

ねっとわーく

2017[春] こうのう・コミュニケーションマガジン

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 2 FLATT'Sふらっと | 8 株式会社 谷技工所 |
| 3 揚げ浜塩田 角花家 | 9 有限会社 みつば (店舗名 開口笑) |
| 4 株式会社 柚餅子総本家中浦屋 | 10 有限会社 イトウ自動車 |
| 5 有限会社 日東電機 | 11 株式会社 米屋 |
| 6 KOJIMA家具製作工房 | 12 株式会社 宮商 |
| 7 そば切り げん | 13 イタリアに惚れた男のCafé&Bar雑貨店DEA(テア) |

Vol.

8

地域にまっすぐ
興能信用金庫





金沢城石川門：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

- | | | |
|--|---|---|
| 絶景と魚介のイタリアンでもてなす1日4組限定の民宿
2 FLATT'Sふらっと <small>【能登町】</small> | お客様から任されるアイデアと真心の家具づくり
6 KOJIMA家具製作工房 <small>【七尾市】</small> | 多様なメーカーの輸入車修理は北陸随一
10 有限会社イトウ自動車 <small>【金沢市】</small> |
| 400年の歴史を誇る「能登の揚げ浜式製塩の技術」
3 揚げ浜塩田 角花家 <small>【珠洲市】</small> | 挽きたて・打ちたて・茹でたてがモットー
7 そば切り げん <small>【七尾市】</small> | 用途に合わせた精米をする県内唯一の工場を保有
11 株式会社米屋 <small>【野々市市】</small> |
| ゆずを活かした商品の専門店化を推進
4 株式会社柚餅子総本家中浦屋 <small>【輪島市】</small> | 県内で最初に金具のない義歯製作を手がける
8 株式会社谷技工所 <small>【中能登町】</small> | トップブランドを目指す金沢の「逸味潮屋」
12 株式会社宮商 <small>【金沢市】</small> |
| 船の電機修理からオリジナルのマリンランプ開発まで
5 有限会社日東電機 <small>【輪島市】</small> | 確かな腕の料理人がつくる上海料理の店「開口笑」
9 有限会社みつば <small>（店舗名 開口笑）【羽咋市】</small> | 美味しい食事と珍しい雑貨を楽しんでほしい
13 イタリアに惚れた男のCafé&Bar雑貨店DEA <small>（テア）【金沢市】</small> |



絶景と能登イタリアンのもてなし 能登らしさにこだわる1日4組限定の宿

海越しに3000m級の山々が見える世界でも珍しい場所

「ふらっと」は能登町矢波の高台にあります。目の前には日本海が広がっていて、対岸には3000m級の山々がそびえ立つ立山連峰が見渡せる時もあります。海越しに3000m級の山々が見える場所は世界でも珍しいそうです。お部屋やダイニングルームからは、毎日いろいろな表情の能登の海を楽しむことができます。

ふらっとの敷地は、2000坪あり、平屋の建物の周りは雑木林、敷地内にはいろいろな果樹が植えられており、小さな畑では無農薬で野菜も育てています。庭には小さな貸切露天風呂（4月から10月のみ）もあります。春には野鳥が飛び交い、夏には流れ星が見え、秋は紅葉、冬は雪景色と四季が楽しめます。

ふらっとの楽しみの一つはお食事です。夜はオーストラリア人の主人がつくる能登イタリアン。朝は伝統的な能登の食材や畑の野菜を使った手づくりの能登らしい朝ごはんです。夜の能登イタリアンは自家栽培の野菜や能登の地元の魚で、主人がその日のお魚を見てメニューを決めます。ソースやドレッシングなどに、自家製

の「いしり」を使うこともあります。いしりは能登に伝わる魚醤油で、日本の三大魚醤油の一つです。三大魚醤油の中でも能登町に伝

わるいしりは、日本で唯一いかの内臓と塩だけでつくり、うま味成分が最も多い魚醤油です。私の父が唯一いしりづくりでふるさとの匠に選ばれていますし、私たちが引き継いでつづけているいしりは世界農業遺産実行委員会の「能登の一品」にいしりでは唯一認定されています。

お食事は能登の食材、珠洲の天然塩やいしりなどの調味料のほか、輪島塗や珠洲焼を使うこともよくあります。田舎の小さな宿ですから、1日4組様限定でのんびりと能登らしさを楽しんでいただけたと思います。能登の暮らしを垣間見ることによって能登を近くに感じてほしい、能登の良さを知ってほしいという気持ちで、また、何よりも、お客様にはのんびり、ゆったり気持ちよく過ごしていただけるように心がけています。

**親の志を受け継ぎ
伝統の技術を次代に渡したい**

ふらっとを始めて今年で20年になりま

す。料理はイタリアンですが料理の中心にあるのは能登の伝統であり、食文化そのものです。イタリア料理がその土地の風土や伝統を色濃く反映するものであるということイコール能登らしさにこだわるという姿勢は、開店当初から変わっていません。いしり、こんかいわし、ひねずし、か

ぶらずしなどの発酵食や鰯節や梅干し、干し柿など親から教わった伝統食を毎年季節ごとにつくっています。

親は「さんなみ」という料理民宿を以前やっていて、日本中から食通のお客様がいらっしゃいました。私たちは「ふらっと」という名前で民宿をしています。親が守ってきた伝統や志は継いでいるつもりです。今や世界の料理界では発酵が最先端で、世界中からいろいろなシェフが発酵食や保存食を勉強しに来られます。そんな素晴らしい伝統の技術を、なんとか次の世代に渡していけたらいいなと思っています。



ベンさん[夫] 船下 智香子さん[女将]

FLATT'Sふらっと

〒927-0443 石川県鳳珠郡能登町矢波27字26番地3 TEL.0768-62-1900

<http://www.flatts.jp>

■代表者/船下 智香子 ■創業/平成9(1997)年 ■業務内容/民宿業

■営業時間/IN15:00 OUT10:00 ■定休日/水曜日 宿泊14,000円・16,500円、ランチ4,000円、ディナー6,000円(いずれも税別)

400年の歴史を誇る「能登の揚げ浜式製塩の技術」 重要無形民俗文化財に指定された技術を子から孫へ

「塩汲み3年、塩撒き10年」 一人前になるまでの険しい道

珠州市仁江海岸で、日本最古の塩田法である「能登の揚げ浜式製塩の技術」を守り続けています。慶長元年(1596)より以前からつくっていたと思われますので、おそらく400年は経っていると思います。現在、5代目の私と6代目の長男夫婦と3人でつくっています。

