



ぐるっと GURUTTO

2015.08
vol.11



歳を重ねてもまだまだ現役！

元気な
まめ
おばあちゃん

おじいちゃん

特集

ここに注目!!
今回の読みどころ

半世紀以上も続けてきた商売人生。
それは細くもあり太くもあり、
山もあれば谷もあったであろう商売の軌跡。
その長い道のりを歩んできた、
おじいちゃんおばあちゃんたち。
その方たちがいつの時代も大切にしてきたのは「感謝」。
ここまでやってこれたのは「みなさんのおかげ」と。
今回は、商売の大先輩の、
とても収まりきれない長い長い人生取材してきました。

VEGETABLE OIL INK
エコで環境にやさしい植物油インキや、
古紙を100%使用した紙を使用しています。

歳を重ねてもまだ現役！

元気なおじいちゃん おばあちゃん 特集

商店や事業所でがんばっている
80代90代のおじいちゃん、おばあちゃん。
この世代の方たちが産まれたのは、
昭和1ケタ時代や大正時代。
長い年月を生きてきた大先輩ばかりです。
今回は、とってお元気なおじいちゃんおばあちゃんを
取材してきました。

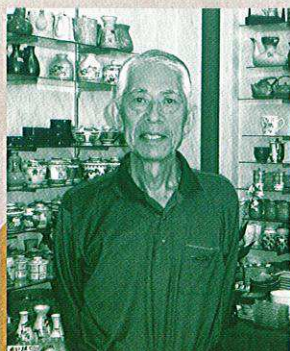
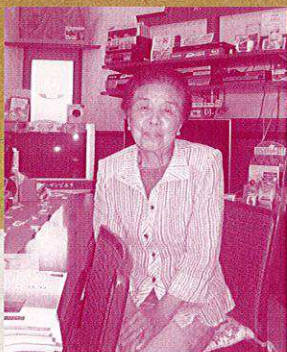
今回の取材で事業所さんへお伺いすると、
おじいちゃんもおばあちゃんも、みんな口を揃えたように
「わたしなんてあれやさあ、もつとええ人がおるやろに」と
取材を受けるのは遠慮ぎみ……。

でも、「若い頃の頑張った話や大変だった話を
聞かせてほしいんや」と伝えると、
徐々に記憶がよみがえり、言葉となって現われて、
だんだんと声に力が入り、時には笑いながら、
また、厳しかった時代の話や大変だったこと、
それでもいい時代だったと楽しそうに語ってくださいました。
まずはおじいちゃん、おばあちゃんの元気な声をお読みください。



「今は、店の留守番やクリーニングの受付をやったり、手伝えることをやっとなんや。息子夫婦が跡を継いでくれたことが本当にありがたい。」とうれしそうに話してくださいました。

電気専科力ネカ
金田 良子さん (昭和3年生まれ)
古川町金森町 12-2 ☎0577-73-2040

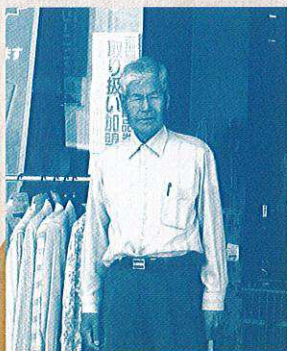


水間陶器店
水間 欣二さん (昭和10年生まれ)
古川町式之町 5-10 ☎0577-73-2309

「大型店の進出でお客様が流れて、売上げが減っている現状やが、こういった小売専門店が逆に好きやっていうお客様もみえるんや。わざわざ遠方よりお越しいただくお得意様もおって有りがたい。」と欣二さん。確かに店内を見渡すと多種類の商品が並べられていて、例えば湯呑茶碗一つ選ぶにも楽しみが湧いてきます。
近年は外国人の観光客が、日本ならではの器などを購入することが多いのだとか。こうして取材をしていきます。夫婦共に元気でやれる限り続けていきたい。と奥様を横にお話してくださいました。



