

# ニュースクリップ News Clip

あ 商 ぎ 不 ない 工 たら す 人 び と ぶ ぐ し ま 商 ・ 工 ・ 人

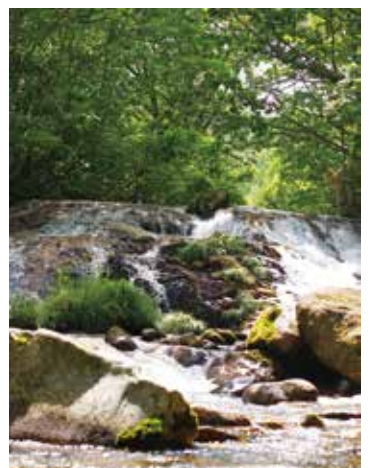
- P2 ヒストリーインタビュー
- P3 福島の美味しいもの  
ベストキュレーションフェアin 代官山T-SITE  
フレンドリーキュレーションフェア二子玉川
- P4 青年部・女性部日より
- P6 いいものmekke  
おのまち小町ガレット
- P8 元気印!!ズームアップ
- P10 Information 商工会日より
- P12 掲示板

こだわりの地酒で販路拡大に取り組む花泉酒造合名会社 代表社員 星誠さんにお伺いしました。

## ヒストリーインタビュー

“地域と造り手の気持ちにこだわった酒造り”を目指して  
南会津町・花泉酒造合名会社

2016.3.10  
Vol.372



# “地域と造り手の気持ちにこだわった酒造り”を目指して

## 会社沿革、事業内容について

大正九年、まだ道路や流通が発達していなかった当時、豪雪地帯である南会津町旧南郷村では冬になると村外から物資が届きにくい状況にあり、お酒もそのひとつでした。そこで、「酒がないなら、自分たちでいい酒を造ろう」という想いを持った地元の人たちが集まって酒造りを始めたのが当社の起源です。酒造りを通して集まったのが始まりなので、酒造会社には珍しく世襲の蔵元がいません。自分達が旨いと思つ酒を造る。その精神は百年近く経つた今も受け継がれています。

当社は、「地域と造り手の気持ちにこだわった酒造り」をテーマに掲げ、地元の土地や風土など蔵を取りまく環境全体を大切にしながら、酒造りを通じて地域と共に歩む企業、日本酒における「ローカル」を目指しています。

## 酒造りに対する

### こだわりのついで

地酒と呼ぶからには、地元の米と水で。その思いが酒造りの根底にあります。使用する酒米は、水や気候といった土地の特徴を知り尽くした地元の契約農家さんたちの手による当蔵の酒造りに最適な米であり、一〇〇%会津産、そのうちの九十五%が南会津産米です。全量自家精米によって出た大量の米糠は、地元「南郷トマト」の有機肥料として使用するなど、循環農法にも積極的に取り組んでいます。

仕込み水で使う地元南郷の「高清水」はミネラル分の少ない超軟水で、それが花泉のやわらかなおいしさに欠かすことのできない要素となっています。また当蔵では、通常日本酒造りにおいて行われる三段仕込みの後、さらにひと手間加え、蒸したもち米を熱いまま仕込むという「もち米四段仕込み」を全銘柄で採用しています。それにより、スッキリとしたキレがありながらも優しい旨みと甘みを持った味わいが生まれます。かつて多くの蔵で行われていた四段仕込みは、その手間と費用からしだいに省略されていきま



したが、今でもこだわり続けている理由には、「自分達が旨いと思つ味わい」はこの業なくして生み出せないからです。

代表銘柄である「花泉」シリーズは昔からの製法を守り地域に愛され続ける当蔵の基本となる酒で、燗でも冷でも楽しむことができる食中酒向きの酒です。一方、平成十九年に誕生したもう一つの銘柄「口万ろまん」シリーズは、福島県開発酵母「うつくしま酵母」を使用し、酒米も同じく福島県で開発された地元南会津産「夢の香」を使用するなど、徹底的に地元産にこだわった「地酒」です。よ