塩づくりの期間は、4月の下旬から10月の中頃までなのですが、途中、梅雨の時期もありますので、実質、半年弱です。

塩づくりには、「塩汲み3年、塩撒き10年」という言葉があります。海水を汲む作業について一人前になるのに3年かかり、砂の上に均等に海水を撒けるようになるまで10年かかるという意味で、その日の天候を見極め、砂の乾きを計算して撒くことが一番難しいところです。

塩づくりの1日は、まず、海水を入れた2つの桶を天秤棒に通して塩田へ運ぶ作業から始まります。1つの桶に36リットルはいり、合計72リットルを1度に運びます。これが作業の中での1番の重労働で重さは



75kgくらいになります。それを7回繰り返して塩田の上にある浜桶(しこ桶)に入れます。そして、その浜桶に入れた海水を砲弾型の桶で均等に塩田に撒き、午後になってから、塩の結晶に覆われ裸足の足が痛いほどの砂を沼井(ぬい=塩田の上にある砂を入れる木箱)に集めます。上から海水を注ぐ

と結晶が溶けて、最大7倍の濃度の「鹹水(かんすい)」が溜まります。

その「鹹水」を3日分もしくは4日分を巨大な釜で約3時間「あら炊き」をして冷まし、濾過槽で不純物を取り除いたあと再び10時間煮詰めます。最初の「あら炊き」から約30時間後、揚げ浜塩の一番の特長である、粒が粗く味がまろやかでミネラル豊富な自然の塩の完成です。

連続TV小説「まれ」の影響で 生産が追いつかないくらい多忙に

昔、このあたりは特に産業もなく、約30軒のほぼ全戸が塩をつくっていましたが、昭和33年頃には私の1軒のみとなり、平成5、6年までそんな状態が続いてきました。その後、規制緩和や自然塩ブームもあって



角花 豊さん[代表]

塩づくりが復活し、業者が少しずつ増えてきました。製造方法も業者によって、簾や竹の枝に海水を散布し太陽と風で濃縮したり、海洋深層水を使ったりと様々です。今では、珠洲の海岸線は約10社が製法を競う「塩街道」になっています。

一昨年、NHK連続TV小説「まれ」の影響で多くの方から注文をいただきましたが、生産が追いつかずお客様に大変ご迷惑をかけました。3ヶ月くらい待っていただいたお客様もいらっしゃいます。父からは継いでくれとは言われませんでした。長男の宿命ということでそれまでの職を辞め、自然に気がついたら家業を継いでいました。この引き継いだ製塩技術が、平成20年に国の「重要無形民俗文化財」に指定されました。今後、息子から孫へと受け継いでいってければ言うことはありません。



揚げ浜塩田 角花家

〒927-1324 石川県珠州市清水町1-58 TEL.0768-87-2857 FAX.0768-87-2857

■代表者/角花 豊 ■創業/不明 ■業務内容/揚げ浜式製塩・販売

■営業時期/4月下旬～10月中旬 ■定休日/雨天時、冬期





柚子を活かした商品の専門店化を推進 柚餅子から化粧品・バスエッセンスまで

研究を重ねて美肌効果のある 成分の抽出に成功

皆さん、柚餅子をご存知ですか？柚餅子とは一般的に、柚子の中にお餅や味噌などを詰めた食品のことを指し、地域が変われば甘いお菓子であったり、しょっぱいお酒のつまみであったりと、地域によって味も形も変わるというのが柚餅子の特徴です。当社はもともと和菓子屋であり、甘いタイプの柚餅子をつくっています。現在、私が4代目で代表になってもう20年ほどになります。

先代の時代に柚餅子専門店というイメージを構築しました。でも、柚餅子だけではアイテムが少ないので、さらに柚子をキーワードにして、お菓子だけでなく食品という枠に広げた結果、商品アイテムが約30にまで増えました。柚子を使用する量が非常に多いので、成分を有効活用できないかと、研究を重ねてきた結果、美肌効果や美白効果がある成分を社内で抽出することに成功し、原料化しました。その原料を使って現在は「ハンドクリーム」を製作

しています。

明治43年に初代がお菓子屋として創業。その後、規模が大きくなるにつれ、食品問屋もしていたと聞いています。それが、先代の時代に柚餅子の専門店化することを機に、店のイメージをガラッと変えました。大衆的なイメージから少し高級感のある店にしつらえ、取扱商品も柚餅子関連商品のみとしました。ちょうどその頃は、地方の珍しい商品がクローズアップされる



時代でしたので、柚餅子の需要はどんどん増えていき、この頃、柚餅子の専門店としてのイメージが定着しました。そうして現在、直営店舗は、輪島市内の3店舗と金沢市武蔵の「めいてつエムザ店」の計4店舗を展開しています。

柚子製品では間違いないと いわれるブランドづくり

社員に対しては、特別な教育はしていません。ただ心掛けているのは、会社に来るときも店舗に入る時も、お客様のつもりで入

るように言っています。どなたが来られてもお客様のごとく対応するというのが、社員の中では当たり前になっています。

実は現在、柚子の機能性を活かした、「バスエッセンス」の開発に取り組んでいます。商品は柚子風呂のように、直接的に柚子を入れるイメージではなく、ほんわりとした匂いはするけれど、お湯に入ったらべールに包まれるような入浴感がある商品が完成し、発売真近です。

今後の事業展開については、和菓子だけでなく食品全般の製造に携わり、柚子に関わる商品づくりのさらなる専門店化を進め、柚子に関しては当社から買えば間違いないと思われるブランドづくりをしたいと思っています。

会社としても、お客様を大事にすることはもちろんなのですが、支えてくれる社員達にどうやって還元できるか、あるいは生活の基盤づくりに貢献できるかということを考え、しっかりと生活を支えられるように頑張っていきたいと思っています。



中浦 政克さん [代表取締役]

