

ねとわーく

2016[春] こうのう・コミュニケーションマガジン

- | | |
|-----------------|----------------|
| 2 横井商店 | 8 株式会社 地域みらい |
| 3 ふくべ鍛冶 | 9 サカイレース |
| 4 310(さと) | 10 株式会社 城北マイカー |
| 5 一夜干工房 海産物ふるくら | 11 有限会社 金装 |
| 6 有限会社 池亀 | 12 株式会社 茶のみ仲間 |
| 7 株式会社 カワテン | 13 とんかつ蔵 |

Vol.

6

地域にまっすぐ
興能信用金庫





能登町の恋路海岸: © 石川県観光連盟

【企業紹介】 経営者インタビューで綴る12社のストーリー

500年で培われた自然素材の飴の美味しさ
2 横井商店 【能登町】

田鶴浜の老舗割烹が提供する絶品の鍋料理
6 有限会社池亀 【七尾市】

迅速対応と適正価格が評価と信頼につながった
10 株式会社城北マイカー 【金沢市】

明治以来、奥能登で頑張る町の鍛冶屋
3 ふくべ鍛冶 【能登町】

能登の魅力をプリントで発信して地域おこし
7 株式会社カワテン 【七尾市】

粉塵の出ない床材めくり装置を発明した現代の名工
11 有限会社金装 【金沢市】

季節に応じた材料を使う地産池消のパン作り
4 310(さと) 【輪島市】

自然と人と社会を結び、豊かな地域社会づくりに貢献
8 株式会社地域みらい 【中能登町】

日本茶の伝統を継承し、産地の誇りを発信
12 株式会社茶のみ仲間 【金沢市】

色鮮やかで美味しい干物を作る独自の技術
5 一夜干工房海産物ふるくら 【輪島市】

パリコレで採用された刺繍レース生地を生産
9 サカイレース 【かほく市】

金沢で全国のブランド豚が食べられる店
13 とんかつ蔵 【金沢市】



たった1人で守ってきた自然素材の飴 500年で培われた天然甘味の美味しさ

テレビ放映の反響で 製造が追いつかないほど

「松波米飴」の歴史は、500年くらい前の戦国時代に遡ります。戦国大名がいろんな職人とともにこの松波の地に入り、その中にいた飴職人が広めたのが始まりです。戦中戦後の物資が不足していた時代には、砂糖は高価であったことから、米飴は庶民でも手に入れることができる甘味料として重宝されました。戦前までは各家庭でも作られていたほどです。母が終戦直後の昭和21年に香川県丸亀市から嫁いで以来、父とともに守り続け、またその父を30年前に亡くしてからは、たった1人で伝統を守り続けてきました。

今から15年程前には衰退の一途をたどっていて、消滅寸前でした。そんな危機的な状況の時に、たまたまテレビに取り上げられたことから、あっという間に全国に広まりました。反響が大きく一時期、製造

が追いつかないほどでした。材料は、国産のうるち米と大麦だけです。砂糖や添加物は一切加えない手間ひまをかけた二つの素材のみからできる天然甘味です。製法は大麦を発芽させ、木槌で叩いて芽を取りそれを石臼で挽いた粉を「おやし」と呼びます。蒸したうるち米に「おやし」を入れて一晩寝かせて発酵させます。翌朝、麻袋に入れて絞った汁を大きな釜に入れて5時間程煮詰めます。それからしゃもじを片手に粘り具合を確認めます。

もう一方の柄杓を使って、固さ加減を長年の経験と勘で調整します。

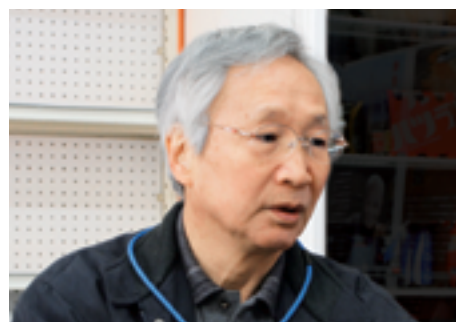
これまで商品は、「じろ飴」「豆飴」「米飴せんべい」「固飴」の4種類でしたが、新しく、「梅」「ブルーベリー」「塩」などの能登の里山里海から採れる自然の恵みをブレンドした商品を作り、バリエーションを増やしました。今では全国各地から自分の米で作って欲しいと、米を送ってきて「自分だけの飴」の製造依頼も多くあります。



さまざまな料理やスイーツの 隠し味としても広まる

最近、「松波米飴」が料理やスイーツの隠し味に使われるようになってきました。素材の1つとして、自分達の分かる原料で作りたいとの思いから、その中の甘味材料として話題になっています。一例をあげれば、和食なら、「そうめんつゆ」「丼だし」「卵焼き」などに、スイーツであれば、「アイスクリーム」「黄粉ケーキ」「プリン」「米ロール」などに使用されています。このように砂糖を敬遠し自然な甘味を利用した料理を作りたい人が増えてきています。

たくさんのお客様から喜びの声や感謝の言葉をいただきます。それを励みに米や大麦を耕作されている農家の方々に感謝しながら、昔ながらの手仕事による製法にこだわって、代々受け継がれてきた技に磨きをかけ、これからも小さな工房で一つひとつ大切に丁寧に「松波米飴」を作ります。



横井 千四吉さん〔代表〕

横井商店

〒927-0602 石川県鳳珠郡能登町字松波12-83-1 TEL.0768-72-0077 FAX.0768-72-2221

■代表者／横井 千四吉 ■業務内容／松波米飴製造・販売

■営業時間／8:00～18:00 ■定休日／不定休

<http://matsunamiame.com/index>



創業明治41年、奥能登で頑張る町の鍛冶屋 4代目は商品開発や移動販売で奮闘

孫の代まで光って切れる ブランド名は「孫光」

当店の初代はお酒が好きで、お客様が仕事を頼みにくる時、いい品物を作ってもらおうと、お酒を持ってくる方が多かったことから、お客様の間で「ひょうたん鍛冶」、「ふくべ鍛冶」と呼ばれ、現在の店号を「ふくべ鍛冶」にしたと聞いています。