仕上げ、四季ごとに季節限定商品を出していくことで、季節にあつたお酒の楽しみ方を提案しています。

## 貴社と商工会との関わりについて

従来の顧客



層を対象とした伝統商品である「花泉」シリーズに対し、「口万」シリーズは特約店限定の季節商品として、主に首都圏をはじめとした県外消費者向けに展開しています。特に、「口万」シリーズ唯一の通年商品である「口万」は、今後当社が国内外の販路拡大を狙ううえで主力となる商品と位置付けておりますが、品質保持のために冷蔵出荷・管理が必要であり、それに係るコストの増大や品質の不均一性リスクが大きな課題となっていました。そこで、これらの課題を解決するための新たな生産方式に取り組みすることとなりました。設備の導入にあたり、商工会に相談したところ「ものづくり補助金」へのチャレンジを提案され、経営指導員の支援を受けながら申請書を作成し無事採択を受けました。また、品質不均一性リスク排除と常温出荷可能に向けた新生産方式の導入をテーマとした経営革新計画の承認申請にあたってはアドバイザーを受け、平成二十七年十月二十二日付けで承認を受けることができました。さらには持続化補助金を活用し、当社の酒造りに対するこだわりや想い、日本酒の魅力を広く国内外の消費者に伝えるた

め、外国語にも対応したホームページへのリニューアルも行いました。現在も外部の視点から定期的に事業の進捗状況を確認してもらい、助言や各種情報提供をしております。

## 今後の展開・ビジョンについて

近年、食通向け雑誌や女性向け雑誌で日本酒特集が頻繁に取り上げられるなど、特に女性を中心に日本酒がブームになりつつあると感じています。加えて、和食の世界文化遺産登録や二〇二〇年東京オリムピック開催など国内外から日本文化が注目を集めてきており、また品評会での福島県産日本酒に対する高評価も追い風となり、福島県の地酒を取り巻く環境は大きなチャンスを迎えていると捉えています。この絶好の機会を逃さぬよう、こだわりの高付加価値酒「口万」の販路拡大を図っていきながら、これまで同様、地域の風土を活かした酒造りを通じて地域に貢献し、花泉に関わる人たちがすべてが笑顔で豊かになれる企業を目指していきます。



### 企業概要

企業名 花泉酒造合名会社  
 代表者名 星 誠  
 住所 〒967-0631  
 南会津郡南会津町界字中田646-1  
 TEL 0241-73-2029  
 FAX 0241-73-2566  
 URL http://hanaizumi.ne.jp/



## 「福島の美味しいもの ベストキュレーションフェア」

11月28日(土)、29日(日)の2日間 東京 代官山T-SITEにて開催

代官山の来場者は、食の安全・安心への意識が高く、本物志向の消費者が多いため、商品を販売する側には、ストーリーを含めた商品の魅力を十分に伝えられるだけの知識が必要。ガラス瓶の商品等の包装や商品の受け渡しについて、お客様から指摘を受ける場面があり、来場者に合わせ梱包資材の準備や商品の取り扱いに細心の注意を払うことが重要であることを再認識し、今後の出展する事業者へ事例として情報共有し支援してまいります。



### 主なイベント内容

#### 福島を知る、愉しむ。利き酒BAR「福・島・美・味」

南相馬市出身の若手唎酒師(ききざけし)と福島美味のコラボで、会場内に2日間限定のオシャレな立ち飲みBARが出現。日本酒デビュー、女性の方にも好まれる軽めラインナップから酒好きをうならせる渋めキュレーションが揃いました。



- ・女性向けセレクトタイム  
[美TIME]女子力をあげる福島酒セレクト
- ・味わい酒セレクトタイム  
[味TIME]ちょっと一杯。素敵なお出合いはいつも日本酒から
- ・おとな酒セレクトタイム  
[福TIME]大人のたしなみ、福島時間
- ・ビギナー向けセレクトタイム  
[島TIME]ビギナーにも安心の日本酒クオリティ

#### みそボール作り体験

みそソムリエが簡単便利な「みそボール作り」を調理実習し、喜多方市の淀屋の無添加、天然醸造手作り味噌を使ったみそボール作りを体験しました。みそボールはまとめて作っておくと、お湯に溶くだけで毎日美味しいみそ汁をのむことができます。



#### トークショー

- ・淀屋 武藤合名会社  
福島の美味しいみそで健康生活
- ・会津山塩  
山の温泉水から作る塩。ロマンと味わい

## 「福島の美味しいもの フレンドリーキュレーションフェア」

12月5日(土)、6日(日)の2日間 東京 二子玉川ライズにて開催

二子玉川は、ファミリー層から団塊世代まで上質でセンスある消費者が多く終始絶え間なく来場者があり、お客様が納得した上で購入いただけるよう商品の説明を重視し接客する姿が多く見られた。会場内にベビーカー置き場や子供向けボールプールを設置したことも特徴的であり、新しい来場者のニーズや物産展のスタイルを再認識し事業者を支援してまいります。