株式会社 柚餅子総本家中浦屋

〒928-0001 石川県輪島市河井町4部97番地 TEL.0768-22-0131 FAX.0768-22-8610

<http://nakauraya.jp>

■代表者／中浦 政克 ■創業／明治43(1910)年 ■業務内容／和菓子(柚餅子等)、柚子食品製造販売

■営業時間／8:00～18:00 [本店] ■定休日／なし

船の電機修理からオリジナルのマリンランプ開発まで 故障の連絡があればすぐに駆け付ける船の電機屋

出漁できる状態に仕上げ 「ありがとう」の一言が励み

当社は昭和26年頃から地元の漁船にバッテリーを販売したり発動機を修理していたのが始まりだと父に聞いていましたが、当時は戦後のドサクサではっきりした資料が残っていません。ただ、その当時から「日東電機工業所」という名称を使っていて、平成元年3月に法人化し現在の名称になりました。

私は、大学を卒業後、家業を継ぐために魚群探知機や無線機等を製造販売する会社に就職し昭和63年に帰ってきてこの仕事をするようになりました。魚群探知機や無線の修理に関してはひと通りの技術は修得してきたつもりでしたが、「船のでんきや」の仕事は奥が深く発電機などの取り付け技術は輪島に戻ってから必死に勉強しました。

故障があると、夜中であろうが時間に関係なく連絡が入ります。私を頼って連絡があるので、すぐに駆け付けてなんとか出漁できる状態にします。漁師さんから「あり

がとう」の一言を聞いた時、この仕事をしていて本当に良かったと思います。この仕事に就いて30年近く経ちますが、昨年、海上保安庁より「海事関係功労者」という大変名誉ある表彰をいただき今後の励みになりました。

独自開発のマリンランプスタンドが 日本の手づくり「TheWonder500」に選定



「マリンランプ」を使った新商品をつくり出したきっかけは、毎年冬になると海が荒れてなかなか出漁できない日が続く、船の仕事が激減するためです。当社の取扱商品である船舶照明器具を家庭や店舗

のインテリア用品としての活用を思いつき、多少のアレンジを施して「マリンランプ」としてホームページを自分で作成し、ブログやSNSを利用して発信しました。

「マリンランプ」の特性は、堅牢でデザインがシンプルなところと優れた防水性です。スペースもとりませんし、美しいフォルムから放射線状に広がる光は幻想的です。住宅を新築・リフォームされるご家庭にお



沖崎 俊彦さん [代表取締役]

勧めの照明器具で、昨年も全国津々浦々から注文をいただきました。また、購入されたお客様からのご要望をお聞きし、ランプの底にケヤキや間伐材を取り付けて電気スタンドスタイルにすることを考案しました。この開発には県の「産業化資源活用推進ファンド」を活用させていただき、お陰様で評判も良く売れ行きは好調です。

一昨年には、日本の手づくり品として経産省の“世界にまだ知られていない日本が誇るべき優れた地方産品”を発信するプロジェクト「TheWonder500」に選ばれました。商品名は「海洋灯台（マリンランプスタンド）」です。現在のところ本業（船舶電機）の取り付け等）にはかきませんが、能登発のこのランプスタンドの販売を全国に大きく伸ばしていきたいと思っています。



有限会社 日東電機

〒928-0071 石川県輪島市輪島崎町1-78-161 TEL.0768-22-0543 FAX.0768-22-4047

<http://www.210dk.jp>

■代表者／沖崎 俊彦 ■法人化／平成元（1989）年3月 ■業務内容／船舶器具・船舶電子機器販売修理

■営業時間／8：30～17：30 ■定休日／日曜日、祝日





安心してお客様から任されるアイデアと真心の家具づくり すべての工程を一貫して手がけるのが独自の強み

オリジナルの家具・椅子から 店舗や事務所の家具まで

平成28年12月1日に開業しました。オリジナルの家具や椅子、ソファの製造等の一般家具から店舗や事務所等のオフィス家具に関したもので幅広く製造しています。

学校を卒業して一時印刷会社に勤めましたが、物づくりへの思いは強く家具店に転職しました。地元の家具店で10年間修行して、さらに仕事の幅を広げるため家具修理の会社に8年間勤めました。そこでは、一般家庭向けの家具の修理およびソファの新規物の製造、他に椅子やソファをはじめとしたホテル向けの家具の製造もしており、そこでいろいろな製品づくりに関わり技術を磨きました。

製造部門も細かく分かれており、ウレタン部門、裁断部門、型出し部門、縫製部門、ソファの捲り部門、塗装部門等、すべての部門を経験したお蔭で全工程を一貫してできるようになりました。ここが、他の家具店と一番違うところで当工房の一番の強みです。

開業に踏み切った動機は、会社にいれば決まった製品しかつくることができません。しかし、独立をすればお客様のいろいろな要望にも応えられますし、オリジナル家具

の製作ができることから、お客様に喜ばれる家具製作がしたい、独自の家具をつくりたいとの思いが強くなってきたからです。お客様からの要望はたくさんあります。

こういう色にしてほしいとか、こういう木目にしてほしいといったように。できるだけお客様の意向に沿って満足していただける家具づくりをしています。

家具製作で難しいところは、アイデアと私のこだわりの部分を融合してつくった製品がお客様に気に入っていただけるかということです。材料の木においても、扱いにくいものや扱いやすいものもありますが、これまでの経験を活かしてそれぞれの個性をわかった上で扱っています。加えてお客様に長く愛される製品をつかって、使い勝手が悪かったらすぐに対処する姿勢でいます。仕事の失敗はお客様にわかってしまいます。失敗がわかった時点で直さないと、現場では直すことができないので。

時には斬新な遊び心を取り入れ 愛用してもらえ家具をつくりたい

これからは無限に湧き出てくるアイデア

や新しい物をつくりたいというチャレンジ心、常に探究心を持ちながら、時には斬新な遊び心を取り入れ、愛用していただけそう

な家具づくりをしていきたいです。創作家具以外に、椅子やソファにも目を向け、注文がある限り何でもつくりたいと思っています。

お客様にはこんな経験がないですか？家具のサイズが合わない。もう少しシンプルだったら。もっとカラフルに彩ってくれたら。ご

安心ください。自由につくれます。でも価格が高いのでは？と不安になられるかと思いますが、ご心配はいりません。お客様の予算と相談しながら、アイデアと真心で家具づくりをいたします。安心してお客様から任される家具職人になっていきたいです。



加奈子さん[妻] 小島 克利さん[代表]