明治41年の創業当時は「鑑札」が必要な時代で、今も当時の「鑑札」を家宝として保管しています。当店は、ロープ・網切りから調理まで使える万能マキリとイカ専用の包丁に力を入れており、東京を中心に県外にも人気があります。昭和初期に宇出津で店舗を構えてから、行商は途絶えていたのですが、店頭まで足を運ぶことが困難なお客様のために、昨年4月から週2回、「移動販売車」での行商を始めました。他に月に1回、能登町天坂の「未知の駅能海山市場」と門前総持寺通り商店街で行われる「禅の市」にも出店しています。

県内に鍛冶屋は輪島市門前町の1軒と当店の2軒しかありません。海の道具、山の道

具を作り、かつ店舗を構えて展開しているのは、当店だけです。海と山では用途が違うため形が全然違い、また同じ鋏であっても地域により形はそれぞれです。

ブランド名は「孫光」です。屋号の「孫衛門」から、「孫」を取って、孫の代まで光って切れ味が続いてほしいという思いを込めて、「孫

光」としたそうです。私は、昨年の4月に12年間勤めた役場を退職して、4代目として家業を継ぎました。小さいころから鍛冶屋の後継ぎとして育ったのですが、いわゆる3K(きつい、危険、汚い)といわれる職業で

あったので、継ぐ気はありませんでした。

ところが、大学生の時、NPO活動で京都の町づくりに関わったことがきっかけで、地域を盛り上げたいという気持ちができ、どうせやるなら故郷の町づくりの方がやりがいがあると考え役場に入りました。役場では伝統文化の継承支援や地域の宝を見直す仕事に携わり、外から家業を見たところ、残して伝え続けなければならない仕事だと強く感じ、継ぐ決心をしました。「刃物は一生もの」と言われるほど長く使える道具です。切れなくなった刃や欠けた刃、そして柄の取り替えに



干場 健太朗さん〔4代目〕

至るまでの修理を行っています。

養殖牡蠣の本場広島で 商品開発のきっかけをつかむ

牡蠣を開けるための新しいタイプの貝開け道具を作ろうと、調査のために養殖牡蠣の本場である広島へ行きました。現地の牡蠣養殖業者の方達から、貝開けよりも養殖牡蠣を繋いでいるワイヤーを切るクリッパーが必要との切実な要望がありました。そこで当店の技術と広島の業者の技術を融合したクリッパー作りに取り組みしました。まだまだ試作の段階であり、結果が出るまでしばらく時間がかかりますが、実用化され安定供給が可能となれば大口の得意先になります。移動販売車によるお客様へのメンテナンス、現場へ足を運んでの需要発掘、イベントなどでのPR活動と、県内唯一の「4代目町の鍛冶屋」として熱い思いを持ち続けたいです。



ふくべ鍛冶

〒927-0432 石川県鳳珠郡能登町宇出津新23 TEL.0768-62-0785 FAX.0768-62-0785

<http://www.fukubekaji.jp>

■代表者/干場 勝治 ■創業/明治41(1908)年 ■業務内容/金物鍛造、販売

E-mail: fukubekaji@yahoo.co.jp

■営業時間/9:00~19:00 ■定休日/日曜日





季節に応じた材料を使う地産池消のパン作り 50種類のパンから選ぶ楽しさを感じてほしい

一番人気は葉っぱの形をした お煎餅のようなパン

学校を卒業していくつもの仕事を経験した後、将来、身を興す時のためになるかなと思い、お菓子作りが好きだったこともあって、27歳でパン屋に勤めました。そこで約6年間修業をしてパン作りができるようになり、平成26年12月に現在地に待望の店を出しました。店名は私の名前が3月10日生まれでさとのみなので、「310(さと)」にしました。

パンは常に毎日50種類、総数250個程焼いています。すべて生地から作り、それをイースト菌で膨らませてパンを作っています。一番人気は、葉っぱの形をしたお煎餅のようなパンで、「はっぱ」という商品名です。他にもデザート系やクロワッサン系のパンも人気があります。お薦めは他では作っていない能登の「海藻を使ったパン」や、輪島であまり目にしないハード系の「フランスパン」です。



私の店の特徴は、パンを選ぶ楽しさを感じていただけたところだと思います。いつもと違うパンを焼いたり、新しいパンを作ってみるなど、見た目でも楽しんでいただけるように心掛けています。また、季節に応じた地元ならではの材料を使うようにしており、地産地消に取り組んでいます。厨房には、夜の11時半ごろから入り、仕込みから完成、販売といった順で次の日の夕方までずっと仕事をしています。

心を込めて作ったパンをもっと 多くの人に食べていただきたい

商売をするにあたっては当たり前のことですが、「笑顔でいつも元気に」をモットーにしています。私はお客様とコミュニケーションをとりながら、商品を選んでいただき、それを私が手に取って渡すようにしたかったので、店内のレイアウトを対面式にしました。また、お客様のくつろぎの場所になるように和室を作りました。イベントの場としても活用し、以前にピアノの先生が小さなピアノ

ノを持ち込んで、音やリズムを楽しみながらの食事会をしたこともありました。今後もこうしたイートインスペースを利用したパン教室などを開催したいと思っています。

商売を始めようとした時、私を心配しての親心から周囲の反対もありましたが、必ず成功させてみせるとの強い信念を持って毎日頑張ってきました。パン作りの難しいところは、同じ小麦粉を使い、生地を仕上げて同じパンを作ろうとしても、気温や水温などによって全く同じものには仕上がりにません。どこまで同じように仕上げられるかが、難しいところであって面白いところです。

一番うれしいのは、お客様が「おいしいわ」と言って、リピートで来ていただいた時です。私の心を込めて作ったパンを、もっともっと多くの人に食べていただきたいです。



大積 さとみさん〔代表〕

310(さと)