### 主なイベント内容

#### 福島美味おにぎりCAFE

～世界一の新米おにぎりと天然醸造の伝統みそ汁～

世界一の新米おにぎりや伝統の天然醸造みそで作るみそ汁を提供しました。

おにぎりに使われる平成27年産の「GPR特別栽培 天栄米」は、米・食味分析鑑定コンクール国際大会で2008年以降、国際総合部門金賞を6年連続で受賞しているコシヒカリ。みそ汁のみそは大豆、麴、塩の3つだけを伝統の製法で発酵させた天然醸造のものだけを使用。



#### みそボール作り体験

本宮市にある糀和田屋の無添加、天然醸造手作り味噌を使用。

金子牧場  
しぼりたての新鮮ミルク  
で手作りバター体験

## 「若者・女性経営者研修事業」の開催

平成28年1月18日、郡山市「郡山ビューホテルアネックス」において、若者・女性経営者研修事業を開催しました。

講師には、元宮城県商工会青年部連合会長である株式会社オイテック 専務取締役の尾出恵一氏をお招きし、「若手経営者、若手後継者の視点で学ぶ経営革新の必要性」をテーマにお話いただきました。

尾出さんは、総合建設業・給排水設備・住宅リフォーム・不動産業を営んでおります。東日本大震災発生の際、社会一般の福祉の増進を最優先と考え、ハウスメーカーの仕事を一切引き受けず、地域の復旧工事だけを優先させていましたが、「国の復興予算が決まらない」「政府の方針が・・・」などの理由により長期にわたり工事代金が入金にならない状況が続きました。資金繰りは急速に悪化し、さらにその年の決算は大赤字の状況下でも、「経営革新を取っていたおかげ」で金融機関からスムーズに融資を受けることができ、自社を存続させることができたとの実体験や経営革新取得に向けた考え方や進め方の話は、同年代の青年部員の目線での話であり、大変貴重な講演となりました。



講師の尾出恵一氏



研修事業の様子



交流会の様子

今回の研修事業で、一番伝えたいこととして、

- ・ 商工会に利用されるな! 利用しよう!
- ・ 積極的に青年部長になろう!
- ・ 本業あつての青年部活動! 経営の勉強をしよう!

の話で研修事業を終えました。

研修事業終了後の交流会では、参加部員が自社PRを絡めた自己紹介を行い、青年部員同士の交流を深めました。



## 【青年部女性部合同組織基盤強化推進セミナー】 ～商工会全国組織化50周年記念式典・主張発表大会を開催県として成功させるために！～

青年部女性部合同組織基盤強化推進セミナーが、平成27年12月2日(水)に郡山市「ビッグパレットふくしま」において約200名出席し開催されました。

今回は、平成28年度に開催される50周年記念式典等が目前に迫っていることもあり、組織の“基盤づくり”や“意識向上”を図るため、青年部女性部共に今年度全国大会の開催地であった、兵庫県(青年部の開催地)と東京都(女性部の開催地)から各会長さんを講師として招き、開催1年前から実施してきたことや抑えておくべきポイント等をわかりやすく説明していただきました。

最後には、質疑応答の時間が設けられ、当日の対応や金銭的な内容等々の質疑があり、出席者にとっても大会の概要や気づきが得られた研修でした。



東京都商工会女性部連合会 会長 廣瀬可世子氏



兵庫県商工会青年部連合会 会長 久保田一三氏

その他として、平成27年度青年部女性部復興支援事業報告会が行われ、事業を実施した商工会の中から代表して3つの商工会青年部女性部より事業報告をしていただきました。

### 【平成27年度青年部女性部復興支援事業】

①事業名:「磐梯熱海温泉」魅力アップおもてなし事業

実施商工会名:【単会】熱海町商工会青年部

総事業費:754,164円

②事業名:復興おもてなし講演と新たな観光へ“手漉き和紙「行燈」作戦”事業

商店街に、おかみさんの“心”と“あかり”で観光客を呼び込もう!