KOJIMA家具製作工房

〒926-0821 石川県七尾市国分町ヶ34-1 TEL.0767-57-5645 FAX.0767-57-5645

■代表者／小島 克利 ■創業／平成28(2016)年12月 ■業務内容／創作家具製造販売

■営業時間／9:00～18:30 ■定休日／日曜日

<http://kojimakagu.wordpress.com>

E-mail : n12gweeb96@hi3.en.enjoy.ne.jp



平成の名水百選「藤瀬の霊水」を使い本物の蕎麦を追及 挽きたて・打ちたて・茹でたてがモットー

蕎麦好きが高じて 脱サラして店主に

七尾市中島町の平成の名水百選に選ばれた「藤瀬の霊水」の近くで、自宅の半分を使い蕎麦の店「そば切り げん」を営んでいます。蕎麦を切るところから、そば切りとし、私の名前の元三の元字を取って「そば切り げん」としました。

もともとは、サラリーマンをしていたのですが、蕎麦好きが高じて平成15年に開店しました。蕎麦の打ち方は、よく食べに通っていた蕎麦屋のご主人に頼みこみ、念願叶って繰り返しご教授いただき、何とか開業に漕ぎつきました。「そば切り多門」さんのご主人にただただ感謝です。

店は、中島の市街地から少し離れた山間部（県道中島富来線の沿線）にあります。ここを選んだ訳は、私が「藤瀬の霊水」を汲みに来た折には、こういう静かなところに憧れ、環境がすごく良く、心が癒されるところに惚れ、この地に出店しました。6月には

蛭も飛び交う本当に良いところです。

石臼で丹念に手挽きされた 絶品の手打ち蕎麦

「本物の蕎麦とは？」。石臼を挽きながら自問自答をしております。これは永遠のテーマであります。ただ、お客様から美味しいと喜ばれたり、遠方から足を運んでいただけることをことさらに嬉しく思い、蕎麦づくりに日々励んでいます。

当店は小麦粉が二割、蕎麦粉が八割の「二八そば」で、特徴はまるやかでコクがあります。そばつゆは試行錯誤でつくり上げた「特製オリジナル出汁」で、白髪ネギの切り方にも工夫をし、白い貴重な部分だけを使い、ネギ1本の6分の1しか使えず、それを細く切り氷に漬けてさらしてからお出ししています。メニューは、「ざるそば」「おろしそば」「とろろそば」の3種類で私の打つ「二八そば」によく合います。そしてもう一つの自慢メニューが「そばがき」です。つるりと滑らかな食感と豊かな香りが特徴です。



渡邊 元三さん[店主]

蕎麦は、通常1日限定25食です。予約があればそれ以上に打ちますが、手挽き、手打ちで行いますので、それでも最高45食が限度です。「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」の3つのたてをモットーにして、お客様に美味しいものを提供し、付近の山で採れる草花を生けて落ち着ける雰囲気の中で、癒されていただきたいと思っています。

近年、能登空港を利用して東京から来られるお客様や、京都や富山からのお客様が増えています。当店の蕎麦を目当てにわざわざ遠方から足を運んでくださっています。これからも「平成の名水百選」に選ばれた「藤瀬の霊水」を使い、手挽き、手打ちの蕎麦づくりに一心不乱にまい進したいと思っています。



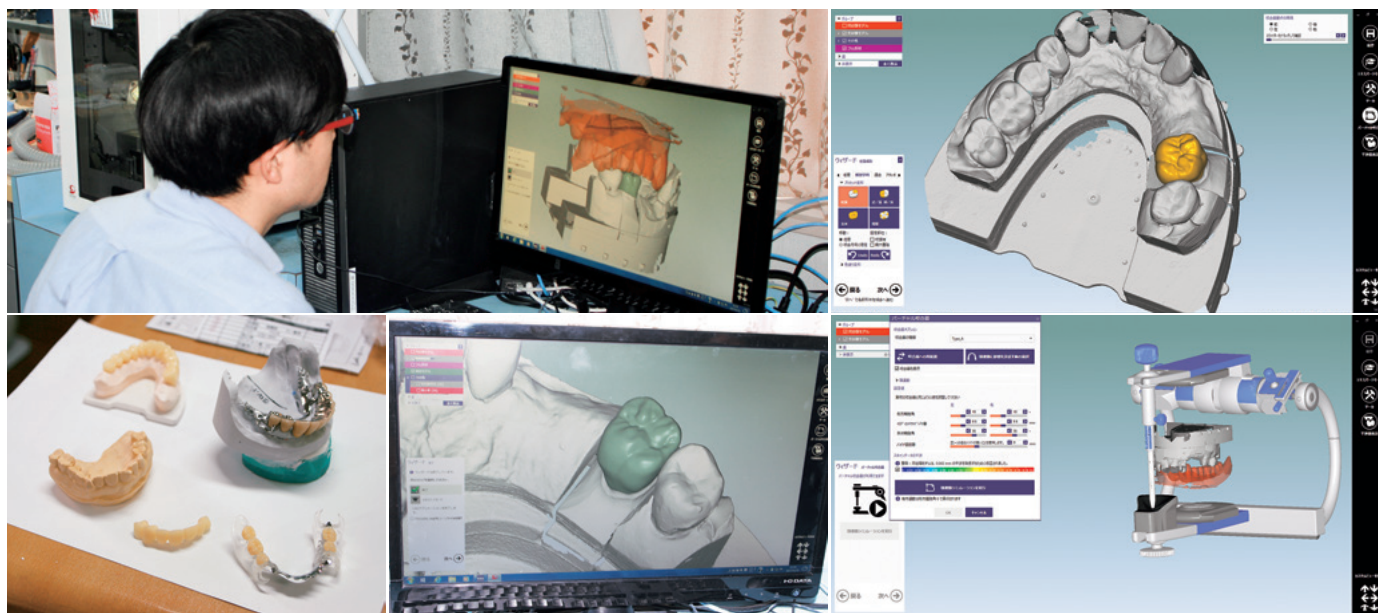
そば切り げん

〒929-2227 石川県七尾市中島町藤瀬12-97-1 TEL.0767-66-8035 FAX.0767-66-8035

■代表者/渡邊 元三 ■創業/平成15(2003)年 ■業務内容/蕎麦店、自家製チーズケーキ

■営業時間/11:00~完売まで(1日25食限定) ■定休日/月・火(祝日の場合営業) 品切れの場合がありますので、ご予約を頂ければ幸いです。





県内で最初に金具のない義歯製作を手がける 最新設備で本物の色に近い被せ物の冠をつくる

義歯と気づきにくく 軽くて違和感がない利点

義歯をつくる仕事を始めて40年になります。高校を卒業して繊維会社に2年間勤めましたが、景気が悪くリストラも始まり、ちょうどその頃、友人の歯科技工士から誘われたのがこの世界に入るきっかけでした。その後、技工士の専門学校へ2年間通いながら技工所に勤め、5年間修行して27歳の時に金沢で開業しました。

