけて、細く長くお店を続けていければと思っています。

**Q** こだわりを教えてください。

**A** こだわりは、創業当初から続く、安心・安全な製法です。抗生物質を極力与えずに育てられた長崎県産の豚を使用し、完全無添加の商品をはじめ、添加物を極力おさえ、保存料・着色料などを使わない、安全でおいしいハムを提供しています。私は、もともと喘息で身体が弱く、雪浦に移住したのも、自然豊かな場所で療養するのが目的でした。ハムやソーセージなどの加工肉って身体に良くないイメージがあるじゃないですか。それを自分の子どもに安心して食べさせられるようにしたい、という両親の想いを大事にしています。



＼町民へメッセージ／

ソーセージ部門 1 位になったことをいかして、長与町を県内外にアピールしていきたいと思っています。これからも安心・安全なものを作り続けているので、お店に遊びに来ていただければ幸いです。

＼ホームページ／



＼インスタグラム／



YUKINOURAHAM