幹事商工会名:【広域】本宮市商工会女性部

総事業費:813,764円

③事業名:子どもと青年部のふれあいによる商店街復興支援事業

こらんしょ川俣 食と音楽の祭典 七福陣 音MODACHI作戦 ～子供たちに風評被害の思い出は要らない～

幹事商工会名:【広域】川俣町商工会青年部

総事業費:1,443,558円





# 東日本大震災 復興応援プロジェクト版

風評被害払拭と町おこしのため、  
開発した小野町グルメ  
「**おのまち小町ガレット**」を紹介します。

「おのまち小町ガレット」について、レストラン志木のオーナー木内勇次さんにお話を伺いました。

た生地をパリッと薄く焼きチーズ、ハム・卵や  
フランス生まれの料理です。アイスなどをのせ  
デザートとしても食べられます。

トは「小野町産のそば粉」を使用し、小野町産  
産したものです。



## 小野町

## レストラン 志木

〒963-3402

田村郡小野町谷津作字谷津79-5

TEL 0247-72-2921

営業時間／昼11:30～14:00

夜17:00～21:00

定休日／不定休



扱っています。

のオリジナルがあっていろいろな味が楽しめます  
レストラン志木さんのオリジナル人気メニュー  
に人気のメニューです。

まみにもぴったりかもしれません。(編集者談  
もOK。

もあり歩きながら食べられます。

今回取材にお伺いしたレストラン志木さん  
は、昭和61年に創業。創業から変わらぬ味  
が自慢の、手作りひとつひとつ丁寧に仕  
上げる「手ごねハンバーグ」が人気のお店で  
す。肉も国産の上質な牛肉と豚肉を独特な  
比率で混ぜ絶妙な旨さを引出しています。以前はネット販売も手掛け  
ており県外からも注文が多くありましたが、震災後注文が減ってしまった  
ことにより、ネット販売は中止しています。



オーナーの木内さんは、埼玉県志木市出身。お店の名前も出身地から  
名付けました。東京の飲食店で修業時代同じ勤め先の奥様と出会い結  
婚。奥様の実家がある小野町へ移住し、お店をオープンさせました。



アイスがのったデザートガレット  
抹茶&あずき



レストラン志木のオーナー  
木内勇次さんと奥様の清子(せいこ)さん



手ごねハンバーグ  
ランチメニューはごはん・味噌汁  
ドリンクがついて860円



町おこしの一環として、地域おこし協力隊が小野町の特産品にこだわった新しい6次化商品を開発している中で「**おのまち小町ガレット**」は誕生しました。

2015年2月発案に賛同した店舗が協力して、販売に向け活動を開始しました。東京のガレット専門店にも視察に行き試作を重ねます。専用の鉄板も取り寄せ、まずは小野新町駅の100周年記念式典のイベントで試食会。結果は好評でした。

2015年4月販売開始。当初は「レストラン志木」・「カフェレストランオリーブ」・「シェフリー松月堂」の3店舗で販売をスタートしましたが、その後、「釜めしや ふじ」が加わり、現在は4店舗で販売しています。



材料となるそば粉は小野町の名産です。また小野町は古くから良質な石の産地。石造りの建造物や石の道標などが各所に残っています。現在でも石臼作りの名匠がいます。収穫された「そばの実」は小野町産の臼石で細かく挽かれて香り立つ「そば粉」になります。

トッピングする野菜やブルーベリーソースなどは、地元産のものを使っています。



**ガレット**って、そば粉100%で作った野菜などを包んだフワフワで甘く味付けされた「おのまち小町ガレット」の新メニューとして誕生



「おのまち小町ガレット」は町内の4店舗で取り扱っています。メニューは、4店舗共通のものと、各お店ごとのオリジナルがあります。写真は今回取材をさせていただいた「レストラン志木」の「**生ハムのサラダガレット(800円)**」。特に女性に人気の生地の塩味がまた、サラダに合っていておつまみとしてもぴったりです。店内でも食べられますがテイクアウトも可能で、クレープのようにくるくるとまいたバージョンも人気です。

## おのまち小町ガレット取扱店

レストラン志木	TEL0247-72-2921
カフェレストランオリーブ	TEL0247-72-6656
シェフリー松月堂	TEL0247-72-2236
釜めしや ふじ	TEL0247-72-4425

各店舗で販売しております。  
いろいろな味を試してみてください。  
その他取扱情報は、各店にお問い合わせください。



# ズムアツツ。



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



保原町商工会

**本物志向のお客様に  
こだわりのコーヒーを  
提供いたします。**



マ・サンプル  
オーナー 坂下美恵子氏

〒960-0611  
福島県伊達市保原町城ノ内102-2  
TEL 024-576-7606  
営業時間/11時30分~17時  
定休日/日曜日、月曜日  
客席/12席  
駐車場/3台