開業して、3年間金沢にいたのですが、親のことを思い、平成元年に地元の中能登町(旧鹿西町)に帰り技工所を開業して現在に至っています。同業他社と

の違いは、金具のない義歯(通称「ノンクラスプ」)をつくるということで、12年前から取り組んでいます。今では、多くの技工士の方が取り組んでおられますが、当時、県内では当技工所だけでした。

金具のない義歯の一番の特徴は、まず見た目の金具が目立たず、人と話している時に義歯であることが気づかれにくいところ

です。もう一つは素材の樹脂自体が軽いので、口に入れた時も物を食べやすく違和感が少ないところです。他にも、保険が適用される既存の義歯と比較すると、樹脂自体も強いので長持ちするという利点もあります。これが金具のない「ノンクラスプ」というもので、当技工所の特徴です。

義歯をつくる上で一番難しいのは、歯型を見るところです。歯科医師の先生が歯型をどのようにして取ったかという

ところが重要で、例えば取る時にぐっと押し付けて圧をかけた場合や、先生によってはあまり圧をかけずにそっとする場合もあります。それを見分けて、どの辺までの長さに持っていけばちょうどいいかを見分ける力が非常に大事になるわけです。そこで、年季や経験がものをいうわけです。

つくるにあたって思うことは、患者さんに対して、「一つひとつ、自分がこの義歯を口に入れられるか」ということを思っています。例えば、傷があるとか傾きがあるものは、自分自身も口に入れたくないですね。これならば、自分の口に入れられるか、

入れたいかが目安です。また、技工士の腕の見せどころは設計です。模型を見てイメージがで

きればすぐつくれます。

模型を見てどのような形にすれば一番食べやすく、口に入れた時の違和感もなく、見た目にも義歯じゃないと感じさせられるかが、見せどころだと思います。

いずれは型取り不要の 3Dプリンターでつくる時代に

昨年、CAD/CAM(キャドキャム)の設備を導入して、「被せ物の冠」仕事に取り組んでいます。これまで銀色であったのが、本物の色に近いものができるようになりました。今後、もっとデジタル化が進歩し、従来の型取りは不要になり、口腔内をスキャンしてそのデータを基に、義歯を3Dプリンターでなぞってつくっていく時代が必ずくると思います。



谷 和博さん[代表取締役]

株式会社 谷技工所

〒929-1604 石川県鹿島郡中能登町能登部63-18-30 TEL.0767-72-2640 FAX.0767-72-2640

■代表者/谷 和博 ■創業/平成元(1989)年 ■業務内容/歯科技工一般

■営業時間/[平日]8:30~17:00 [土曜]8:30~12:00 ■定休日/日曜日、祝日



確かな腕の料理人がつくる上海料理の店「開口笑」 料理にも建物にもこだわった数寄屋風の店

緊張感とモチベーションを 維持して良い料理を提供

羽咋市千代町で中国料理の店「開口笑」を営業しています。開業は平成15年5月です。店名の「開口笑」はドーナツという意味で、バーンと口を開けて笑ったように見えるからです。開業しようと思い始めてから、名前を「開口笑」にしようと決めていました。

店舗のつくりは、数寄屋造りが好きなので、設計士にお願いしてそのようにつくってもらいました。店内は天井の梁を見せ、横板を拭き漆塗調にし、壁は珪藻土に色を混ぜて落ち着いた雰囲気仕上げました。席は全部で40席あり、カウンターに8席、4人掛けテーブルが4テーブル、4人座りが4室あります。調理場は、わざとお客様から見えるように見える化、可視化しました。理由は、見られているという緊張感を醸成するためです。

中国料理といえば油を多く使うので、どうしても厨房の汚れや、調理器具の老朽化に対して無頓着になってくるような気がします。年数の経過に伴いモチベーション

の低下が見えないところに現れてきます、緊張感がなくなり意識が低下してしまうと、良い料理の提供ができなくなってしまう。見える化、可視化は、お客様サイドからは安全、安心感を持っていただけるのではないかと思います。どんな材料を、どのように調理しているか、「安全、安心」はお金で買えない部分です。



当店は上海料理の店です。上海料理の特徴である醤油ベースで少し甘めの濃厚な味付けが基本で、海の食材を使った料理が多いです。味付けは、基本的には変えませんが、辛さを控えてくれとか、塩分を抑えてくれとか、少し濃くしてくれといった要望には応じるようにしています。

修行14年、10軒の店で経験を積み 自分の料理に責任を持つ気概が生まれる

平成元年に中学校を卒業してこの世界に入りました。その後、開業するまでの14年間、関東や地元の中国料理店やリゾートホテル、結婚式場など10軒くらいの店で中国料理の経験を積んできました。早朝か



櫻井 峰明さん〔代表取締役〕

ら終電ぎりぎりまで仕事をしました。料理の名前でも地方で発音が全然違ったりして、本当に悩んだ時もありました。そうした中で、一人の料理人として、他の料理人さんの良いところは認め、時間がかかっても手間をかけるところはかけ、見た目が同じであっても、はっきりここが違いますと言い、自分がつくったものに対して責任を持てるものでないと思えないという気概を持つようになりました。

従業員に対しては、「プライドを持って接客してほしい」と常々話しています。私はサービスとはお客様の感じ方もあり人それぞれで違いがありますが、結局はお客様が何を欲しているかを瞬時に読み取ることや、かゆいところに手が届くような、そのような感覚ではないかと思っています。



有限会社 みつば (店舗名 開口笑)

〒920-6155 石川県羽咋市千代町イ96番地1 TEL.0767-26-3770

■代表者/櫻井 峰明 ■創業/平成15(2003)年 ■業務内容/飲食店(中国料理)