〒928-0001 石川県輪島市河井町20部1番地60 TEL.0768-23-4435 FAX. 0768-23-4435

■代表者／大積 さとみ ■創業／平成26(2014)年 ■業務内容／パンの製造・販売

■営業時間／7:30～16:00 ■定休日／日曜日



色が鮮やかで美味しい干物を作る独自の技術 魚嫌いの子供も食べられる新商品を開発

すべてが手作業で 一枚一枚丁寧に作った干物

輪島といえば輪島塗で有名ですが、他にも日本三大朝市に数えられる朝市があります。

その輪島の朝市で蒸しサザエ、蒸しアワビ、海藻類、珍味の販売をしています。代々、海女のおばあちゃん達が舢倉島で獲った海産物を冬の間に仕込んで、夏に野菜や米と物々交換したのが朝市の始まりです。現在、朝市へは母が出ています。父、姉、従業員2人と私を含めた5人で海産物の加工をしています。

昨年、父から経営を任せられました。私で3代目になります。本来なら魚問屋へ修業に行った兄が家業を継ぐことになっていたのですが、退職する機会を逸してしまい、父の説得もあり勤めていた大手ハウスメーカーを辞めて輪島に帰ってきました。

輪島朝市通りの奥の方、えがらまんじゅうの塚本菓子店の横にふるくらは出店しています。輪島港でその日に獲れたばかりの

新鮮な魚を使い、干物づくり、乾物づくりをしています。朝獲れの魚をセリで仕入れ、海女さんたちから伝えられた「魚は育った水にて調理せよ」という教えを忠実に守り、製造しています。「ふるくら」の干物は季節や魚の種類、状態により塩加減を変え、能登沖の海洋深層水を使った体にやさしい干物です。手作業で一枚一枚を丁寧に仕上げ、美味しくできたものだけを販売しています。

安全で家族が皆笑顔になれる 商品作りがモットー

魚が嫌いだった子供にしたら食べさせることができるかと考え、そこで新商品の開発を思い立ち、石川県の「いしかわ産業化資源活用推進ファンド」を活用しました。新商品は、鯖とフクラギを片身にして子供が食べやすい

ように薄腹と中骨をとり除き、味付けをしました。味付けは「子供の好きなもの＝カレー」だということで、そこからヒントを得て作ってみようと思ったのです。これまでにカレー味、醤油味、塩味の3種類が完成



古倉 信吾さん[代表]

し、昨年の「しんきんビジネスフェア」で販売したところ、大好評でした。

また、経営者になったからには商品のことでだけでなく、お金の管理や帳簿付け、単価の算定方法なども知らないといけないと思っていたところ、興能信用金庫が社長塾を開催していると知り、参加させていただきました。そこで先生から親身に分かりやすく指導していただき本当に感謝しています。ビジネスフェアやセミナーなどに積極的に参加することの大切さを身を持って感じました。

今後も「安全な食品を食卓に、家族で食卓を囲んで皆笑顔になれるように」を願って、商品を作っていくつもりです。現在、工場の新築計画を進めており、高性能乾燥機と大型冷蔵庫を入れて生産量を増やすことにしています。



一夜干工房 海産物ふるくら

〒928-0075 石川県輪島市鳳至町下町134-2 TEL.0768-22-7081 FAX.0768-22-9908

<http://www.furukura.jp>

■代表者/古倉 信吾 ■創業/昭和44(1969)年 ■業務内容/海産物加工・販売

■営業時間/8:30~17:00 ■定休日/第2・4水曜日





田鶴浜の老舗割烹が提供する絶品の鍋料理 これからも正直に美味しい料理を提供

先輩の技術を必死で 学んだ修業時代

創業は昭和10年、私で3代目になります。店名の由来は、水商売をするには水にまつわる「池」と長生きの象徴である「亀」を付けると縁起が良いと言われ、店名にしたと聞いています。

高校卒業と同時に料理を作ることが好きだったので自然とこの道に進みました。大阪での修業時代は朝6時に厨房に入り、鍋洗いなど下準備ばかりの仕事をしていました。職場は縦社会で、先輩に言われたことは理不尽なことでもすべてYESという時代でした。1日の間に自分の時間は寝る時間を含めて4～5時間しかなく、技術は先輩から教わるのではなく盗むものであり、毎日、その日の献立を思い出し、先輩の技術を必死に学びました。4年目からは部門ごとに習いました。焼き場を経験し、板場を任されるようになりました。

そして24歳の時に修業を終えて帰ってきました。当時は本店だけの営業でしたが、

今から16年前、能越自動車道高田インター近くにあるショッピングセンターの中に、姉妹店「凡」を出店しました。当時、市町村合併を見越し、おのずとおお客様の足は七尾市の方に向くだろうと予想を立て、買い物ついでに気軽に寄れる定食をメインにした和食中心の店を作りました。

全国取り寄せ部門3位の評価を いただいた「能登牡蠣白味噌鍋」



「能登牡蠣白味噌鍋」という新商品を、平成23年に県の「産業化資源活用推進ファンド」を活用して作りました。当時は七尾市のまちおこしブームで、「能登鍋」が流行った時期でした。

お客様からの「自宅を手軽に食べられる鍋はないかな」という言葉に触発され、開発に至りました。おかげ様で、『週刊文春』の全国のお取り寄せ鍋部門で、第3位の評価をいただきました。

今年1月に全国誌の『家庭画報』にも掲載したところ、大きな反響があり毎日のように注文が入ってきています。宅配は、味噌と

牡蠣だけで野菜はしていません。もともと、牡蠣鍋は「土手鍋」といわれ赤味噌を使いますが、たまたま白味噌をベースにした出汁と能登牡蠣の相性が良かったことから着手しました。

商売をするうえで、「正直に行こうよ」「ごまかないで行こうよ」と夫婦でよく話をしています。なぜなら、嘘をついてもお客様にはいつかはわかるからです。今後も、地元が必要とされる店でありたいし、今まで以上に美味しいものを提供し、サービス面でもより多く還元していきたいと思っています。また、店の評判もさらに良くて「ただ美味しかった」だけではなく、「今度何かあったらこの店を使ってみよう」と次に繋がるような創意工夫をしていこうと思っています。「お腹いっぱい」よりも、「美味しかった」と思われる方が大事なと考えています。価格と味が合うようにしていけないと、リピーターが増えませんから。毎日修業、勉強の日々です。