### ■事業紹介

沿革 創業14年

### ■「一流の職人に学んだこだわりの品」

当店はオーナーである母と長男の2人で経営をしており、13年前に自宅の一部を改装し事業をスタートいたしました。開業当初は宣伝等を行わなくても一定の客数が確保できましたが、近くにあった病院の移転等に伴い、売り上げも右肩下がりとなっていきました。



そこに追い打ちをかけたのが東日本大震災でした。ただでさえ減り続けているお客様が避難等によりさらに減少。経営の危機に陥りました。

そもそもこのお店は、コーヒーやシフォンケーキについてのこだわりが強く、「コーヒーの神様」「レジェンド」と呼ばれている「カフェ・バツハ」(東京台東区)店主田口護氏の弟子である極久里さんから指導を受け豆を見極める技術やドリップの技術については職人(マイスター)のレベルにあり、お客様の好みに合わせたおいしいコーヒーの提供が可能です。また、豆に対するこだわりも相当なもので、最高級豆で知られる「ゲイシャ種」の提供が可能であるなど、コーヒー通を唸らせる本格派のお店となっています。

オーナーは、東京池袋にあるシフォンケーキで有名なラ・ファミユの小澤先生の指導を受けるなど一流の職人に学んだこだわりのケーキを提供することが可能で、一度食べた県外のお客様から宅急便で送ってほしいと注文が入ることもあるとの事。



しかし、宣伝の方法がわからなかった為、地元での認知度も低く「知る人ぞ知る隠れた名店」となっていました。

### ■商工会との関わり及び今後の展開

東京電力の賠償手続きについて指導をしていただき、指導員さんから専門家派遣の提案をいただきました。指導員さんからは、「これだけの強みがありながら知られていないのはもったいない」と言われ、いままで曖昧だったターゲットを明確にし、経営を改善すべく専門家派遣を実施いたしました。

先生からは数回にわたる指導の結果、本物志向のお客様をターゲットにビジネスを展開していくことを提案していただきました。今後は体調面の不安もありますが、商工会の指導の下、持続化補助金等を活用しながらお店の宣伝に力を入れて行く予定です。

## 県中・県南



泉崎村商工会

**「高齢者、身障者」が利用しやすく、  
女性も気軽に入れる居酒屋**



やきとりかず  
代表 佐藤 勝行氏

〒969-0101  
西白河郡泉崎村大字泉崎字梅木平233  
TEL 0248-53-5012

### ■事業紹介

西白河郡泉崎村にある「やきとりかず」さんを紹介いたします。

昭和63年国道4号線の泉崎村第二工業団地入口に「お食事処みちくさ」を創業し、工業団地従業員のランチをメインとして営業をしながら、平成20年より自宅隣の店舗を利用し、夜営業の「やきとりかず」をオープン、昼夜2店舗を掛け持ちで営業を行っていました。店の一押しは「モツ煮込み」などモツを使用した料理で、工業団地従業員さんやアパート住いの独身者等に多く利用してもらっています。

順調に売上を伸ばしていましたが、平成23年3月11日の東日本大震災により「お食事処みちくさ」が全壊し、店を撤去、拠点を「やきとりかず」に移転し、昼はランチ、夜は居酒屋として、営業を続けています。

そんな中商工会から小規模事業者持続化補助金を使ってみませんかと言われましたが、後継者も無く年齢も還暦を迎えようとする年代に入り、一区切り付けようかと思っていた矢先で、どうしようかと悩みましたが、体さえ丈夫ならば頑張れるとの考えもあり、店

舗改装して

新たに女性客の取り込みと、高齢者、身体障害者の利便性を考え、「囲炉裏のある掘りコタツで座って食事のできる居酒屋」をテーマに申請。改築後は店舗が明るくなり、女性客も利用していただけるようになりました。



### ■何でも相談できる商工会

今回利用した「小規模事業者持続化補助金」を使う前は、現状分析と今後の経営方針については考えたことも無く、日々の仕事に追われる毎日でした。改めて自分の店の強み弱みを考えることにより、お客さんに喜んで貰えるような店舗に改装できました。申請するにあたり、商工会の指導員が親身になり相談に乗ってくれました。他にも税務、共済等いろいろな面で商工会には相談しており、経営のパートナーとして今後も相談して行きたいと思っています。