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





多様なメーカーの輸入車修理では北陸随一 整備・钣金は軽自動車から輸入車まで

他社で購入された 車にも対応

当社はクルマの修理がメインで、車種は軽自動車を含めた国産車から輸入車まで幅広く対応できることが特徴です。他に販売と钣金もしています。钣金は始めて1年くらいしか経ちませんが、フランス製のフレーム修正機を導入し、従業員もかなりの技術力を備えています。

当社の一番の特徴は、国産車以外に輸入車の整備が行えるというところです。輸入車ディーラーは自社ブランドの車しか取り扱いません。民間工場でも輸入車を受け入れない所が多い中、当社は輸入車も含めているんなメーカーの車を扱うところが強みかなと思っています。そのため他県からのお客様も来られます。当社には、個人売買や他社で購入し、かなり傷んだ状態で車を持ち込んでこられる方もおられるので、修理をしたお客様から「他では見てもらえなかった」などと感謝の言葉をいただいた時、喜びを感じます。



昭和54年に父が創業しました。当時は車検の仲介や修理で十分に食べていた時代でした。その後、平成10年に現在地に移転するとともに、私も会社に入りました。その後、しっかり勉強して整備士の資格を取得し、現在は一つ上の検査員の資格も持っています。とにかく車が好きでしたので、車をバラバラにして一から組み立てをしました。輸入車も同様です。

整備ではスピード感を持って対応 钣金では他社よりも美しく

輸入車の取り扱いと钣金を始めたのが事業の転機となりました。輸入車のセットアップを他社に依頼した際、できないと言われ、そんなことはないはずだと自分で調べて機材を取り寄せたことがきっかけでした。北陸では輸入車を修理できる工場が少なく、今では当社の得意部門になってきました。年間に輸入車の修理が約100台で全体の1割ほどなので500台を目標に頑張りたいと思います。

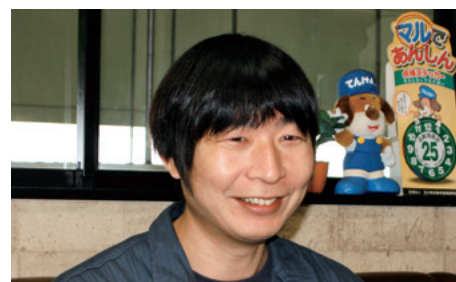
钣金は自社ですることによって仕上がりを追求することができました。もちろん輸入車

の钣金にも対応しております。

事業を進めるうえで、2つのことを経営方針として掲げています。1つは、依頼を受けた

ものは自分たちで頑張りたい。2つ目はお客様のニーズに合ったものを提供したいです。今後は、もっと輸入車の車種の取り扱いを増やして、「整備ではスピード感を持って対応、钣金部門については仕上がりが他社よりも美しく」を目標にしています。

立地場所については、最初はこんな裏道にと思いましたが、今となってはこの場所でもよかったと思っています。ネットと口コミによる問い合わせも多いため、現在のネット中心のやり方であれば、場所にこだわらなくてもいいような気がします。だから、今後、ライバル他社に負けられないためにHPを充実させていきたいです。会社の規模については大きくすることは考えていません。小規模でしっかりした会社にして地に足を付けた商いをしていきたいと思っています。



伊藤 健さん[専務取締役]

有限会社 イトウ自動車

〒920-0001 石川県金沢市千木町111-1 TEL.076-257-2811 FAX.076-257-3636

<http://www.kurumazuki.jp>

■代表者/伊藤 修 ■創業/昭和54(1979)年 ■業務内容/新車・中古車・保険・車検・整備・钣金

■営業時間/9:00~18:00 ■定休日/日曜、祝日、年末年始



用途に合わせた精米をする県内唯一の工場を保有 寺子屋の授業料のお米が商売の始まり

生産者に用途が異なる さまざまな米をつくってもらう

江戸時代の終わり頃に分家をして私で5代目になります。分家をした当時は寺子屋をしていたそうで、昔は百姓のお子さんに読み書き算盤を教え、その授業料がお米だったわけです。当時、米には貨幣価値があり、そのお米で商売へと繋がり、今の米屋の始まりとなりました。

もともとは屋号で「ようや」と名乗っていました。そして4代目の時に魚住商店と名乗り、私の代に「米屋」とし、昭和49年に法人となりました。以前は、旧北国街道沿いにお店兼工場があったのですが、道路拡張で移転することになり、代替地が偶然、現在の稲荷1丁目88番地と、お米に縁のある場所が見つかり移転しました。

事業内容ですが、生産者の方に、用途が異なった特別なお米をつくってもらい、集荷してそれを一時自社倉庫に保管します。その保管した米を、倉庫業の方にお米に合った環境で保管をお願いし、それを当社で毎日精米してお客様に届けています。届け先は、業務用では飲食関係、給食、ホテ

ル関係等に納めています。うるち米ともち米を大きく2つの業態に分けて使っています。1つは、試食するご飯と餅にしたり、お菓子にしたり、あるいは煎餅^{せんべい}にしたりしています。もう1つは、加工用で、例えばかぶら寿司^{こうじ}のもとになる 粳^{せい}のお米などに提供させてもらっています。

今日、明日と求めるものが なかったら進歩はない

お客様の要望に応えた結果、用途ごとに合うお米が生まれました。例えばお寿司屋

さんであれば寿司に合うお米とか、丼屋さんであれば丼に合うお米とか、それぞれ専門分野に応じた商品を提供しています。田んぼの状態を良くしてお米をつくってもらい、加工して

精米して口の中に入るまでを考えて提供することをモットーにしています。

当社では精米工場を保有していて、農家さんからお米を仕入れて当社独自の技術で用途に合わせた精米をしています。精米工場の環境を整えたり、精米の方法をちょっと変えたり、熟成精米などもしています。もう一つはマイナススイオン精米と



魚住 正栄さん〔代表取締役〕

いうことで、これを研究している人と一緒になって、精米の環境をどうすればいいのか、その勉強を30年考えながらしてきました。このような設備を持っているのは、県内では唯一当社だけです。

従業員は11名です。商売に関しては「求める」ことが大事だと思っています。現状に満足せず常に「求める」こと。例えば自分を変えることを「求める」こと。昨日していたことよりも、今日、明日と「求める」ことがなかったら進歩がないと思います。また、おはようございますと言う「心」。はいと言う素直な「心」。すみませんと言う積極的な「心」。有難うございますと言う感謝の「心」。おかげさまでと言う謙虚な「心」。この6つの心をもって、これからも商売に当たっていこうと思います。