池田 哲三さん〔代表取締役〕

有限会社 池亀

【本店】〒929-2121 石川県七尾市田鶴浜町八部23番地 TEL.0767-68-2018 FAX.0767-68-2018

<http://ikegame.net>

【和食レストラン 凡born（ぼん）】〒929-2111 石川県七尾市高田町ホ部43番地ショッピングセンタービュー内 TEL.0767-68-8018 FAX.0767-68-8018

■代表者／池田 哲三 ■創業／昭和10（1935）年 ■業務内容／飲食業（和食料理）

■営業時間／【本店】池亀 予約制のみ 【和食レストラン 凡 born】11：00～14：30 ■定休日／毎週土曜日、日曜日



能登の魅力をプリントで発信して地域おこし 屋形テントからオリジナルTシャツまで製造

展示会場で出会った Tシャツプリントがきっかけ

株式会社カワテンという会社名の由来

は、所在地の中島町河崎の「カワ」と、テントの製造をしていたので「テント」から「テン」を取ってつけました。事業内容は、集会用テント、ワンタッチテントの製造販売と、Tシャツ、マグカップ、トートバッグなどの



プリント商品の製造販売をしています。

今から遡ること25年前、両親が運動会や集会所で使われる屋形テントの製造卸を始めたのが出発点です。私がちょうど高校を卒業する時で、長男の宿命として家業を継ぐために東京浅草橋の生地問屋へ修業という形で就職しました。就職先があまりにも居心地が良かったので、都合18年間お世話になり、5年前の平成23年8月に帰ってきました。

内心では早く帰って父の跡を継がなければと焦る気持ちもありましたが、テントの仕事だけでは先が見えないことから、違う職種の仕事を探していました。ある日、

展示会場でTシャツプリントの仕事に出会い、これだと思いました。故郷の能登は地域のお祭りや行事が多いので、自然の景色や方言をTシャツなどにプリントする仕事

なら需要が見込めると思って始めることにしました。また、地域の魅力を発信して地域おこしにも繋がればいいという思いもありました。妻は結婚を機に会社を退職して、専門学校で絵や

デザインを学び、インターネットやウェブを作る会社に勤務して技術習得に努めました。

Tシャツ1枚から対応する 妥協しない良質の商品作り

当社のプリント技術は、Tシャツが主体ですが、他にトートバッグ、コップ、時計、アイホンカバー、合皮などにも対応できます。現在、の鉄道様とのコラボ商品が好調で、さらにコラボ企業を増やしていく予定です。Tシャツの1、2枚であればその日に作ってお渡しすることができ、30～40



井田 幸長さん[代表取締役]

淳子さん[妻]

枚くらいの枚数なら、1週間から10日間程で完成します。そこが、当社の一番の強みで、注文を受けてから製造して送るので、在庫を持たずに多品種の商品に対応できます。通常は、1ロット20枚から50枚ですが、当社はどのような素材でも1枚から対応できます。

これからも綺麗に縫うことを極め、商品の精度を上げ、「カワテンのテントじゃなければ嫌だ」と言われるくらいにしようと思っています。お客様に喜ばれる商品作りに取り組み、品質においても厳しく妥協しない良い商品を作っていきます。発送する際には少しでも折りたたみがズレないように梱包にも気を配っています。積極的に各地のイベントに参加して販路を拡大し、雇用を増やして若い人の力を発揮できる会社にしていきます。



株式会社 カワテン

〒929-2243 石川県七尾市中島町河崎チ-7 TEL.0767-66-0701 FAX.0767-66-0636

<http://www.kawaten-web.com>

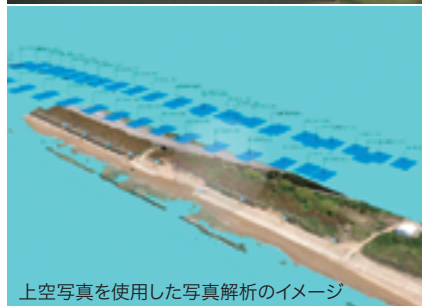
■代表者/井田 幸長 ■創業/平成3(1991)年 ■法人化/平成20(2008)年 ■営業時間/9:00～18:00

E-mail: info@kawaten-web.com

■定休日/土曜日、日曜日、祝日 ■業務内容/集会用テント、ワンタッチテントの製造・販売及びTシャツ、マグカップ等プリント商品の製造・販売



金沢城公園玉泉院丸庭園の3Dモデリング



上空写真を使用した写真解析のイメージ



無人ヘリによる写真測量



遺物の3次元計測



遺物の3次元データ記録と3Dプリンタ造形

自然と人と社会を結び、豊かな地域社会づくりに貢献 北陸で最初に3次元計測を取り入れた会社

文字通り「未来をつくる」 意味を込めた社名

社名は「株式会社地域みらい」といいます。私が27歳の時、創業者である父が52歳で急逝したため、急ぎよ、勤めていた東京の大手ゼネコンを退職しUターンして社長を継ぎました。会社の社屋を新築して3年目だったことに加え、オイルショックもあり大変厳しい時代でした。

現在、45期目です。創業20周年の時



に七尾測量設計株式会社から株式会社地域みらいへ社名変更をしました。理由は、当時、金沢へ進出しようと金沢支店を作ったのですが、特定地域名が入っている社名では仕事に取りにくいということで、社員や友人から公募しました。社名が「自然と人と社会を結び、豊かな地域社会を築きあげよう」であり、未来をつくるという意味を込めて「地域みらい」と名付けました。当社の仕事は、3次元計測、測量、設計、補償業務であり、具体的には道路整備、圃場整備、河川整備などです。

3次元スキャナーを購入し3次元計測を始めたのは10年くらい前で、北陸では当社が最初です。やり始めて間もないころは技術的に高度で受注も難しく、社員達にも心配をかけましたが、今では全体の2～3割を占めるまでになってきています。最近では3次元プリンターも導入したことから、図面以外にCGや模型でわかりやすく示すことが可能となりました。3次元計測やドローンなど新しい技術に興味がある若者が、地方企業でも勤めてみたいと、ここ3年間で5人が入社しました。

