



1 現在厨房を仕切る山本剛大店長 2 山本屋ストアー 3 県外で修業中の正一郎さん

昭和に創業した益城町の老舗企業。さまざまなものが移り変わり行く中で、守るべき技術や伝統と、時代に合わせ求められる変化。熊本地震やコロナ禍と、度重なる苦境を乗り越え、今もなお営業を続ける「坂本製油」と「やまもとや」に話を聞きました。

昭和からの伝統を守り 新しい時代を開く老舗



1 二代目・中上貴裕さん 2 福富にあった旧工場（現在は御船に移転） 3 歴史ある压榨機

やまもとやは、最初は魚屋でした。昭和28年、食料品雑貨店へと業態を広げ、その後、仕出し弁当や宴会場も手掛けるようになりました。当時の私は小学生でしたが、家はほとんど店の一部。作業場の隣で寝たり、宴会の際は物置で過ごしたり。商売人の子どもとしては、ごく普通の光景だったと思います。

両親は多忙を極め、特に母は朝5時から深夜2時まで、仕事、家事、勉強までこなしていました。オイルショック期にはスーパーマーケット「山本屋ストアー」も開業。私が修業から戻った昭和56年には、現在の料亭・食事処へと業態を移行しました。さまざまな業態に挑戦し続けたのは、時代の変化に対応するため。かつては一度事業に成功すれば10年安泰と言われた時代もありましたが、新しいサービスや店の登場により、お客はすぐに新しいものに流れてしまふ。時代に合わせ変化しなければ、

時代に合わせ変わる業態 変わらないお店の味



一番人気の天井

当社の食用油は、製造工程を創業から一切変えていません。

「なたね油」の原材料である菜種は、九州の契約農家から直接仕入れて、純菜種を使用。菜種は交配しやすいため、畑の中央から取れる種のみを厳選し、2、3年ごとに種を植え替えるように依頼しています。

さらに、混ぜ物一切なしの「一番搾り」が一番のこだわり。市販の製品は二番絞り以上に溶剤を使用することが一般的です。

当社は創業を昭和24年と公表していますが、実はもっと古いんです。創業を示す資料が残っていない。ただ、油を搾る「压榨機」は創業からずっと使用しているんですが、全国唯一の同機種の製造メーカーの社長さんが、うちの機械を見て「祖父が作った機械より古い！」と驚いていました。この貴重な機械の製造年月日が分かれば、真の創業日も分かるかもしれません。

混ぜ物一切なし 創業当時の製法を守る



創業から変わらないポスター



代表取締役社長
やまもとしょういちろう
山本正一郎さん



四季の味 やまもとや
創業：昭和24年
住所：安永575-2
☎ 286-2017

最近では息子のSNSを通じた新規客や、インターネットを使い空港周辺のお店を探して訪れる団体客も増え、また、時代の変化を感じます。実は、現在屋号の商標登録を行い、天井のフランチイズ化も模索中です。まだまだ挑戦は続きますね。

現在には物価高に苦しんでいます、値段ではなく「やまもとや」の味を求めて通ってくれる常連客に支えられています。そこは、先代からの味を守り続けてきたおかげですね。

すぐに取り残されてしまうんです。熊本地震による店舗の全壊、その後のコロナ禍と、何度も何度も苦境に直面し、そのたびに家業を畳むことを考えました。しかし、家族、息子夫婦と力を合わせ、めげずに何とか乗り越えてきました。



取締役 中上恵さん



有限会社 坂本製油
創業：昭和24年
住所：砥川2755-1-1
☎ 286-6504

この製法にこだわるのは、味はもちろん、創業者の「子どもから授乳中のお母さんまで安心して使える油を」という理念に基づいているから。「余計なものや工程を加えないことと、本当に良いものができる」という先代の教えを、二代目（夫）も、ずっと守っています。けれど、压榨機の繊細な絞り加減も含めて、彼しから分らないから、後継者ができなかったら、この製法も、今の代で終わってしまうかもしれませんね。

ちなみに、「つばき油」の種は近所の農家さんとかが拾ってきたものなんです。県産100%! 種と油を物々交換するうちの昔からの伝統。こうした伝統も協力してくれる人がいるからこそ守っていける、かけがえのないものだな、と思っています。