

# ニュースクリップ News Clip

あ き ひと しょう こう にん  
商きない工らす人びと **ふくしま商・工・人**

- P2 ヒストリーインタビュー
- P3 国産農林水産物・食品への理解増進事業
- P4 青年部・女性部だより
- P6 いいものmekke  
山賊焼  
豪快に肉を提供
- P8 元気印!!ズームアップ
- P10 Information 商工会だより
- P12 掲示板

「地元産果物を存分に活かしてケーキをつくりたい!」パティスリーアリュメット シェフパティシエ 赤間祐太さんにお伺いしました。

## ヒストリーインタビュー

地域に灯を点しお客様の笑顔がみたいから  
パティスリー アリュメット

2017.3.30  
Vol.376



# 地元産果物を存分に活かしてケーキをつくりたい！

## 地域に灯を点しお客様の笑顔がみたいから



「パティスリーアリユメット」は、二〇一六年十月二十一日にオープンしたばかりのケーキ店です。おかげさまで多くの皆さまにご来店いただき、SNSでも取り上げてもらっています。

### 保原町で開業した経緯を教えてください

福島高校は卒業生全員が大学を目指す学校でしたが、ケーキが作りたくて二〇一〇年エコールキュリネール国立(現エコール辻東京)へ進み、翌年リヨンのフランス校に留学、半年製菓を学んだあと市内洋菓子店「ジャン・フリップ・ゲー」で就職研修。帰国後は「トシ・ヨロイツカ」に入店、「ミッドタウン」店オープニングを皮切りに八幡山店、小田原店の立ち上げに参加するなど五年勤めました。二〇一二年には東京・代沢「レジール」にスーシェフとして入店。翌年からシエフパティシエとして店舗運営全般を担い、伊勢丹、三越等への催事出店も仕切らせていただきました。去年四月は十年ぶりに保原町に戻ることができ、念願のパティスリー開店に漕ぎ着けました。

### アドバンテージの高さをどう活かせるか

アリユメットのシエフパティシエであると同時に、株式会社草原社の事業開発責任者でもあります。代表は創業者でもある母親。東京・神楽坂で一九七五年当時としては珍しい編集プロダクションとしてスタートした

よって、子どもの頃会社の事務所で遊んだことを覚えています。兄が小学校に入学する前の一九九〇年、家族全員で合併前の保原町に移住し「草原社分室」も開設。母たちは地元産の果物や野菜を「桃の里通信」という情報誌とセットで届ける「フレッシュ便事業」を展開。一九九九年には現在も継続している「桑パウダー」の開発販売も手がけています。ですからパティスリーという新しい事業は、約四十年の時間を経ての、親から子へのバトンタッチという面もあると考えています。

### 商工会との関係は？

パティシエのキャリアや技術だけでなくパティスリーの開店はできません。店舗、オープンや冷蔵庫、ショーケース等の設備、そして何よりそれらを整える「資金」が不可欠です。幸い「マルベリー」として約十年、地域に親しまれた店がありました。しかし設備は「から整える必要があり、リニューアル工事費を加えると大きな額となりました。今回この資金の手当てに力を貸してくれたのが「保原町商工会」さんです。母たちの長いおつきあいがあったからでもありましようが、最初の相談から金融機関の紹介、融資メニューの選択と、商工会さんのおかげで希望通りしかも短時間で手当てができました。

### アドバンテージの高さをどう活かせるか

師匠でもある鑑塚氏は、小田原に

果樹園を開設しました。納得いくケーキをつくるには納得できる果物を育てなければ、と考えたからです。たいへんな仕事でした。翻って、伊達市はどうでしょう。師匠には申し訳ありませんが、果物生産環境のアドバンテージはこちらが圧倒的に高いと思っています。意欲に溢れた生産農家がたくさんいるからです。例えば「グラニー・スミス」という品種のリンゴがあります。まさかこれを栽培しているしかも同年代の農家さんに会えるとは思いませんでした。「イチゴサイダー」を開発したイチゴ農家さんだっています。果物産地のパティシエには、こうしたアドバンテージの高さをどう活かせるかが大いなる課題だと思っています。そして直近の課題は「タルト・デ・アンボ」。専務の父からは「桑パウダー・カステラ」いう妙な課題も。「アリユメット」は仏語で「マッチ」を意味しています。マッチで点す灯が笑顔を生み出すように、どちらの課題も成果に結び付けられると良いのですが。。



#### 企業概要

企業名 株式会社 草原社  
 代表取締役 赤間 眞理子  
 店名 パティスリー アリユメット  
 住所 赤間 祐太  
 〒960-0684  
 伊達市保原町上保原細田入り10-1  
 TEL 草原社 024-576-4021  
 アリユメット 024-574-2300  
 Mail one@momo-kuwa.com  
 フェイスブックもご覧ください。

