

今年の抱負 希望郷いわて国体 開催に寄せて

2016年の岩手県は、前大会から46年ぶりの開催となる国体で幕を開ける。スポーツの祭典を通し震災復興や地域振興も期待されている本大会、受け入れ側の本県各地の企業トップに、本年の展望も含めて伺った。

新年のごあいさつ



公益財団法人
いわて産業振興センター
理事長 熊田 淳

新年明けましておめでとうございます。

本年3月で震災から5年目を迎える中、国は平成28年度以降の5年間を「復興・創生期間」としておりますが、資材・人件費の高騰など被災地域を取り巻く環境は依然厳しいことから、当いわて産業振興センターといたしましても、引き続き、総合相談事業、専門家派遣事業、被災中小企業施設・設備整備支援事業など、支援を行ってまいりたいと存じます。

また、本年は岩手県で46年ぶり2回目の開催となる「希望郷いわて国体」が開催され入賞が期待される種目も多々あり、県民の期待も高まっているところで。

平成28年度の国の中小企業関連予算では、引き続き中小企業・小規模事業者への支援事業が手厚く措置されることが期待されており、当いわて産業振興センターとしても全国でもトップクラスの相談実績のある「岩手県よろず支援拠点」事業を更に充実するとともに、人口急減・超高齢化が叫ばれる中で、国の地方創生の一環として設置された「岩手県プロフェッショナル人材戦略拠点」を通じて、県内企業様へのプロフェッショナル人材の重要性について啓蒙活動を進めUIターンを推進してまいります。

いわて産業振興センターは、県の産業施策の中核を担う実施機関として県、関係支援団体とも連携を密にしながら、県内企業の皆様の伴走者として各種支援を行い、以って地域経済の発展に貢献したいと考えております。

本年もいわて産業振興センターの事業運営につきまして、特段のご支援、ご協力を賜りますとともに、皆様のご健勝とご発展を祈念いたしまして、新年のご挨拶いたします。

渚亭 たろう庵

代表取締役
松本 勇毅

恵まれた自然環境と
東日本大震災の教訓を
伝えるホテルに

東日本大震災の津波で大きな被害を受けた「たろう観光ホテル」は、昨年6月1日に「渚亭たろう庵」としてオープンしました。新旅館では「地元の素晴らしい景色を見ていただく」「地元の食材を皆様に紹介する」を基本とし、以前より約60m高い場所に立地。地場産材をふんだんに使用した本館をはじめ天望棟・離れ棟の3棟からなり、全13室全てに露天風呂も設けました。料理も漁獲量全国一を誇るあわびや肉厚な真崎わかめなどの魚介類ほか地場食材を積極的に使用しています。オープンしてこの半年は、お客様をもてなすだけで精一杯の日々でした。岩手県は国立公園に国定公園、さらに世界遺産もそれぞれ2つある、全国的に見ても非常に恵まれた自然資産を有する地。ここ田老地区は、景色はもちろん津波の歴史や津波対策の歴史を伝えていく場所でもあると考えています。旧ホテルは震災遺構としてこの春の一般公開も控えており、「希望郷いわて国体」も契機としながら復興の一助として関わっていきたいと思います。



世嬉の一酒造

株式会社

代表取締役会長
佐藤 昶信

多彩な商品開発を通じて
地域の魅力に気付く
きっかけ作り

北上山地や奥羽山脈より湧き出る豊かな水と厳選された米を用い、江戸時代より酒造りに取り組んできました。昭和30年代にはいち早く「純米酒造り」を世に出し、平成2年には無農薬栽培米を使用した自然酒を発売。同7年にはクラフトビールブランド「いわて蔵ビール」を立ち上げました。現在は敷地内の蔵群をビール工場やレストラン、酒の民俗文化博物館などに活用しています。当地には、藩医であり蘭学の振興や凶作対策に尽力した建部清庵をはじめ数多くの偉人を輩出してきた歴史があり、現在も農業や食文化、伝統芸能などに各分野に魅力的な産品や人材が数多く存在します。「豊かさ」は「多様性」に言い換えることができるように、我々地場企業の使命はバラエティのある楽しい商品開発を通じ、お客様に「多彩な幸せ」を提供していくことと考えます。多くの方が訪れる「希望郷いわて国体」は岩手をPRできる絶好のチャンスですが、私は地元の若者が地域の魅力に気付くきっかけにしたいとも考えています。



株式会社 和かな

代表取締役会長
坂下 陽市

美味しさは元気の源。
魅力的な岩手の食を
多くの人へ提供

昭和35年に、盛岡市大通の旅館の中でお好み焼き屋「和かな」を始めたのが当社のスタート。51年には市内大沢川原に移設して鉄板焼きの店となりました。以来岩手の美味しい肉を提供したいと、ステーキと鉄板焼きにこだわってきました。食材にはそれぞれ特性があり、こと牛肉は調理の仕方いかんで味が大きく変わってしまいます。昨年は市内菜園の店舗を牛肉に特化した「ビーフ工房 和かな」としてリニューアルし、調理方法や食べ方などより進化した味わいを提供しています。間もなく「希望郷いわて国体」が開幕しますが、岩手を訪れる方々には是非「岩手にはこんな美味しいものがあるんだ」と感動して帰ってもらいたい。景色も人も素晴らしい岩手ですが、やはり最後は食の魅力だと思います。岩手の食を味わった人々が繰り返し岩手を訪れるようになれば、岩手の農林漁業も潤っていくでしょう。我々も美味しく食べてもらうための研究を怠らず、料理で元気になってもらいたいと願っています。



ハコショウ食品工業 株式会社

代表取締役
箱崎 陽介

辛みと旨さにこだわった
新商品開発で、
心に残るお土産を

明治18年に菓子種製造を開始し、大正8年からは味噌・醤油そして漬物などの製造に取り組んできました。看板商品の「呑んべえ漬」は昭和55年の発売以来味わいの研鑽を重ね、多くの方にご愛顧を頂いています。また平成26年には定番の味噌漬け大根に青唐辛子の辛さと酒粕の甘みを加えた「みそ屋の甘辛大根」を開発、第5回T-1グランプリ（お漬物日本一決定戦）東北ブロックで最高金賞を受賞しました。創業130周年を迎えた昨年は「呑んべえ漬」がいわて特産品コンクールの希望郷いわて国体土産品部門で岩手県知事賞を受賞、「みそ屋の甘辛大根」とともにPR活動を強化してきたところです。さらに本年は「呑んべえ漬」「みそ屋の甘辛大根」に続く新商品を開発し、「辛さの3兄弟」として売り出そうと計画しています。「希望郷いわて国体」では県内各地で様々な競技が開催されますから、まずは岩手を楽しんでいただきたいですね。そして「また岩手に来たい」と思ってもらえるような、心に残るお土産を提供したいと考えています。

