

すべては人の役に立つために

持続可能な水産業を目指す



株式会社ふく成
(熊本県熊本市)

取締役・CEO

平尾有希さん

地震直後から支援活動に乗り出す

2026年7月28日、熊本県にまたしても大地震が発生した。熊本市西区の卸売市場内に事務所を置く株式会社ふく成では、いけすを冷やすためのエアコン室外機が傾き、ガス管が外れるなどの被害を受け、応急処置に追われた。

そうした中、取締役・CEOの平尾有希さん(44歳)は、被害が大きかった地域の支援に乗り出した。避難所に物資などを届ける行政機関の職員や県外から派遣される人など「支援」をしている人への「支援」だ。なかなか目が届きにくい部分だ。

ふく成は、マダイ、トラフグ、サクラマスを養殖し、鮮魚として出荷するだけでなく、カルパッチョやカツ、ピザなどに加工。産直ECサイト大手の「食べチョク」に出品し、消費者から高い評価を得て表彰されてきた。発災後、食べチョクを運営する株式会社ビッドガーデン代表取締役社長の秋元里奈さんから、「全国の生産者から熊本を支援したいと声が上がっている。何かできないか」と提案も受けていた。そこで、熊本市内の飲食店に食材を提供して、弁当を作ってもらい、後方支援する人たちに無償提供するという仕組みを作った。

実は有希さんの夫でもある代表取締役の優さん(46歳)は、地元食材の活用や情報発信に意欲的なシェフを対象とした研修「食



P17 ひらふ 平尾有希さん。1982年生まれ。折尾女子経済短期大学卒業後、アパレル企業、金融機関に従事した後、家業の養殖を継ぐ。現在、(株)ふく成取締役／CEO。売上高は約4.5億円。有希さんは2025年、持続的な一次産業に取り組むアジアの女性起業家をたたえる国際的な表彰制度「BELLA AWARDS (Bella Entrepreneurial Leadership for Livelihoods in Agriculture)」のアグリフードテックウーマンプレナー部門で、1位を授賞し、日本人初の快挙を達成した

P18 本社前にて従業員と家族とともに(上段)2026年からサクラマス「桜空」の養殖を始めた(中段右) 天草の養殖場にて(中段左) 天草からいけすで運ばれるタイは本社加工場にてすぐ処理される(下段)(中段右・中段左の写真:ふく成提供)

のみやこ熊本シェフズアカデミー」に関する知人と親しく、受講生を天草市にある養殖場に案内するなど協力してきた。

「両者をつなげば支援ができる」と有希さんは考えた。生産者から届く食材をいったんふく成が預かり、熊本市内の飲食店に届け、シェフが作った弁当を運送業者が被災地に運ぶという流れだ。地震が起きた直後から動き出したというから驚くほかない。「私の命は与えられた命。人の役に立つならやってみよう」。有希さんのすべての活動の

中心となっていたいる考え方だ。

銀行勤務を経て家業に就く

有明海・八代海・天草灘という三つの海に囲まれ、水産資源が豊富な天草半島。その離島の一つ、御所浦で有希さんは生まれた。「野生児でした(笑)。おやつは山と海にあって、海に飛び込んでアワビやウニを獲って食べていました」。当時の有希さんにとって耳の痛かったことはただ一つ。周囲から

の「将来の後継ぎだな」の一言だった。3人姉妹の長女である有希さんに、島中の人はことあるごとにこう語りかけたという。

誰もが知る家系に生まれた有希さんが「後継ぎ」と言われるのは、ある意味無理もない。漁師だった祖父の福雄さんは、冬に魚が獲れないという課題を克服しようと、1960年から、それまで誰もやらなかったマダイの養殖を始めた。獲る漁業から育てる漁業にチャレンジした人物だ。やがて、天然ものに勝るとも劣らないマダイを一年中供給する体制を作った。そして、79年、有希さんの父、福成さんが熊本県で初めてトラフグの養殖を始め、5年かけて飼育方法を確立したそう。誰からも注目される起業家一家に生まれた有希さんにとって、「後継ぎ」の一言は強烈なプレッシャーだった。