5年先、10年先を見据えて 計画的に人材育成を推進

技術も大事ですが、やはり大事なのは人材です。技術者なので一朝一夕には育成できません。社内勉強会を頻繁に行っています。『理念と経営』を中心とした勉強会を月に1回実施し、さらに技術検討会や技術発表会などを年間スケジュールに組み込んで計画的に実施しています。

経営計画書を毎年作成しています。本年は社員の主体性を高めるため、全員参加型での作成にチャレンジしました。決算も社員にオープンにしています。また、個人が、スキルアップのためにどのような取り組みをしているかを重視しています。

最近、土木系や測量系を志す学生が少なくなってきました。近隣の土木系専門学校もなくなったため、未経験者を採用してトレーニングします。社員を採用するにあたっては、5年、10年先の会社経営を見据えた人材を採るようにしています。おかげ様で、30代、40代、50代と各年代ごとに人材が豊富なので心配していません。今後は、陸海空の3次元計測に取り組み、これまでの官公庁主体から幅を広げ、ゼネコンやプラントメーカーへも展開していこうと思っています。



北原 良彦さん [代表取締役]

株式会社 地域みらい

【本社】〒929-1717 石川県鹿島郡中能登町良川へ部32番地 TEL.0767-74-2121 FAX.0767-74-0857

<http://www.chiiki.co.jp>

【金沢支店】〒920-0025 石川県金沢市駅西本町2丁目10番6号 TEL.076-223-4656 FAX.076-223-4744 ■代表者／北原 良彦

■創業／昭和47（1972）年 ■業務内容／3次元計測、測量（地上・海洋・航空）、設計（道路・河川・農業土木）、補償（土地・物件調査）

高付加価値の刺繍レース生地を生産 毎年パリコレクションで採用

妻の経験を頼りに 脱サラして開業

学業を終えサラリーマンをしていましたが、平成2年に辞めてレース業を始めました。レースと聞けばカーテン生地を一般的に想像しますが、当社は刺繍レースで洋服の生地を織っています。

事業を興すきっかけは笑い話のようですが、家の辺り一面のブドウ畑の固定資産税が高額で、サラリーマンの給料では払うのが厳しかったからです。そこで、どんな事業をしようかと考えた時に、妻が18歳の時からレース業に携わり、営業もでき、下準備から柄を見ることなど全工程にわたって知識や経験があったので、妻の経験を頼りに開業しました。素人の私が開業から現在に至ることができたのは、すべて妻のおかげで頭が上がりません。

開業すると決めた時に、父は技術を覚えるには中古の機械が良く、新品はダメだということです。本意ではなかったのですが事業をどうしても始めたかったので、父の忠告に従い中古の機械1台を四国の徳島から購入して始めました。技術もひと通り習得したことで、平成4年と8年に新品の機械を購入し今日に至っています。

機械は、長さが15m、幅が8mの大きなもので、見た人全員が機械の大きさに驚いて帰られます。当社で織っているのは、刺繍レースで99%アウターのブランド製品です。織った生地が毎年パリコレクションに採用され、国内有名デザイナーからの注文もあります。

最近、新しい取り組みとして、昔では考えられなかったゴム入りの糸を裏糸に使った製品が出てきました。日本では零細工場で作ることが多く、やり難い仕事でも我慢してやりますが、こういう技術を駆使した製品は中国や韓国では真似ることができません。表と裏のバランスを取って、縮みを出すところが大変なのです。温度や湿度によっても変わるので、常に一定の温度を設定しています。当たり前のことですが、機械に任せっきりでできるのではなく、常に目と頭と勘を働かせていないとできません。

レース業に加えて アパート賃貸業も事業の柱に

本業のレース業以外にアパート賃貸業



坂井 喜代則さん[代表]

久美代さん[妻]

も15年前からするようになりました。町村合併前の旧高松町の時に、県立看護大学の誘致が決定し、町からアパート建設の依頼があり応じたのが始まりです。当初は事業として始めたわけではなかったのですが、その後、遊休不動産を有効活用したい

と思うようになり、本格的にアパート賃貸業に参入しました。現在、部屋数は32室あります。

このように、レース業とアパート賃

貸業の2つの事業を行っています。レース業においては「品質管理」を徹底し、アパート業では「入居者の安全、安心、快適な暮らし」を第一に考えています。事業については、古い考えを捨て新しいことに取り組み、何でもできます。1軒だけで頑張っている地域活性化に繋がらず、皆が連携していけば地域の活性化に繋がると考えています。



サカイレース

〒929-1215 石川県かほく市高松ラ2-9 TEL.076-281-0781 FAX.076-281-3113

■代表者/坂井 喜代則 ■創業/平成2(1990)年 ■業務内容/刺繍レース製造(着衣、巾着、ハンカチ、バッグ等)

■営業時間/8:00~21:00 ■定休日/日曜日、祭日



迅速対応と適正価格が評価と信頼に 「小さなことからコツコツ」を実践

少数精鋭3人の 全員野球で機動力発揮

学校卒業後に建設会社に勤めたものの1年程で辞めて、しばらくぶらぶらしていました。そんな時、以前から顔見知りだった当時の経営者から「うちに来ないか」と声を掛けられ、車が好きだったこともあり、最初はアルバイトから始めました。年月が過ぎ、仕事に面白さを感じていたころ、経営者の引退をきっかけに引き継ぐ決意をしました。時が経つのは早いもので、引き継いでから今年でちょうど10年の節目を迎えます。

事業内容は、自動車販売と整備が中心です。钣金塗装は行っていません。当社のスタッフは私を含めて3人ですが、同規模の同業他社では当社の2～3倍の人数で運営されています。1人あたりの仕事量は必然的に多くなりますが、全員野球で取り組んでおり、やり甲斐は充分にあります。

お客様からのいろんな要望に応えるた

め、「機敏な対応、即行動」をモットーにしています。例えば鍵を差したままの状態ドアロックした時、故障・事故で動かなくなった時など、お客様の困った時にいかにして機動力を発揮して応えられるかというところにウエイトを置いています。幸いにもお客様からは、「迅速な対応をしてくれる」との一定の評価をいただいております、今後も継続していきたいと思っています。