# 会津

檜枝岐村商工会

## 「檜枝岐村の味を食卓へ」



尾瀬・檜枝岐村特産品販売 さんみ  
代表 星 秀和氏

〒967-0522  
南会津郡檜枝岐村字上ノ原478-1  
TEL 0241-75-2215

### ■雇用の創出を目指して

今回ご紹介するのは、檜枝岐村で平成25年5月に創業された、「山魅(さんみ)」の星秀和さんです。

星さんは、南会津町の道の駅等で販売業務等に従事された後、独立し卸売を中心に事業展開しています。観光立村である檜枝岐村のPRや地域特産品を販売しながら、最近では、自社商品の製造販売や物産展等で伝統料理の提供にも力を入れています。蕎麦の薬味として檜枝岐村で昔から各家庭で作られてきた「山人(やも一ど)漬け」や、民宿を運営していた先代からのレシピで作る「山人焼肉ダレ」を自社の主力商品とし売上を伸ばしています。



小規模事業者持続化補助金を活用して利用していなかった空き倉庫を商品加工所として整備し、今後は山菜や寒ざらし大根等を使った惣菜の販売も計画中です。

就業場の少ない檜枝岐村で将来的に雇用の創出による地域貢献を目標に掲げる

星さんを今後とも継続して支援し、微力ながら事業拡大のお手伝いできればと考えています。

### ■商工会とともに

父母が他界し、毎日当たり前のように食べていた檜枝岐村の田舎料理が食べられなくなりました。そんな時、以前民宿を運営していた両親が残してくれた田舎料理のレシピ集を見つけたことが自社商品を生み出していきっかけとなりました。商工会には、販路創出、新商品開発、補助金申請のアドバイス等経営に関する様々な面からサポートをしてもらっています。これからも「山魅」の芯を忘れずに商工会と共に前進していきたいと思ひます。



# 浜通り

遠野町商工会

## 「ワンストップで農家を応援」



有限会社 齊藤農機種苗店  
取締役 齋藤 卓也氏

〒972-0161  
福島県いわき市遠野町上遠野字中ノ町59-1  
TEL 0246-89-3018  
営業時間/8:00~18:00  
定休日/農繁期以外は日曜日

### ■農業全般に対応

当店は、遠野町で昭和30年に種苗店として創業しました。徐々に取扱品目を農薬、肥料、農機具、農業機械と拡幅、平成21年に新店舗を旧道とバイパス道どちらからも視認性のよい合流地点に開設し、私で3代目となります。当店の最大の売りポイントは、種苗、農薬、農業資材の販売と、小型から大型までの農業機械の専門知識や修理メンテナンスの技術をもった人材がおり、ワンストップで農業全般のサービスを提供できることです。そしてさらに中古機械を新品同様にレストアする技術もあります。

### ■安心な中古農業機械を提供

当店のお客様は小規模兼業農家が多く、農業機械の買い替えを計画的に行う取引先は少ないのが現状です。小規模ゆえ農業機械の稼働は年に1回であり、メンテナンスが定期的に行われていないことから農繁期始めに故障することが多く、修理代金が高額になった時に買い替えを検討される傾向にあります。新品は高額で購入できずとも中古機械を購入して農業を継続したい方は多いのですが、中古機械は自動車業界のように豊富な在庫はないので、限られた農繁期にお客様の要望に添った中古機械を見つけるのは至難の業です。中古機械の出物があつた際に確保しておきレストアするにしても、農業機械は風雨と直射日光に

弱く野ざらしにできない問題がありました。

そこで、レストア前の中古機械をストックしておくパイプハウスを導入することにしました。豊富な在庫を抱え、併せて農繁期に農家の要望に添った中古機械が見つからない場合には当店の代替機を貸与して農繁期の作業を予定通り進めて頂きます。そして農繁期のあとに要望に添った中古機械を購入していただくシステムを構築しました。この一連を商工会に相談し小規模事業者持続化補助金を活用して経営計画を作り上げていきました。

### ■福島農業を守る一助となりたい

このたびは自分が進めたい経営方針を商工会にも理解をいただき、補助金の申請書づくりに合わせて経営計画をさらにブラッシュアップすることができました。日頃から経営指導員との情報の交流が書類作りにも役立ち大変感謝しています。