# 「相手を知ること」と「自らを伝えること」が マーケティングの極意

販路拡大に向けて商談会の場だけで小売店、卸のバイヤーとコミュニケーションを完結することは、現代の消費者の価値観が多様化した中では不十分で、生産者、製造者が自ら小売りの現場に足を運び、それぞれの店舗の世界観＝価値観＝ブランドがどのような展開をしているかを理解しておく必要があります。

理解した上で商談会に臨むことで、バイヤーとのコミュニケーションがより濃密になり、その場で商品のブラッシュアップのアドバイス等が理解できるでしょう。

「相手を知ること」と「自らを伝えること」がマーケティングの極意です。

## 小売業の集積地「東京」で トレンドの最先端を視察

小売業の集積地「東京」でトレンドの最先端を走る店舗や人々を集める場を選定し、業種業態、コンセプトの違い、特徴などを比較しながら視察を行いました。参加者に同行した専門家より、首都圏の売れ筋商品、陳列手法などポイントを解説していただくことで、自社商品の提案方法等の改善を提案しました。ここでは、その時の視察先をご紹介します。

### ● 浅草農園

「てまひまかけた本物の逸品」全国の隠れた名産品が、日本の古き良き伝統や食文化、製品を提供。



### ● 日本百貨店しょくひんかん

作り手と使い手の出会いの場というコンセプトそのままに、全国の「食の作り手」都心の生活者と会話をしながら、おいしいを紹介。



### ● DEAN & DELUCA

色鮮やかな食材や料理、漂ってくる香り、市場のような活気、そして口にしたときの至福の味わい、五感で感じる「食の美しさ」を提供。



### ● 成城石井

「強い商品開発力」の源泉は、原材料・産地・製法・物流の段階にまで自ら踏み込み、主導権を持って商品を開発。

### ● ナチュラルローソン

食品添加物についてこだわり、採用する商品全てについて、合成保存料不使用（医薬品・医薬部外品を除く）を徹底。



### ● クイーンズ伊勢丹白金高輪店

ファッションのブランドをスーパーマーケット業態に導入。テナント任せの場所貸し業から脱却し惣菜やパンなど自店の商品を内製化。



### ● AKOMEYA TOKYO

ごはんのお供やこだわりの調味料など、食卓がいつそう豊かになるような食品、モノづくりのストーリーや作り手のこだわりを重視。



### ● 銀座三越

世界のランドマークとして、銀座の街とともに、国内外の成熟した消費者に向け、世界と日本の最旬を提供する店舗。

## 加工食品等のバイヤーとの 商談会を開催

日本橋ふくしま館 MIDETTE に首都圏小売業のバイヤーを招き、専門家同席により参加者が自ら売り込みたい商品のプレゼンテーション、商談等を行い、販路拡大を支援しました。

参加したバイヤーは、ネーミングセンス抜群と高い評価を示し、「来月から外国向けの商品販売（ネット通販）にこの商品を是非仕入れたい。ストーリー性をブラッシュアップしさらに打ち出していきたいでしょう。」との声があり、参加者は個別面談方式による商談会により好感触を得ることができました。



# 青年部・女性部合同トップセミナーⅡの開催

平成28年度青年部・女性部合同トップセミナーⅡ（フォローアップ研修）は青年部員・女性部員157名参加のもと、2月14日（火）に郡山市「郡山ビューホテルアネックス」で開催されました。今回のトップセミナーでは、第18回商工会青年部・女性部全国大会福島大会で、青年部・女性部主張発表大会の審査委員長を務めていただきました福島大学うつくしまふくしま未来支援センターの天野和彦特任准教授を講師としてお招きしました。

## 1 平成28年度青年部・女性部復興支援事業報告会

平成28年度復興支援事業報告会が行われ、事業を実施した3商工会青年部・女性部より報告がありました。

※復興支援事業…将来の商工会の担い手である青年部・女性部の資質向上や基盤強化のための自主的な活動を支援し、「地域中小企業の活性化及び地域振興を図る事業」または、「商工会青年部・女性部が行うふくしまの復興（地域再生）を図る事業」に対し支援を行う。復興支援事業報告会の様子▶



### 1 天栄村地域活性化事業

- 実施商工会** 天栄村商工会青年部【単会事業】
- 総事業費** 497,578円 **補助金額** 300,000円
- 事業内容** 東日本大震災以前には地域の活性化・天栄村のPR・地域住民の福祉増進を目的として、商工会青年部が中心となり開催していた夏祭り。震災以降、開催を見送ってきたが、地域住民から「夏祭りを復活してほしい」との声から安心安全をPRするために「夏祭り」を復活させた。