ひたむきな努力で 売上が10年間で10倍に

売上については、10年前に私が引き継

いだ時の10倍になりました。自分でもこれほどになったのかと驚いています。先日も興信所の方が来られて決算書を渡したのですが、びっくりされ

目を点にして帰って行かれました。数字についてはあまり意識したこともなく、ただ毎日ひたむきに仕事をしてきた結果が表

われたと思っており、実感はありません。

当社は決して立地条件がいいわけでもなく、大きなショールームを構えているわけでもありません。確かに立地条件が良く明るい大きなショールームがあれば目立つとは思いますが、かえって経費がかかり結果としてお客様の負担を増やすことに繋がっていると思っています。当社はお客様に安心して車を購入していただくために、車体価格に諸費用込みの消費税を含めた総額表示方法をとっています。ですから不透明な諸費用も一切なく安心して購入していただけます。

本来、自動車屋とは何かと立ち返ったときに、「直ぐ動く」という基本を一途に実践してきたことが私の原点であり、この仕事に王道はないと思っています。これからも、「お客様のために、小さなことからコツコツと」を実践していき、さらに会社の基盤を強くして安定軌道に乗せていくよう努力していきます。



高田 浩樹さん [代表取締役]

株式会社 城北マイカー

〒920-0801 石川県金沢市神谷内町ハの88 TEL.076-252-3501 FAX.076-252-3599 <http://www.carsensor.net/shop/ishikawa/043009001>

■代表者/高田 浩樹 ■創業/昭和51(1976)年 ■法人化/平成2(1990)年 ■業務内容/各種新車・中古車販売、買取、車検、修理、自動車保険代理店

■営業時間/9:00～19:00 ■定休日/日曜日(日曜日営業も有)

粉塵の出ない床材めくり用加熱装置を發明 床工事で社会に貢献する現代の名工

内装床工事専門業では 石川県で最初に創業

わが社は内装の床工事専門業では石川県でいち早く創業した会社です。この仕事を志したのは、交通事故の後遺症で左手が上がらなくなり、右手だけでできる仕事は何かと考え、床仕事ならできるのではと始めました。今では、長年にわたり培ってきた床工事の技術が国内の大手メーカーに認められ、インストラクターとして全国の床工事業者を指導するまでになりました。

平成24年に、床材をはがす画期的な機械を發明しました。名前は「めくれったー」

です。特徴は、粉塵被害がほとんどなく、はがす際の音が従来とは比較にならないほど静かで、臭いも気になりません。この機械の誕生のきっかけは、ある日の夜中、あまりの胸の痛さに目が覚め病院で

診てもらったところ、肺がアスベストで犯されたのが原因だと告げられました。ちょうど、息子が家業に従事した直後で、待望

の孫も生まれ3代目が出来たと周りからも祝福されていた矢先だったので、受けたショックは大きかったです。

息子達には同じ病気はさせたくないと思い、「粉塵の出ない機械を作ってやる」と決め、石川県工業試験場に相談しながら研究を重ね、「めくれったー」を完成させました。おかげさまでこの技術が認められ、石川県から石川ブランドの認定をいただきました。

国内最大手の設計事務所に 新たな工法の技術を認められる

「内装業者から粉塵被害ゼロを目指す」が当社(私)のモットーです。内装業者の粉塵被害をなくすることが、「めくれったー」を開発した最大の目的です。

もう一つの課題に、床貼り技術を駆使した院内感染防止を掲げていました。これについても試行錯誤を重ね、発想からの転換から新たな工法を確立しました。この院内感染防止の工法が広ま



金田 正人さん[代表取締役会長]

るのであれば、私は無報酬で職人に伝えたいし、床工事業界に石川県の職人のレベルの高さを広く知ってほしいと思っています。嬉しいことにこの技術を国内最大手の設計事務所に認めてもらいました。

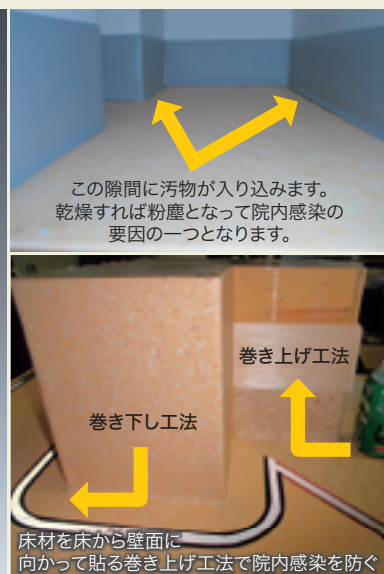
平成24年に国からこれまでの活動が認められ、卓越した技能者に贈られる「現代の名工」厚生労働大臣表彰を受賞しました。当社は「社会に貢献する」ことを理念としています。社員の幸せを願えば私も幸せになることができます。ものづくり=人づくりだと思っています。親が子の幸せを願うのはどの世界でも当たり前で、それは会社経営にも繋がると思います。技術の基本を土台として新しい技術を確立していこうと思っています、これからも新しい技術を確立して社会に貢献できるよう頑張っていきます。



谷本県知事にめくれったーの説明をする金田会長



床材をはがすめくれったー



有限会社 金装

〒920-0344 石川県金沢市畝田東2丁目2番地 TEL.076-268-6036 FAX.076-267-5055

■代表者/金田 正人 ■創業/昭和46(1971)年 ■法人化/平成3(1991)年

■業務内容/内装仕上げ工事業(各種OAフロア、特殊床工事等)

<http://kaneso.os-company.net>

E-mail : kaneso@lilac.ocn.ne.jp

めくれったーの検索 → YOUTUBE・





日本茶の伝統を継承し、産地の誇りを発信 多様な人の好みに対応したお茶作り

季節感のある香り漂うお茶を提供

この仕事を平成24年から始めました。東京でサラリーマンをしていた時に東日本大震災に遭遇しました。この震災が人生の転機となり、妻の故郷の金沢に移り住むきっかけとなりました。その当時、日本茶までもが福島原発の被害に遭ったことを知り、近代日本になって農産物で最初に外貨を稼いだ日本茶がなくなるかもしれないという思いから、大手食品会社で企画部門を担当していた経験を活かして、一念発起し日本茶の店を始めました。