株式会社 米屋

〒921-8805 石川県野々市市稲荷1丁目88番地 TEL.076-246-6000 FAX.076-246-6072

<http://ekome.biz/>

■代表者／魚住 正栄 ■創業／明治初(1868)年 ■業務内容／玄米・精米の小売、卸売

■営業時間／9:00～17:00 ■定休日／土曜日、日曜日



トップブランドを目指す金沢の「逸味潮屋」 大好評を得ている看板商品の「鰯のたたき」

たたきシリーズの商品から 干物・味噌漬け・珍味まで

会社名は株式会社宮商。屋号は「逸味潮屋」で、海産物の製造・販売をしています。現在、店舗は西金沢本店、金沢百番街店、近江町いちば店、徳光ハイウェイオアシス店、ひがし茶屋街店の5店舗を展開しています。商品の販売についてはすべての店舗で行っていますが、お食事のできる店舗は、近江町いちば店とひがし茶屋街店の2店舗で、金沢百番街店では「あわびめし」などのお弁当の販売をしています。

当店の商品は、たたきシリーズで「鰯」「能登まぐろ」「能登たこ」「サーモン」「能登ふぐ」「のどぐろ」などがあり、他に、魚の干物や味噌漬け、「むしあわび」から珍味等まで、多種にわたる商品を製造・販売しています。中でも「鰯のたたき」は看板商品で当店人気No.1の商品です。厳選したブリを当店独自の製法で手焼きにて炙り、たたきに仕上げました。一つずつ表面のみを均一に炙り、中に熱が入らないうちに急速冷凍で仕上げてあります。お客様からは「焼きの香ばしさと中

身はさっぱりした新鮮なお刺身が味わえる」と大変好評をいただいています。

品質の一番良い会社を目指し 食べて美味しい商品づくり

高専(電気工学科)を卒業後、電力会社に入社を希望していましたが、その年は採用がなかったので金沢市内の繊維会社に入社しました。そこで「衣」のことを、次に勤めた電設会社では「住」のことを学び、共通してデザインの大切さを学びました。電設

会社を退社後、次の職業を考えていた時、無職だった私を心配してくれた友人から、産業展示館の催しで食品販売のアルバイトをしないかと誘われ、カナカン様のご協力で惣菜や海産物などを販売したところ、おもしろいほど売れました。この時、次の職業は「食」だと決めました。早速、家内と上京し、東京の郊外のお総菜屋さんなどを見て回りました。そのお店を参考に、金沢で小さなお総菜店を開けたらと思いました。

まず資金づくりに、市内のスーパーマーケットの店頭をお借りし、美味しい能登産の「鯖の開き」や「サヨリの丸干し」などを

仕入れて販売を始めました。これが昭和53年(1978)、私が弱冠33歳の「宮商」の創業となりました。その後、市内の百貨店

で自分の店を開いたり、県外の物産展にも参加させていただき、全国の一流百貨店で海産物等を販売することになり、お総菜店とは少し違う方向へ進んでいきました。

今振り返りますと、人生は「出逢い」だと思います。言い換えれば、出逢う人によって人生が決まっていくと言っても過言ではないような気がします。私もいろいろな方と出逢いました。そして、計り知れないほど知恵やお力をいただき、そのたびに会社も徐々に変化していきました。

直営店も5店舗となり、従業員の皆さんも「逸味(すぐれた味)」を目指し、製造に、販売に頑張っています。これからもいい出逢いがあるように、今までどおり、「礼儀」「謙虚」「誠実」を大切に、そして会社の規模より品質の一番良い会社を目指して美味しいと言われる商品をつくっていきます。



宮元 敏夫さん [取締役社長]

株式会社 宮商

〒921-8054 石川県金沢市西金沢2丁目168-1 TEL.076-249-6989 FAX.076-249-7142

<http://ushioya.com/>

■代表者/宮元 敏夫 ■創業/昭和53(1978)年 ■業務内容/海産物製造・販売

■営業時間/9:00~18:00 [西金沢本店] ■定休日/日曜日、祝日

ゆっくりくつろげる空間にずっといたくなる店 美味しい食事と珍しい雑貨を楽しんでほしい

家庭では出せない味と 有名作家の逸品でもてなし

店内は雑貨コーナーと飲食のブースがあり、壁には私がイタリアにいた時に写した写真を飾ってあります。店内はほとんど手づくりで壁や天井も自分で色を塗り、テーブルと椅子もつくりました。店のイメージは、イタリアにあるひっそりと佇む家庭的なレストランのように、ゆっくりくつろげる空間づくりに力を入れています。暖かくて一度入ったら出るのおおっくうになるような、もうちょっと長くつろぎたいと思っていただけるような空間をお客様に提供できるよう心掛けています。

食事でこだわっているところは、食材のパニーニの肉をイタリア産のものを使っているところと、パスタの味を家庭では絶対に
出せない味にしているところ
です。一度ぜひ食べてみてください。味も日本人になじめるように工夫しています。

雑貨は、8割が金沢の手づくり雑貨で、2割がイタリアや海外の輸入雑貨です。商品はトンボ玉と革製品とパッチワークとい



タリアの仮面を置いています。他に、珍しいところでは、天然石のアクセサリーも置いてあります。義母がトンボ玉をつくってくれ、他の雑貨については義母の知り合いの作家さんがつくってくれています。その作家さんたちは各地で開催されているイベントにも出品されている有名な作家さんばかりで、2ヶ月に1回くらいの頻度で当店でも展示販売のイベントを行っています。

海外経験で知ったイタリアの良さが 店舗オープンのきっかけ

高校生の時からずっと英語が好きで、かねてから留学をしてみたいと思っていました。大学に入ってから知人を訪ねてイギリスへ行き、その後、数カ国の海外経験を経たのですが、中でもイタリアが一番懐っこくて景色が素晴らしく、食事でも美味しかったので一番気に入りました。留学したカナダでもイタリアンレストランで仕事をしたところ、面白いなと思うようになり、すっかり虜になってしまいました。それがきっかけで、平成28年に店をオープンしました。



普神 克哉さん[オーナー]