### 2 いきいき働く女性人材育成・活躍推進事業 ～女子カアッで優しさあふれるおもてなしの地域づくりを目指します～

- 実施商工会** ひがし商工会女性部【広域事業】
- 総事業費** 357,316円 **補助金額** 350,000円
- 事業内容** 女子力向上のためのセミナー等を開催し、企業経営における女性の力の向上、提供する商品やサービスのレベルアップ、ファン顧客づくり、さらにはおもてなしの地域づくりを通して、部員の資質向上、地域経済全体の活性化を図った。
  - 第1部「いきいき働く女性の活躍推進・女子カアッセミナー」**  
 テーマ：お客様第一のおもてなし・コミュニケーション美人になる方法  
 ～愛されるおもてなしでファンを増やそう～  
 講師：つばうちみき事務所 代表 坪内 美樹さん
  - 第2部「ハンギングバスケット作製講習会」**  
 テーマ：ハンギングバスケットの活用法、効果について  
 講師：大信商工会女性部 部長 佐藤真理子さん

### 3 出張！岩魚のつかみ取り

- 実施商工会** 都路町商工会青年部【単会事業】
- 総事業費** 707,096円 **補助金額** 425,000円
- 事業内容** 東日本大震災以前には頻繁に行われていた「岩魚のつかみ取り」の再開により、子供たちに生きた魚の生態や食の大切さを学ぶ場の提供とともに、各地のイベントに出向くことにより都路の復興とイメージ回復、都路名物として「岩魚のつかみ取り」を県内各地へ広めていった。

## 2 青年部・女性部合同トップセミナーⅡ

復興支援事業報告会終了後、福島大学うつくしまふくしま未来支援センターの天野和彦特任准教授をお招きし、「地域を創る～命を守るために大切なこと～」をテーマにセミナーを開催しました。

天野准教授から、阪神・淡路大震災では被災者の仮設住宅による生活が長期におよび、慣れない住環境もあるが、地域コミュニティが希薄なため孤独死が生まれた。被災時にはコミュニティ意識の醸成（住民間のつながる力）が必要であり、人と人がつながる仕組みづくりが課題であるとの話がありました。

天野准教授はそうした経緯から東日本大震災の際に県内最大の避難所となった郡山市「ビッグパレットふくしま」で「ビッグパレットふくしま内生活支援ボランティアセンター（通称：おだがいさまセンター）」を立ち上げ、センター長として「交流の場の提供と自治活動の促進」活動に尽力しました。「食べる」「並ぶ」「寝る」ことしかないような避難所生活が続く中、おだがいさまセンターでは、館内に「女性専用スペース」を作り、女性の着替え、乳児への授乳、女性特有の悩み事の相談などができる場所を確保しました。これをきっかけに、喫茶コーナーが立ち上がり、ビッグパレットふくしま敷地内の除草、花植えなど、避難者自らが生活復興に向けて動き出す活動が始まり、人と人がつながる仕組みを確立してきました。

セミナー後半では青年部員、女性部員合同でのグループワークを実施し、「何もなくなった町」をテーマに町を再生するために何が必要かについて議論し、各グループとも活発な意見交換がなされていました。



講師：天野和彦特任准教授



グループワークの様子



グループワーク発表の様子



トップセミナーの様子

# 看板メニューの山賊焼

山賊焼 300円



## 今後の取り組みを専務取締役の末永義人さんにお伺いしました

風評被害払拭の観点からも福島の特産品として商品を開発していきたいと考えています。

販路開拓においては、全国の店舗を回って商品を紹介していくことも視野に入れています。既に首都圏のスーパーからのオファーもあります。このことは、セデッテかしま店への出店が影響していると思います。お客様に次はどんなものを作るのか楽しみにしてもらえよう新商品開発を積極的に行っていきたいと思っています。

また、今後は今までの経験を活かし地域の発展のために活性化事業等へも積極的に関わっていきたいと思っています。

### 製造のこだわり

江戸末期からの製法を守り続けています。この製法を守るために燻製の機械は特注で改造。燻し方に秘密があり味が全然違います。

## 山賊焼とは

山中に拠点を置き、通行人などから財物を奪い取る行為をする集団を山賊と呼び、山賊は公権力が禁圧の対象とした最も重い犯罪の一つとされてきましたが、いっぽう合戦で負傷した武士達を、山賊が助けてあげたなどの逸話もあるようです。山賊は「宴」と称する夕食会を催すことも多く、このときの料理は肉やハム(後世の小高ハム)、燻しベーコンなどをぶつ切りにしたものを豪快に食していたとも伝えられています。