茶のみに集う仲間と一緒に幸せになれたいという願いと、日本茶をきっちり後世に伝えられるお店にしたいとの思いから、会社名を「茶のみ仲間」としました。日本茶を中心とした伝統の継承と、時代に応じた提案を通じて人々の心の中に満足感を提供すること、産地の方の誇りをこの金沢の地から発信していくことが当社の使命だと考えています。ちなみに農産加工物の中で日本という国の名前の付くのは、日本茶と日本酒だけです。

当社では、季節感のある香り漂うお茶を提供しています。例えば、春であれば、「さ

くら緑茶」、夏であれば「ミント緑茶」といった具合に季節に合わせたお茶を手軽に飲めるようにブレンドしています。香料は一切使用せず、そこにこだわって作っています。人の好みは十人十色といいますが、実際は千人千色で、人の好みに柔軟に対応できるよう常に努力しています。



温度や入れ方で味は大きく変わる

お茶には特有の成分が2つあり、1つはカテキンというもので、脂肪を燃焼させる効用や覚醒作用があります。もう1つのテアニンはアミノ酸の一種で、リラックス効果があります。例えば、玉露の場合であれば、ぬるいお湯で入れたり、お湯を冷ましてから入れたりします。これは、テアニンの持つ旨みを感じるからです。次第に温度を上げていってさっぱりしたお茶になるのは、カテキンが出るからです。そういう温度や入れ方による楽しみ方があるのが、お茶の魅力の1つです。

商品を作る際には、産地の方のお話から

浮かぶ風景を頭に入れて商品を開発し、その経緯を踏まえてお客様に商品の魅力を伝えて提案しています。美味しいお茶の入

れ方のポイントは、湯のみを温めることと急須を温めることです。湯のみを温めるにはお湯を張ればいいのです。そのお湯を急須に入れてもう1回湯のみに戻します。そう

することで湯の温度が少し下がりますから、それだけで旨みが出やすくなります。それと、お茶の量を測ることです。軽く大さじ1杯が1人前です。お湯を入れて30秒程置いておけば、それだけで朝のお茶は劇的に美味しくなります。一度試してみてください。



西上 寛さん [代表取締役]

株式会社 茶のみ仲間

〒921-8056 石川県金沢市押野1-508-105 TEL.076-227-9400 FAX.076-227-9924

<http://www.cha-nomi.com>

■代表者/西上 寛 ■創業/平成24(2012)年 ■業務内容/日本茶等の食品及び雑貨の製造・販売

■営業時間/[平日] 11:00~17:00 [土・日・祝日] 11:00~18:00 ■定休日/水曜日



金沢で全国のブランド豚が食べられる店 肉・衣・油への徹底したこだわり

間違いのない味に 絶対的な自信を持つ

富山県出身で、金沢で8年間洋食の修業を積んだ後、義兄の店で2年間和食を習いました。その後、7坪半と狭いながらも自分の店を構え、そこで3年間営業して、その後現在の場所に移ってもう31年が経ちました。

店の名前は、物がいっぱい詰まるようにとの思いを込めて「蔵」と名付けました。開店以来、ずっと地元の肉にこだわってきましたが、全国各地の美味しい肉もお客様に味わっていただきたいとの思いが少しづつ芽生え、5、6年前から期間限定で扱うようになりました。今では全国のブランド肉を提供する店になっています。

トンカツは、「肉」、「衣」、「油」の3つにこだわりを持って揚げています。小細工をせず基本に忠実に揚げています。揚げる際、

肉を入れた時の泡の立ち具合や音などいろいろなポイントがあるのですが、常に耳や目に神経を集中して聞き逃さないようにしています。揚げる温度はその日の環境

に合わせて調整し、特注の生パン粉はふりにかけて口当たりが良いように工夫し、ソースは特性の自家製のものを使って

います。味については間違いないと絶対の自信を持っています。

全国の美味しいブランド豚を 提供し続けたい

ポリシーとして宣伝などは一切行わず、口コミで知られていくことを求めています。おかげ様で、「ブランド肉の食べられる店」との評判が広がり、県外のお客様にも来ていただけるようになりました。客



中崎 孝一さん[店主]

層も家族連れから会社員、おじいちゃん、おばあちゃん、小さなお子様まで幅広く来ていただいています。

5年くらい前に当店のトンカツをゆったりと味わっていただきたい、との思いから和室の模様替えを行いました。堀コタツをこしらえ、知人に書いてもらった色紙を飾り、狭いながらもゆっくりとくつろげるようにしました。

お客様に喜んでいただけるのが自分のやりがいであり、今後も現在の営業スタイルを変えることなく、全国のブランド豚をお出しし続けることができるように、がんばりたいと思います。



とんかつ蔵

〒921-8172 石川県金沢市伏見新町277-2 TEL.076-244-4511

■代表者/中崎 孝一 ■創業/昭和59(1984)年 ■業務内容/飲食業(とんかつ定食、一品料理等)

■営業時間/11:30~14:00、17:00~21:00 ■定休日/月曜日

ねっとわーく MAP

P5 一夜干工房 海産物ふるくら



P4 310 (さと)