店名のDEAというのは、ラテン語で女神という意味です。私の姓の普神と女神を合わせて、神秘的な名前にしたかったのと、皆さんになじめる名前にしたかったのでDEA(デア)にしました。「イタリアに惚れた男」の意味は、覚えてもらいやすいキャッチコピーを考えた時に思い浮かんだのでつけました。今後の目標は、イタリア雑貨の種類を増やし、飲食のお客様も多く来ていただきたいです。1度来ていただいたお客様に、食事もそうですし、雰囲気についてももう1回行きたいと思っていたので店にしていきたいです。お客様からは、親しみを込めて「デア」と呼んでいただいています。これから「そういえば、あの男の店へ行ってみようかな」というイメージを持っていただける店づくりをしていきたいです。



イタリアに惚れた男のCafé&Bar雑貨店DEA(デア)

〒921-8116 石川県金沢市泉野出町4-3-19コーポM1F TEL.076-259-1820

■代表者/普神 克哉 ■創業/平成28(2016)年 ■業務内容/飲食業(パスタ・パニーニ)、小売業(イタリア雑貨・雑貨from金沢)

■営業時間/【火・水・木・日曜日】11:00~18:30(L.O) 【金曜日】18:00~22:00(L.O) 【土曜日】11:00~22:00(L.O)

平成29年の興能信用金庫のカレンダーに、輪島市を中心に活躍している人形作家・加波千晴さんの作品三体の写真を掲載しました。ファンタジーで心惹かれる人形づくりに励む加波さんの作品とエッセイをご紹介します。



加波千晴 (かば・ちはる)

1977年、福岡県生まれ。結婚を機に輪島に移住。独学で人形制作を始め、後に水澄美恵子氏に師事。輪島、金沢、福岡、大阪などで個展を開催。連絡先：輪島市市ノ瀬町3-4。加波次吉漆器店。電話0768-23-1193

人形作家 加波千晴

ずっと持ち続けていた夢。50歳までにルーブル美術館に招待出品。

主人の一言が、この道に入るキッカケに。今ではどっぴりとハマル人形制作。

福岡に生まれ、福岡で育ち、福岡市内の百貨店に勤務。百貨店に勤める女性は「高嶺の花」とも言われ、どうして、どうなって石川県輪島市に来ることになったのでしょうか。福岡から輪島までは980キロ、車で11時間、こんなに遠く離れたところはどうして？と疑問を抱かれる方も多いでしょう。

それは「輪島塗」がキッカケでした。百貨店で伝統工芸品売り場を担当していた時に、出張で来ていた主人の加波と知り合い、2000年、結婚を機に輪島へ。今から思えば百貨店の工芸売り場担当になった時から、能登に縁があったのかなと思います。

能登に来て数年が経ち、娘が幼稚園へ入園したことを機に仕事をしたいと考えました。これから子育てにも時間をとられる事から、なかなか条件の合う仕事がなく、やりたいと思える仕事ありませんでした。

その頃自分自身、何ができるだろう？何なら誰よりも上手にでき、何なら仕事としてお金を頂けるかを考えていました。悩んでいるときに「縮緬細工が得意じゃない？」そう主人に言われたのです。

福岡の実家が古布＆骨董屋を営んでいたこともあり、子供のころから自然と古布を使った細工遊びをしていました。自分では当たり前に創っていた物でしたので、主人に言われるまで“得意”の意識すらありませんでした。

「出来るチカラがある人はやるべき！」その主人からの一言で決心しました。

そこから独学での人形制作が始まりどっぴりと創ることにハマりました。

能登から北陸、東京、日本全国へと広げていきたい、私、加波千晴の作品

一番の悩みは時間のやりくりです。創り始めたころ小さかった子供たちも今では、自分で進路を決められるほどに大きくなりましたが、1日のすべてが自分のためとはいきません。

仕事が好きなので創り始めると食事もお風呂も忘れて創り続けています。それだけに時間をやりくりすることが一番の課題です。

新しい作品の生みの苦しみもありますが、楽しい仕事の一部なので全く辛くはありません。

「50歳までにルーブル美術館に出品」。これはずっと変わらない夢です。旅行で2度訪れたあの場所へ、今度は絶対に仕事で、招待出品でいきたいという思いを持ち続けています。海外へ向うにはまず地元から。そして能登から北陸、東京、日本全国へと広げていきたいと思っており、着実に段階を踏んで進んでいると思っています。そしてもっともっと強烈に個性を出していかなければとも思っています。

奇抜や奇をてらうという意味ではなく、作品を見ただけで“加波千晴”だと分かるそこまでの空気感を持つ作品を創りたいです。



ねとわーく MAP



P5 (有)日東電機



P4 株柚餅子総本家中浦屋



P3

揚げ浜塩田
角花家



P2 FLATT'Sふらっと



P6

KOJIMA
家具製作
工房



P8

株谷技工所



P10

(有)イトウ自動車



P7 そば切り げん



P9 (有)みつば



P11

株米屋



P13 Café&Bar雑貨店 DEA



P12 株宮商



道の駅すず塩田村【株奥能登塩田村】

揚げ浜式製塩の伝統を守り魅力発信

当社は、揚げ浜式製塩の振興のため珠州市が建設した塩の資料館「揚浜館」を管理運営するため、平成7年4月に珠州市外浦の西海地区の住民が出資して奥能登塩田村管理組合を設立し、市の指定管理者として運営しており、その後、平成21年3月に株式会社奥能登塩田村となり現在に至っています。また「揚浜館」は、平成17年8月に道の駅に登録され、能登外浦の観光拠点となっています。

平成24年に能登の里山里海が世界農業遺産に認定される際も、里山の薪と里海の海水を使い、塩田でつくる揚げ浜式製塩が継承されている点が認定のポイントであったと論評されています。まろやかな、体にやさしい塩づくりには、20年以上経験の浜士の熟練の技が必要となります。

里山の薪を使うこだわり

塩田村では里山の薪だけを使うことにより里山保全に協力しています。保全された里山からミネラル豊富な山水が海に流れ込み、その海水から美味しいお塩がとれる好循環を目指しています。この点が評価され、「奥能登揚げ浜塩」は石川県の特産品として塩で唯一「能登の一品」に認定されています。



道の駅すず塩田村：
珠州市清水町1-58-1
TEL：0768-87-2040
FAX：0768-87-2032
http://enden.jp/
E-mail:info@enden.jp