\*材料、調理法など地域によって違いがあります。

## 事業所を紹介します

現社長は3代目となりますが、もともとの創業は幕末に遡り、幕末から伝わる「小高ハム」の製造を手掛けていたとも伝えられています。昭和20年代に食肉加工品の店として旧小高町に創業、昭和46年に有限会社福相食品工業として会社を設立。食肉加工品の卸をメインに、県外にも商圏を拡げ全国の百貨店などにも積極的に出店し、順調に販路開拓を進め営業してきました。しかし、東日本大震災が発生、原発事故の影響で店舗兼工場が避難を余儀なくされました。

## 再開・復興に向けて

避難指示を受けて、原町区に移転し、その年の8月には仮設工場で営業を再開しました。

県内をはじめ、北海道から沖縄まで1400件ほどあった取引先は、80件に減少してしまいました。継続できるのか不安と迷っていたのですが、付いてきてくれた従業員と継続してくれている顧客のため再開に向けて動き始めました。努力の甲斐あり、現在は、新規・以前の取引先も含め400件くらいに戻りました。また、2015年4月常磐自動車道SA内にセデッテかしまがオープンしたことに伴い、テイクアウトブースに店舗として入居。また小高地区避難解除を受けて、新工場を建設。今年(平成29年)1月に竣工を果し、稼働開始しています。時期は未定ですが店舗も工場敷地にオープン予定とのこと。住民も1割程度の帰還しかなく、以前のような活気はありませんが、今後多くの住民が帰還できるよう事業所は元より地域の再開に向けて少しでも貢献できるよう頑張っています。



東日本大震災  
復興応援プロジェクト版

南相馬市小高区

有限会社 福相食品工業



**工場** 〒979-2134 南相馬市小高区岡田字上川原田112

**販売** 常磐自動車道SA隣接店セデッテかしま店

E-mail: qqdu7pf9k@galaxy.ocn.ne.jp



# 会津

会津美里町商工会

### 「また、おじちゃんのラーメンが食べたいな〜!」



中華ラーメン 親不孝店  
代表 野崎 功氏

〒969-6261  
福島県大沼郡会津美里町高田道上2844-1  
営業時間/ 昼11:00~14:00  
夜17:00~20:00  
定休日/ 毎週水曜日

## ■背景と経緯

今回ご紹介致します野崎さんは、かつて双葉郡榎葉町でラーメン店を営んでおりましたが、先の原発事故により避難及び休業を余儀なくされてしまいました。しかし、野崎さんが大規模な災害を経験したのは、これが初めてではありません。高校卒業後、東京新宿で中華料理店などを経営。その後、知人がいた三宅島に移り住み、やはりラーメン店をオープンさせましたが、平成12年に発生した三宅島の噴火により全島避難を迫られ、店は諦めざるを得ませんでした。

本会では、町内にある榎葉町の仮設住宅に隣接する仮設店舗「みんなのお店さすな」の管理を受託している関係から当初より野崎さんと交流があり、商工祭などのイベント時に臨時のラーメン店を模擬店としてお願いするようになった。

事業再開のきっかけとなったのは、同じ仮設住宅に避難していた子供たちから言われた「おじちゃんのラーメンまた食べたいな〜」との一言だったそうです。その後、榎葉町での避難指示が解除されたものの風評被害等による事業再開に目処が立たないことから、仮設住宅での暮らしやイベントの際に受けた会津の人に恩義を感じ、仮



設店舗を経て避難先であった会津美里町において事業再開を目指すこととなりました。

## ■具体的な取組と成果

本会では、同社の事業再開の相談を受け、資金調達を含む事業計画の策定をサポートし、福島相双復興推進機構や地元金融機関など外部機関と連携して「原子力災害に伴う特別地域中小企業特別資金」の活用や店内レイアウトの提案及び店内POP、メニューの作成などの支援を実施し、昨年10月から新店舗での営業が再開されました。再開後は立地の良さを活かし、業況は順調に推移しており、今後についても「会津の人には本当に世話になったよ!俺はねえ、美里に残ってお客さんの喜ぶ顔がみたいんだよ。ここが終の棲家ってヤツ」と新たなメニューの開発に情熱を注いでいます。

## ■身近に相談できる商工会

未だ風評被害の残る会津地域においての事業再開は資金繰りや什器備品等の手配など様々な課題がありましたが、商工会の親身かつ丁寧な支援により大変助かりました。これからも頼れる商工会の支援を受けながら事業展開していきたいと思っております。引き続き宜しくお願いします。



# 浜通り

川前町商工会

### 観光客と地域住民との交流の場



きじや  
店主 根本 久氏

〒979-3202  
福島県いわき市川前町下桶売字芹ヶ作110-46  
TEL 0246-84-2788  
営業日/ 土・日・月・祝日  
営業時間/ AM11:00~PM3:00  
(1月・2月・3月は冬季休業)  
(株)日本きし牧場  
TEL 0246-84-2857  
FAX 0246-84-2573