これからも、当店の整備済みという安心感と、中古の値頃感で納得してご購入頂くことで、離農を妨ぎ、福島農業を守る一助になればと事業を邁進していきたいと思ひます。

# Information

## 商工会だより

### 商工会の地域活性化対策に向けて 船引町商工会

#### 現状と課題



平成二十七年五月の総代会役員改選において新たに就任致しました、船引町商工会長の佐藤利男です。船引町は、近隣の五町村が合併して田村市となり、早や十一年目を迎えるようになっていますが、合併前と比較してみると人口減少が大きく進むなかにあつて、とりわけ若年層の縮小はスピードを増しており、そして会員・事業者の高齢化と後継者不足等顕著に現れています。

また、地域経済環境は、大型店舗等の進出による地元商店街への影響、消費者の他商圏への流出及び景気の低迷、加えて二十三年三月の東日本大震災と東京電力福島第一原発事故から五年が経過しようとしています。また、未だに回復軌道には乗っておらず、原発事故の放射能風評被害もまだまだ払拭には至っていない現状にあります。

更にまた、消費者ニーズは多様化かつ個人嗜好が一段と高まってきており、これら消費者ニーズに対し、どのような方法で、具体的に対応し、顧客満足度を上げ呼び留めていくかということが、それぞれ商工会・会員・事業者の大きな課題となつてきていることから、特に商業事業者の事業継続への分岐点となること予想されます。



桜祭り一夜城

#### 近将来予定

また、船引街中心部を通る国道二八八号線の「国道バイパス」が平成三十年代前半（平成三十四年まで）には、中心市街地北側を通り源次郎線（国道三四九号線との交差）へ抜け、

さらに經由して常葉町西向地内の国道二八八号線へ完結する予定になつていきます。既に第一工区は、昨年十一月下旬に開通しています。「国道バイパス」が完成することにより、人・もの・金・車等の流れが大きく変わり、中心市街地の空洞化が大きく懸念されているところであり



灯籠流しと花火大会

ます。

#### 活性化対策に向けて

以上の情勢により、手を拱いてばかりでは前進しないことから、これら諸課題を商工会の問題として捉え、役員全員が一体となつて任期中を目的に、特別委員会を立ち上げ活性化に向けた方向性を見だし、施策事業として取り組めるよう市役所に対し、要望・陳情を働きかけ、地域活性化に向けて一歩でも前進して参りたいと考え取り組み中であり

ます。船引町は、まだまだ観光歴史面からも独自性・特異性に乏しく、今後、観光歴史の掘り起こしと大々的なPRが必要であり、併せて船引市民の

誰でもが自慢し勧められる、お土産贈答品などの銘菓、食品などの研究開発、観光客の呼び込みのための施設（道の駅的な商業施設）の施策事業が重要であると考え取り組んで参りたいと思つていきます。

船引町商店街の活性化事業として取り組んでいる主なものは、町中心部を流れる大滝根河畔の桜まつりと館山城址跡への一夜城設置、夏の伝統を誇る大型の灯籠流しと花火大会（六十六回開催を数える）、新春恒例の「船引だるま市」、そして栄町振興会が独自で開催する夏の「びつくり市」、また、スタンプ会、商業連協による商品券取扱い、（株）まちづくりにふねひきなど各団体ごとに、地域振興に精力的に事業展開しているところ



だるま市



# Information

商工会だより

## 「原発風評被害払拭に向けた参加型観光の発信」

### 北塩原村商工会



北塩原村商工会長の相原久榮です。本村は会津北部に位置し、観光と農業の二つを柱として、産業振興に力を注いでおります。

現在、商工会の会員数は百七十三事業所、組織率約七〇%の状況であり、更なる加入の促進に努めております。

本年度上半期の経営支援状況は、特に経営改善普及事業に力を入れ、事業所との伴走型支援に全力を注いでおります。巡回指導は金融指導を中心に実施し、本年度は昨年度比約十倍以上の貸付実績を上げている状況であります。窓口指導は経営一般を中心に指導を実施し、特に復興支援等による東電風評被害賠償請求支援等も数多く行っているという現状であり、当商工会としても長引く風評被害を払拭する為、各制度の活用積極的に取り組んでおります。本年度は、磐梯高原

商工会広域連携（猪苗代町・磐梯町・北塩原村）により認定を目指して取り組んでいる経営発達支援計画をはじめ、村による地方創生・村総合戦略プランと、第五次総合振興計画の策定など、振興計画作りが目白押しであり、商工会として地域経済活性化の為の具体的な政策をしっかりと計画されるよう行政と共に一体となり邁進していく所存であります。