P3 ふくべ鍛冶



P2 横井商店



P7 (株)カワテン



P6 (有)池亀



P9 サカイレース



P8 (株)地域みらい



P11 (有)金装



P13 とんかつ蔵

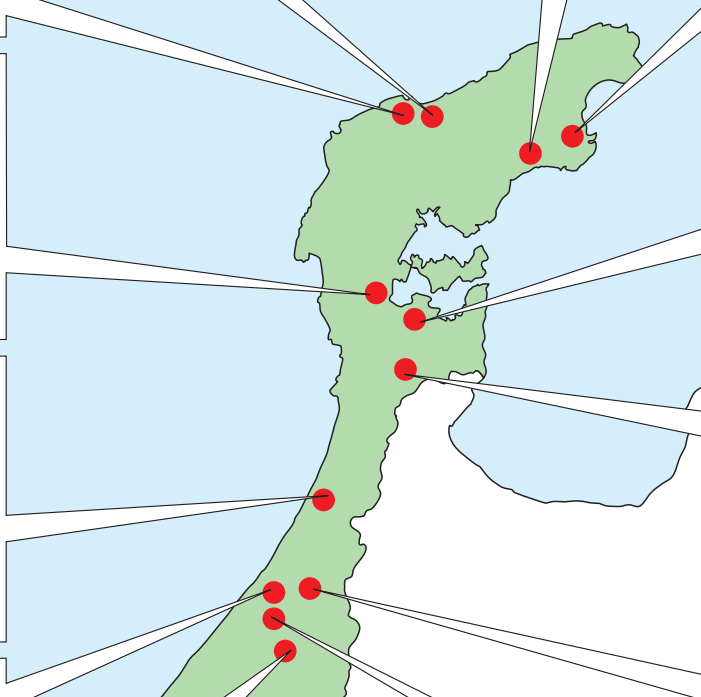


P12 (株)茶のみ仲間



P10 (株)城北マイカー





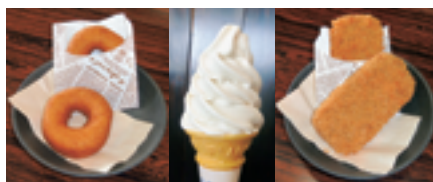
能登半島最北端の道の駅「狼煙」

特産「大浜大豆」を使った風味豊かな豆腐が好評

能登半島の最北端に位置し「日本の灯台50選」に選ばれた禄剛埼灯台の麓に、道の駅「狼煙」があります。当店に併設された工場では、材料すべてを珠洲産にこだわったお豆腐を製造しています。特に大豆にはこだわり、「大浜大豆」という昔栽培されていた大豆が美味しいと聞き、この大豆の栽培を始めました。一般に広く栽培されている大豆よりも手間がかかるために、生産量もまだ少ないですが、濃厚な大豆の風味のお豆腐は好評で、遠方から買いに来られる方も増えています。

おからのドーナツやコロッケ、豆乳ソフトも人気

また、お豆腐だけでなく、おからドーナツやおからコロッケ、豆乳ソフトクリーム(写真)も人気があり、まとめ買いされる方も大勢います。この他にも、当店で扱う商品は「地元産」にこだわって販売しています。



道の駅「狼煙」：珠洲市狼煙町テー11
TEL 0768-86-2525

興能信用金庫

www.kono-shinkin.co.jp/

本部	〒927-0493	鳳珠郡能登町宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-1122
本店営業部	〒927-0493	鳳珠郡能登町宇出津ム字45番の1地	Tel.0768-62-8200
鶴川支店	〒927-0302	鳳珠郡能登町鶴川18字113番地の3	Tel.0768-67-1221
柳田支店	〒928-0331	鳳珠郡能登町柳田礼部5番8地	Tel.0768-76-1500
町野支店	〒928-0201	輪島市町野町広江1の57番7	Tel.0768-32-1122
松波支店	〒927-0602	鳳珠郡能登町松波10字4番13地	Tel.0768-72-1122
小木支店	〒927-0553	鳳珠郡能登町小木15字2番地の40	Tel.0768-74-1122
珠洲支店	〒927-1214	珠洲市飯田町11部28番の9	Tel.0768-82-1252
正院支店	〒927-1206	珠洲市正院町正院20部55番地	Tel.0768-82-1255
輪島支店	〒928-0001	輪島市河井町1部16番地の1	Tel.0768-22-1555
門前支店	〒927-2151	輪島市門前町走出2の79番1	Tel.0768-42-1188
廻地支店	〒927-2342	輪島市門前町廻地レ47番地	Tel.0768-45-1214
穴水支店	〒927-0026	鳳珠郡穴水町字大町ハ111番地の1	Tel.0768-52-1260
七尾支店	〒926-0047	七尾市大手町132番地	Tel.0767-53-1501
七尾南支店	〒926-0031	七尾市古府町チ部13番地1	Tel.0767-53-6868
中島支店	〒929-2222	七尾市中島町中島8部43番1	Tel.0767-66-0158
田鶴浜支店	〒929-2121	七尾市田鶴浜町る43番1	Tel.0767-68-3655
羽咋支店	〒925-0034	羽咋市旭町コ106番1	Tel.0767-22-1131
高松支店	〒929-1215	かほく市高松ム81番地19	Tel.076-281-2181
高浜支店	〒925-0141	羽咋郡志賀町高浜町オの111番地	Tel.0767-32-1103
鹿西支店	〒929-1603	鹿島郡中能登町徳丸ヲ部22番地	Tel.0767-72-3284
鹿島支店	〒929-1634	鹿島郡中能登町福田口部107番地	Tel.0767-77-2288
金沢支店	〒920-0869	金沢市上堤町2番33号	Tel.076-262-9101
柳橋支店	〒920-3133	金沢市柳橋町甲1番地	Tel.076-251-4123
畝田支店	〒920-0342	金沢市畝田西一丁目105番地	Tel.076-268-2323
金沢駅西支店	〒920-0024	金沢市西念四丁目4番18号	Tel.076-233-3344
内灘支店	〒920-0271	河北郡内灘町字鶴ヶ丘五丁目1番340	Tel.076-286-3311
西泉支店	〒921-8043	金沢市西泉四丁目1番地	Tel.076-243-4343
保古支店	〒921-8052	金沢市保古二丁目59番地	Tel.076-240-3800
額支店	〒921-8146	金沢市額乙丸町ハ80番地	Tel.076-298-2332
泉台支店	〒921-8115	金沢市長坂台1番27号	Tel.076-244-1313

羽咋支店内風景



この冊子は、地元企業のそれぞれに特色あふれる事業展開のようすを経営者インタビューでご紹介する無料配布メディアです。
各社の事業や協力網がますます新しく広がり発展することを願い、「ねっとわーく」と名付けました。