## ■事業所紹介

いわき市の中心街から車で約40分、山間の川前町に、平成28年5月1日にオープンした、「きじや」といいます。

毎朝心を込めて川前産のそば粉で打つ手打ちそばと本格手打ちうどん。国産の希少な自家飼育の日本キジ肉を使い昔ながらの羽釜で炊いたきじおこわ。四季折々に変化する川前の風土に育まれた新鮮な野菜の天ぷらを提供する飲食店です。

昔お正月などに食していたきじおこわを復活させようと女性仲間と協力し、地元のイベントで「きじおこわ弁当」として販売したのが始まりでした。放鳥するための雉の飼育をし、その後、放鳥できなかったキジ肉を活用したものです。

きじおこわ弁当は、今ではいわき市内のイベントにおいて、すぐ完売してしまうほどの人気商品となり、また、贈答用として冷凍きじおこわも新商品として開発することにより全国各地に販路を広げました。

お客様の「どこで食べられるの?」との声や、いわきの



里鬼ヶ城の桜・秋の紅葉などすばらしい景観があることを知っていただくために川前町に来ていただくための思いもあり「きじや」を始めました。

オープン当初は、慣れないことばかりで大変でしたが、手打ちそば・手打ちうどんそして、お土産用の冷凍きじおこわも好評で事業計画の目標より多くのお客様に来ていただきました。

今年は、旬の地元野菜や、凍みもちなど地域特産品などの販売も実施し、さらには観光客と地域住民との交流の場を目指しております。ぜひ、自然豊かな川前町、そして、きじやに足を運んでいただくことを心からお待ちしております。

## ■商工会の支援

持続化補助金を活用し、首都圏での販売を通して地元以外の消費者の声や専門家の支援により包装や内容量など勉強になりました。また、商品としての付加価値と価値観を変えるためにパッケージなどデザイン刷新に取組み新商品として冷凍きじおこわも商品化することができました。今後も商工会の支援をいただきながら頑張っていきたいと思っております。



# 経営支援レポート

## 元気印

# ズームアップ。

県内4地域の商工会から、地域でがんばっている会員企業をご紹介します。  
みなさんの経営のヒントになるお話もたくさんいただきました。  
是非、ご感想を福島県商工会連合会までE-メールにてお寄せ下さい。(f-wing@do-fukushima.or.jp)

# 県北

大玉村商工会

## 建設屋さん新たな挑戦!



有限会社 エム・エス・ケー  
代表取締役 鈴木 昭彦氏

〒969-1302  
福島県安達郡大玉村玉井字前原49-12  
TEL 0243-48-4405



## ■事業紹介

沿革 水耕栽培事業は、平成26年から創業

## ■水耕栽培野菜づくりで第二の創業

会社は、父が、農業の傍ら昭和55年建設業として創業。平成4年1月に法人化し、土木建設を中心に事業を行ってきた。平成23年3月の震災では、施設や設備に対する被害はなかったが、米をはじめ多くの野菜が出荷停止に直面し、農業経営に大きな打撃を与えると同時に、自分自身も食に対する不安が広がりました。このような状況が続く中、平成26年秋、たまたま研修先の山梨で出会ったのが「水耕栽培野菜」でした。鈴木社長は、試食し即座に「これだと思ったぞ。すぐ味がなく、パリッとした食感、放射能の不安もない、食の不安が広がる中で、これだったら自分の子供たちにも安全な野菜を食べさせられる。そう確信し、野菜作りへの挑戦を決意しました。

## ■野菜出荷までの道のり

研修から帰るすぐに試作のために資材を手配しました。栽培キット、LED照明キット、それらを取り揃える棚、水については、以前釣り堀の営業をしていたころから使用している深井戸の地下水を使用することにした。水質検査を済ませ、事務所の一部を栽培室に改良し設備を設置しました。最初は、80株用の栽培キットを2台導入し、平成27年の3月に、挑戦を決意してからわずか半年で初出荷を迎えることができました。「水耕栽培の命は、水にある。鈴木さんの井戸は古くから使われ、安達太良山の伏流水で、ミネラル豊富な水で水耕栽培にはうってつけていた。できた野菜は、村内の飲食業者等に試食してもらいながら、販売の可能性を探りました。幸いオープンしたばかりのイタリアンレストランのシェフに気に入っていただ

き、本格的生産に取り組むこととし、設備を徐々に広げました。はじめから大規模な設備投資もできないことから、建設会社の事務所を別の敷地内施設に移し、事務所を部分的に改良して対応しました。現在の設備は、栽培キットを30台まで拡大し、パジルやルッコラなどハーブ系野菜、マザーグリーンやパタピアレタスなどレタス系野菜とレタス系の混合(10種類)ベビーリーフなど10種類を生産しています。今後は、取引先の拡大などを図りながら、200台のキット導入を目指しています。