そんな有希さんも高校進学のため島を離れた。熊本市内で寮生活を経験し、「初めて親のありがたみを知りました」。両親は卒業後、有希さんが島に戻ってくるものと思いつ込んでいた。ところが後継ぎという言葉の圧力は重すぎ、両親の期待に反し、北九州市の短期大学に進み、卒業後は福岡市のアパレル企業を就職先に決めてしまった。半ば勘当もので、両親は口もきいてくれませんでした(有希さん)。

それから2年後、有希さんは自ら島に戻ることを決めた。祖父が亡くなり、福成さんも病に倒れ、母親から「会社、どうしよう」と相談を持ち掛けられたのだ。



有希さんは、持続可能な一次産業をめざす他企業のPR・広報のサポートも行っている(上) 職人技を持つ従業員によって加工されるタイ。御所浦町で育つく成のタイの身は、美しい銚色を帯びており、うまみとコクで高く評価されている(中) 本社で加工されたふぐさし(左下) シーフードテックを駆使したブランド「Firesh®」の一部。ピザ、ブリカツ、カルパッチョなど豊富な商品に加工される(右下)

「今まで自分のことしか考えてなかった。会社には従業員もいて、背後には家族もいる。とりあえず実家に戻ろう」

そこから家族会議が始まった。福成さんは体力が必要な養殖を有希さんに任せることは難しいと考えていた。そのような中、有希さんが選んだ道は、なんと銀行への就職。「祖父や父には信用がある。でも外から戻ってきた私には信用はない。お金の流れを学ぶしかない」と猛勉強を始め、約50倍の倍率を突破し、銀行への中途採用枠を勝ち取った。そこから2年半、支店業務に就いた。

幸い、福成さんが病から復帰し、熊本市にある卸売市場にも拠点を構え、養殖魚の卸売と、トラフグを提供する割烹の運営も始めた頃だった。有希さんは銀行を辞め、24歳にして割烹の若女将を務めることになった。

その4年後、想像もしていなかったことが有希さんの身に降りかかる。仕事の疲れがとれず病院を受診すると、専門医から告げられた病名が骨髄性白血病だった。

多くの励ましを受け病から復帰

懸命の抗がん剤治療によりいったんは寛解とされながら、再発の可能性を疑われて、骨髄移植へと至った。2年余にわたる壮絶な治療は、筆舌には尽くしがたい苦しみだったはずだが、お見舞いに来る人には常に笑顔で応対したという。周りを気遣い、気丈に振る舞う有希さんのそばに寄り添ってくれた人がいた。それが優さんだ。

フグ割烹に酒類を届ける仕事をしていた優さんは、健気に働く有希さんの良き相談

相手であり、繁盛する飲食店の共通点を教えてくれ、メニュー開発への助言もしてくれた。そんな有希さんからSNSを通じて「白血病だった」と連絡を受け、優さんは心を固め、有希さんに言ったそう。だ。「(あなたの)人生の面倒をみるよ」。

優さんはこう振り返る。「ついつい応援しなくなる人。どうなるうとも一生つきあっていくと決めました。一日も欠かさず病室を訪ね、ノートを2冊用意し、日記を交換したそう。だ。「結婚式はいつ挙げようか」「どこに新婚旅行に行く?」と将来を語り合った。「朝、彼女からSNSが返ってくるだけでうれしかった。毎日、日が昇ることが当たり前ではないと私自身も知りました」と優さん。懸命の治療と優さんや家族の励ましを受け、有希さんはやがて健康を取り戻していく。「この表現がいいかどうか分からないけれど、病気になるって良かったことがあります。周りの人に感謝する気持ちが強くなった。生かされた命を何か役立つところに生かしていきたいという思いも芽生えました」。人が一生かかってもらったどり着けないかもしれない思いを、20代にして有希さんは心に刻んだ。