### 檜原湖一周ファミリーサイクリング大会

北塩原村の自然環境を生かし、北塩原村の観光資源でもあります『檜原湖』をサイクリングで裏磐梯高原の自然を満喫し、高原の爽やかな風を感じるイベントとして実施しております『ファミリーサイクリング大会』も第三十四回を迎えました。参加者も過去最高の一、六〇〇人を超え、北塩原村の三大イベントの一つへと成長しており、村外はもちろん県外からの参加者も多数お見えになります。新緑の檜原湖周辺を自転車で駆け抜ける爽快感は、一度味わったら病み付きになります。サイクリン

グ参加者の多くは、前日から村のペンションや宿泊施設等に宿泊されるので、村内の活性化にも一役買っており、村内の宿泊業や飲食業等からも大変好評を得ております。平成二十八年度も第三十五回大会として五月二十九日（日）に開催予定となっておりますので、サイクリングにご興味ございましたら、家族・お友達お誘いあわせの上、是非ご参加下さい。



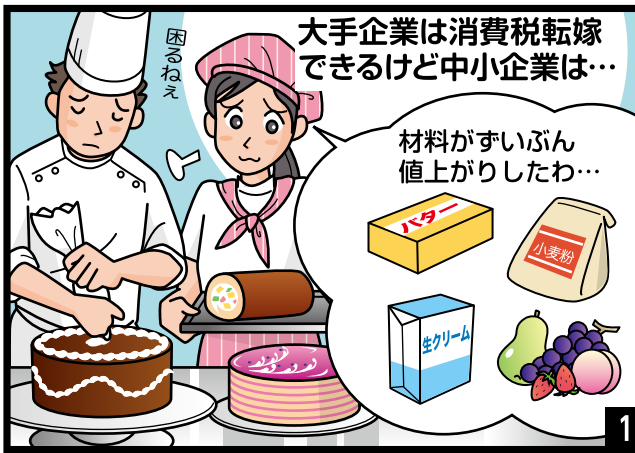
### 裏磐梯スカイバレーヒルクライム大会

北塩原村から山形県米沢市に抜ける観光道路『西吾妻スカイバレー』を自転車で駆け上がる『裏磐梯スカイバレーヒルクライム大会』を開催。平成二十七年で第十回大会を迎えることが出来ました。平成二十三年の東日本大震災の際は、一時的に参加者が減少致しましたが、平成二十七年度は震災前の水準に戻ってき

ており、総勢約八〇〇名の選手のエントリーを頂き、盛大に開催することができました。お勤めの観戦スポットは、休暇村裏磐梯からのスタート地点、スタート前の選手達の緊張感を感じることが出来る場所です。さらに、スカイバレー入口の早稲沢地区の交差点、選手たちの颯爽とした走りを真近で見ることが出来、迫力満点な場所です。平成二十八年度も第十一回大会として九月の第二日曜日に開催予定ですので、応援だけでなく選手としても是非ご参加下さい。



# 消費税転嫁や経営強化のことは、ぜひ地元の商工会へ。



## 富岡労働基準監督署仮事務所の移転等についてのお知らせ

福島労働局は、現在いわき市内にある富岡労働基準監督署仮事務所を、平成28年4月4日(予定)に、広野駅前再開発ビル「広野みらいオフィス」(双葉郡広野町大字下浅見川字柳町地内)に移転します。双葉郡を対象とする富岡労働基準監督署仮事務所の全ての業務を、広野町を拠点として迅速かつ機動的に行います。

また、同時期に、現在いわき市内に事務所を置いているハローワーク富岡の双葉郡内における相談窓口「広野サテライト」を、新たに同ビル内に開設します。取扱業務は、職業相談・職業紹介に関すること及び求人情報の検索です。

住所・電話番号については、決まり次第、福島労働局のホームページに掲載します。

## 中小企業の皆様、こんな悩みをお持ちではないですか?

アジアで販売したいが  
情報不足、模倣品も不安

売上げ好調だったが  
類似品登場で売上減

知的財産がどのように  
役立つか聞いてみたい



# 知財で解決できるかも!

相談無料

知財総合支援窓口にご相談ください!

秘密厳守

直通:024-963-0242 所在地:郡山市待池台1-12 福島県ハイテックプラザ2F

東北経済産業局特許室委託:特許等取得活用支援事業 実施:一般社団法人福島県発明協会 <http://www.fukushima-i.org>

お問い合わせは、  
商工会まで



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。