## ■商工会との関わり(商工会からの支援)

商品の販路の確保等に関しては、現在は、村内のレストランと直売所で使っていますが、将来は県内外のホテル、旅館等にも販路拡大を図るため、新たな施設建設や販路の拡大で商工会との関係を密接に取りながら進めたいと考えています。

## ■経営(または地域)に対する思い

社長の鈴木昭彦さんは語ります。「福島県内の建設業も、除染事業や復興事業にも陰りが見える中、経営の多角化、農工商の連携を模索しなければならぬ時期に来ていると思っています。食の安全や工場野菜の良さ、露地野菜にない価値(雑味がなく持ち続ける)を大いにアピールしながら露地野菜との差別化を図り、事業を安定軌道に乗せ、新たな雇用拡大にも展望を開いていきたい。」

## ■今後の展開

現在は、月産2,500株、年間30,000株程度の生産量ですが、新たな施設を確保し設備の拡大を図り、最終的には200台の生産キット、月産15,000株、年間180,000株の出荷を目標に進めていきたいと思っております。また、現在の作業は、社長と奥様の恵子さん、事務員のみで建設業の仕事の合間に行っていますが、規模拡大に伴い新たな雇用も確保し、会社の一つの部門に成長させたいと意気込みを語っていました。

# 県中・県南

棚倉町商工会

## 豆腐は世界の健康食



叶 有限会社 大楢食品  
代表取締役 大楢 守氏

〒963-6131  
福島県東白川郡棚倉町大字棚倉字鉄炮町16番地  
TEL 0247-33-3403  
FAX 0247-33-3650  
ネットショップURL/  
<http://www.oosugisyokuhin.com/>  
工場直売店/ 10:00~17:00(日曜定休日)

## ■事業所紹介

大楢食品は城下町棚倉に明治34年創業。今年で116年をむかえる老舗豆腐店です。豆腐屋以前は棚倉藩に仕え、その後代大楢 長次が豆腐屋を創業し現在5代目大楢 広が修行中。

## ■商品紹介

大楢食品の豆腐は地下より汲み上げた美味しい軟水を使い、伝統の技で育てており昔からのファンがおります。また、2016年8月に行われたとうほく元気とうふサミットでは、「青豆よせ豆腐」が全出品52品のうち最優秀賞受賞。TVや新聞で取り上げられました。豆腐の他にふくらした油揚げ。一つ一つ手揚げのがんもや生揚げも人気です。冬には棚倉の気候を活かし、自然乾燥で旨味を凝縮した凍み豆腐も製造しております。また、ヘルシーなおからや豆乳を利用したスイーツ、おからドーナツや青豆豆乳でさっぱり仕上げた青豆豆乳ぷりんなど様々な商品を展開しております。

## ■取り組みと今後の展望

2015年11月より5代目が継ぎ、町内のお店とコラボして青豆豆乳シュークリームや青豆豆乳パンを開発。百貨店での販売会等で好評を得ております。2016年11月には、工場直売スペースとネットショップをオープン。また、2017年4月に行われる第9回沖繩国際映画祭祭出品作品「豆腐の角に頭ぶつけて生きる」の撮影舞台となりました。今後は、豆腐や豆乳をベースとしたナチュラルテイストのカフェや大豆の良さを活かした化粧品開発などを検

討中です。城下町棚倉に育てて頂いた弊社は、今後も地域と共に発展し、広くこの棚倉町のすばらしさが認知される様努めて参りたいと思っております。

## ■商工会からの支援

福島県内を襲った震災等による風評被害で、売上に繋がらない現状がありました。特に、食品を取扱っていた業界は被害拡大が避けられない状況にありました。現状を打開しようと、後継者を中心に今後の経営方針策を講じようと、商工会に相談しました。もともと店舗販売に視点を置き販路拡大を目指したいという気持ちを持っておりましたが、その件で、相談をしましたところタイムリーなことに、持続化事業を提案され、早速申請して採択、速やかに事業推進の運びとなりました。この間職員の皆さんに伴走支援をして頂きました。懸命な支援に心から感謝を申し上げます。お陰様で、現在では徐々にではありますが、良い方向に向かっており事業効果は絶大でありました。今後も、経営革新に向けて、取組んでまいりたいと考えております。引き続きご支援を宜しくお願い致します。