もつかる漁業への挑戦

徐々に仕事に復帰していった有希さんと優さんは、2016年、父親から事業を継承し、法人化を果たした。祖父が父に事業承継



有希さんの生まれ故郷であり、養殖が行われている天草市御所浦町の漁場。穏やかな内海にあり、周囲の山々から流れ込む豊かな栄養分により、養殖に適した海域だ。別名「宝の海」と呼ばれる(上) 本社前にて。夫の優さん、長男の心君(9歳)とともに(下)(上の写真:ふく成提供)

した時と同様に、福成さんも優さんと有希さんの経営方針に対して一切口出しをせず、温かく見守ってくれているという。

養殖の現場は、福成さんと弟の政一さんが全面的に担っていることもあり、優さんと有希さんはブランディング、マーケティングを強化してきた。フゲは、独自の六つの飼育条件をクリアしたものを「六福」としてブランド化。20年からは簡便性を高めた加工品を開発し、EC事業に参入した。翌年からはこれらの加工品の鮮度と品質を高めるシーフードテック事業にも乗り出した。それが「Fresh^{フレッシュ}」と名付けられた技術で、ふく成を代表するブランド名でもある。生産

段階から輸送、処理、加工に至る全工程にこだわり、できあがった加工品を特殊凍結機で凍結。これにより、品質を落とすことなく、保存期間を大幅に延ばせるのだという。

刺身のように薄くカットした魚を長期保存するのは常識で考えると難しいが、この技術を使えば、家庭用冷凍庫でも品質を維持したまま半年保存可能だそうだ。商品はすでにホテルや飲食店などに納入されており、量販店との取引も生まれた。冷凍食品コーナーに、「Fresh^{フレッシュ}」専用ブースを持つ量販店も増えつつある。

次々と新規事業を立ち上げた背景には、水産業の将来に対する二人の少なからぬ危機感がある。熊本県の水産業は、6年連続で深刻な赤潮被害が発生した。地球温暖化や異常気象が原因とされているが、現在も根本的な解決策はない。また、エサとなる魚粉の高騰が続いている半面、魚価は低迷したままだ。「養殖を続けていくことすら難しいのが現実です。しかし(有希さんの)祖父が口癖のように言っていた『あきらめるな』という言葉通り、できることをしようと思っています」(優さん)

26年から寒水で育てるサクラマスの養殖を始めた。スタートアップ企業が高温耐性のサクラマスを開発し、県内ではふく成が最初に導入を決めた。トラフ

グとマダイの出荷ピークを過ぎ、いけすが空く時期にサクラマスを飼育できる。いわば二毛作が可能になった。「漁業をもうかる産業にしていくことが担い手を増やす最良の道」と有希さん。さまざまな事業へのチャレンジには、水産業を持続可能な産業にしたいという切実な願いが原動力になっている。

良質なたんぱく源を子どもたちへ

ふく成が生産する高品質な養殖魚は海外でも需要を伸ばしており、シンガポール、オーストラリア、韓国、台湾に輸出されている。養殖現場では、インドネシアからの技能実習生も受け入れている。もし実習生が希望すれば、母国に帰国した後、ふく成が蓄積してきた技術の供与を含め、国外で水産業を活性化するための支援も視野に入れていきたいという。

海外に目を向けるのは、将来を担っていく世界中の子どもたちに、必要なたんぱく源を提供したいという思いがあるからだ。「今なお戦争が各地で起きている。いかなる環境にいても、次世代を担う子どもたちが良質なたんぱく源を口にできる世界であってほしい。途方もない大きな夢。でもそこに目を向けていきたい」(有希さん)。

海が世界とつながっているように、有希さんの思いも世界と深くつながっている。

(青山浩子／文 衛藤克樹／撮影)