## 地域特性を活用した 地域活性化対策事業の取り組み

### 鏡石町商工会



鏡石町商工会長の長田守弘です。鏡石町は、中通り南部に位置し、町の西には釈迦堂川、東には阿武隈川が

流れ、平坦な大地と相まって、農業が盛んな町です。また国道四号線、東北自動車道鏡石スマートIC、JR東北本線鏡石駅といった公共交通ネットワークにも恵まれており、県内でも若者が多く暮らす町でもあります。また、唱歌「牧場(まきば)の朝」のモデルとして、日本近代酪農発祥の地とされる「岩瀬牧場」をはじめ、豊かな自然環境を活用した各種スポーツ・レジャー施設が点在し、さわやかな田園都市を形成しております。

#### 鏡石町国際化

#### オランダ・秋祭り

明治四〇年、日本初となる十三頭のホルスタインと農機具をオランダから導入した際、オランダから友好の証として「青銅の鐘」が贈られました。このオランダとの絆を広く伝えたため、毎年十月

の第一土曜日に、鏡石駅前及び本町商店街を全面通行止めにして「オランダ・秋祭り」が開催されております。路上には、多数の露店が並び、オランダ人パフォーマーによる大道芸のほか、多数のステージイベントも催されております。またオランダ直輸入の「ゴータチス」も販売され、毎年三万人以上の人があり、地域経済の活性化に繋がっております。



#### 窓から眺める絵本

#### もう一つの図書館

#### 田んぼアート、きらきらアート事業

町制五十周年を記念し「降りてみたい、歩いてみたい町づくり」をテーマに平成二十四年度から、町が中心となり、町図書館北側の水田約五十アールを利用し「田んぼアート事業」を展開しております。二十八年度は「かぐや姫」をモチーフに、アフターDCにちなんだ絵柄となり、期間中二万人を超える集客となり、町活性化の一助となりました。五年目を迎えた本年は、この田んぼ

アートの新たな取り組みとし、商工会の主導によるLEDイルミネーションを活用した「夜の田んぼアート事業」への挑戦をいたしました。絵柄はこれまでのコンセプトである「窓から眺める絵本」もう一つの図書館」を受け継ぎ「かぐや姫」を再現いたしました。町内の小・中学校、岩瀬農業高等学校の生徒が記入した「夢メッセージ」カードをLED装置に挿入し、「希望の苗」として田植えイベントを実施。約五千本の希望の苗が「希望の花」を咲かせました。その他にも四万五千球のLEDを設置、「きらきらアート」が輝きを放ちました。



#### 特産品開発事業

#### 牧場の朝のまちジェラートシリーズ

町内の特産品として、田んぼアートで栽培されたお米「牧場のしずく」を利用した日本酒「鏡の雫」が発売されております。また鏡石町は、古くから果物の生産が盛んであり、特に町内産の「いちご」は、首都圏にも出荷され、大手有名ホテルをはじめ、各所で使用されております。この二つの素材を活用し、新たな特産品を開発すべく研究を行い、「鏡の雫」



の酒粕を高温乾燥させ、パウダー状にした「酒粕パウダー」を練りこんだ、「酒粕ジェラート」、また「いちご」を通常の二倍以上配合した「いちごジェラート」の二点を開発し、販売を開始しております。また新たに「ルレ

クチエ」(洋ナシ)を使った「ルレクチエジェラート」を加え現在三種のジェラートを販売しております。日本橋ふくしま館等でのテスト販売においても「酒粕ジェラート」の評価は非常に高く、町内飲食店をはじめ、現在では首都圏の居酒屋チェーン店でも提供されております。今後も新たな開発を行い「牧場の朝のまちジェラートシリーズ」として展開していく予定であります。さらにジェラート等の特産品PRを目的とした移動販売車「牧場のあーさー」を導入いたしました。今後は移動販売車の機動力を活かし、各種イベントへ参加し、特産品をはじめ、町観光PR等を積極的に展開して行く予定です。



# Information

商工会だより

## 観光振興と特産品開発で 地域活性化を

湖南町商工会



湖南町商工会長の宗像正之です。湖南町は郡山市の最西端(猪苗代湖南岸)に位置する、標高五〇〇メートルから一、〇〇〇メートル余りの高冷地帯で、総面積一六七・七八平方キロメートルの市内で一番目の広さを持つ風光明媚なところです。磐梯山の秀峰が一望できる景勝地であり、夏は「湖南七浜」が湖水浴場やキャンプ地として賑わいます。また「郡山布引風の高原」のような新たな観光名所も誕生しています。高原には、三十三基もの風力発電用風車が建設されており、高原から猪苗代湖と磐梯山を望む眺望と、猪苗代湖側から眺める高原の風車群は、湖南町の魅力ある観光名所となっています。しかしながら年々少子高齢化が進み、定住人口も減少傾向にあります。商工業の衰退が心配されているところです。現在は農業、商工業、観光が一体となり地域振興策を地域全体で思案しているところです。

### 「どぶろく特区」の湖南町

平成二十二年に福島県内で六番目に国からどぶろく特区の認可をいただきました。湖南町産の「あきたこまち」を使用し製造しています。「きかん坊」という名前で販売開始。



### かりんとうの商品化

昔から各家庭で作られていた米粉を使ったかりんとうを商品化しました。精肉店、そば屋、糀屋などで作っており各自個性のある味になっています。小さくで香ばしく、昔懐かしい味が評判もよく、常連客は気分に合わせて味を選びお茶のお供にしています。

### 湖まつり

毎年七月最終土曜日に湖南町にある七浜の一つ館浜にて開催されます。水に



感謝するイベントとして平成二十七年には、第五〇回の節目を無事迎えることができました。安全祈願祭を始めタライ舟体験、さかなつかみ大会など、水に親しむ様々な催し物が開かれています。夜には、湖上花火大会を開催、湖上に艶やかに花開く花火と湖面に映る花火が美しい。

### 布引風の高原まつり

標高一、〇〇〇メートルあり、磐梯山や猪苗代湖が一望できる絶景の地。その土地の特性を生かし、高さ一〇〇メートルもある風力発電用の風車が三十三基雄大に立ち並び、高原の風を受けてゆっくりに回っています。毎年八月末頃にはひまわりやコスモスが同時に楽しめるこの時期に、郡山布引風の高原まつりが開催されます。満開のひまわり畑の中、ウォーキングやスタンプラリーを楽しんでもらい、午後には布引高原大根の収穫体験や湖南町特産品を中心とした景品が当たる抽選会も行われています。



# 「経営力向上計画」で稼ぐ力を強化するチャンスです!

中小企業・小規模事業者等の本業の稼ぐ力の強化を応援するため、「中小企業等経営強化法」が平成28年7月1日からスタートしました。本法では、①本業の稼ぐ力を高めるための「経営力向上計画」が創設され、②事業所管大臣が業種ごとに、「稼ぐ力」を記した「事業分野別指針」を策定します。

「経営力向上計画」は、事業者が自社の経営力を向上させるために実施する計画です。申請に基づき認定された事業者は、認定計画に基づき新たに取得した機械装置の固定資産税が3年間、半分に軽減されるとともに、金融支援や補助金における加点措置を受けることができます。

## 経営力向上計画の認定スキーム

### 代表的な業種における主務大臣(例)

- 製造業、卸・小売業：経済産業省
- 建設・運輸業：国土交通省
- 医療・介護・保育業：厚生労働省
- 農林水産業、食品製造業：農林水産省

### 主務大臣 (事業分野別指針の策定)

提出先  
(例) 経産省・各地方の経済産業局

### 支援措置

- 生産性を高めるための機械装置を取得した場合、3年間、固定資産税を1/2に軽減
- 計画に基づく事業に必要な資金繰りを支援
- 補助金等による優先採択等



※推進機関において、人材育成を行う場合には、**労働保険特会からの支援を受けることが可能。**

### 事業分野別 経営力向上推進機関

(例) 事業者団体  
・同業者組合 等

普及啓発  
人材育成

### 申請事業者

(中小企業・小規模事業者  
中堅企業)

申請を  
サポート

### 経営革新等支援機関

(例) 税理士、公認会計士、弁護士  
・商工会議所・商工会  
・地域金融機関 等

※事業分野別指針が策定されていない分野においては基本方針に基づいて申請が可能。

## 経営力の強化 を実現



お問合せ先

## 経営力向上計画相談窓口



中小企業庁 事業環境部 企画課

TEL 03-3501-1957(平日9:00~12:00、13:00~17:00)

詳しくはこちら

経営力向上計画

検索



# 知財の活用について無料相談いたします!

### 知的財産活動のメリット

- ・有利な事業展開
- ・自社ブランドの構築
- ・自社技術力の向上
- ・社員のモチベーション向上

### 経営に寄与する知的財産活動

特許を保有する中小企業は保有していない中小企業よりも従業員一人当たりの営業利益率が約**3倍**という調査結果もあります。\*

※「平成24年度中小企業実態基本調査」(中小庁)、「平成25年度企業活動基本調査速報」(経済産業省)より

平成27年度相談実績：1300件

県内唯一の知財ワンストップ相談支援窓口

まずはお気軽にご相談ください

福島県知財総合支援窓口 電話 024-963-0242

〒963-0215 郡山市待池台1-12 福島県ハイテクプラザ2F



(独)工業所有権情報・研修館事業 実施：一般社団法人福島県発明協会 <http://www.fukushima-i.org>



News Clipは循環型社会の現実を目指して、環境に配慮した植物油インキと再生紙を使用しています。