お父様が水間陶器店を創業、その後24歳離れたお兄さんが2代目となりました。そして欣二さんが22歳の時に跡を継ぎ3代目となりました。商売をしている家に生まれ育ち、ずっと見てきた商いを継ぐことは、欣二さんにとって自然なことでした。
昔は「道具を揃える」という文化がありました。お祭りに使う揃いの器だったり、お正月の特別なお膳など……それぞれの目的や用途によって道具が違い、ひとつずつ揃えては大切に使うという時代でした。小さなお店でしたが多種多様な道具を揃え、お客様の要望に応えられるよう種類豊富に置いていました。しかし現在は「道具を揃える」文化はほとんど無くなり、お茶碗と湯呑があれば、お皿は何でも誰でも使えるものが数枚あればいいという価値観にかわってきたそうです。
「大型店の進出でお客様が流れて、売上げが減っている現状やが、こういった小売専門店が逆に好きやっていうお客様もみえるんや。わざわざ遠方よりお越しいただくお得意様もおって有りがたい。」と欣二さん。確かに店内を見渡すと多種類の商品が並べられていて、例えば湯呑茶碗一つ選ぶにも楽しみが湧いてきます。
近年は外国人の観光客が、日本ならではの器などを購入することが多いのだとか。こうして取材をしていきます。夫婦共に元気でやれる限り続けていきたい。と奥様を横にお話してくださいました。



衾まるじん
北村 善啓さん (昭和9年生まれ)
古川町幸栄町 10-10 ☎0577-73-2254

若い頃の10年間は名古屋の衣料問屋に務め、全国300件余りの取引先を相手にお仕事をしていたそうです。その中の一件である「まるじん」の先代に人柄を買われ、後を継ぐことになったのが昭和36年のこと。当時、式之町の小さなお店を継いだけど、もっと大きくしたいと近隣の店舗も購入して、倍の売り場面積に。一店舗は婦人服や紳士服を、もう一店舗は学生衣料専門として業績を伸ばしたそうです。
当時、呉服店や衣料品店が幾店舗もありましたが、どこよりも一番になりたいと強い信念を持ち、どんな大変な苦難も切り抜けてきました。
「昔、生命を危ぶむほどの交通事故にあった身やが、こうして生き返れたのは子供のおかげなんや。このまま死んでまっは家内のお腹におる赤ちゃんに父親の顔を見せれんと……。「子はかすがい」っていうが、子供たちのためになって気持ちがかこまでやってこれた原動力なんやと思うな。」とお話してくださいました。
平成7年に、幸栄町の現在の場所へ移転するのをきっかけに他所で修行していた息子さんが、うれしいことにお嫁さんも連れて帰ってきてくれました。お陰さまであれから20周が経ちます。
現在は、長男夫婦にお店を任せ、家庭菜園が主ですが、今でも宮や清見、丹生川などの飛騨農協さんの出張販売は主に善啓さんがやっています。「俺がやる」と言ってくれた息子さんに感謝、家族でこうして商売ができることに感謝、そして商いを続けてこれたお客様に感謝です。





大正8年にお父様が開業された当初は、ぼっかき（荷物運び）や魚屋を営んでいましたが、お客様からの「〇〇はないか？」というご要望をお聞きしているうちに、いろんな商品を取り扱うようになったそうです。清子さんがお嫁にみえてさっそく商売のお手伝い。父が丸八市場（現在のまつり広場横）で仕入れてきた商品を清子さんが自ら運ぶことに。冬でも休むことなくソリに付けて行っていました。「今では考えられん話やけど、魚を買ってくれたお客様から「さばいてくれ」って頼まるんよ。やでその場でさばいてな。あの頃は綺麗やった川でゆすいだもんよ。」と笑って話してくださいました。

年の瀬12月27日は年末大売出しが各通りで開かれ、道の半ばまで敷物を広げて、さばいたブリなどを並べ販売しました。それはお祭りのような賑わいで、買い物を楽しませたお客様は店の奥で酒盛りを楽しんで帰って行ったんだとか。

現在は3代目の息子さんとお嫁さんが切り盛りしていますが、今でも夫婦で店先に出ています。「自分の役目は、お客様の欲しいもの聞いてそれにお応えして、その後は休んで喋ってもらって『また来てなあ』と送り出すことくらいやな」と。実はそれが一番大切なことではないでしょうか。家の奥に「店に出てくれよ」と声を掛ける息子さん。「お客様とお話しすることが活力源。だからお客様のおかげで元気でられるんやよ」と宮地さん夫妻は話してくださいました。

宮地食品店
宮地利正さん（大正14年生まれ）
宮地清子さん（昭和3年生まれ）
古川町式之町 11-31 ☎0577-73-2437



呉服まるみ
犬丸みつゑさん（昭和3年生まれ）
古川町式之町 8-14 ☎0577-73-3025



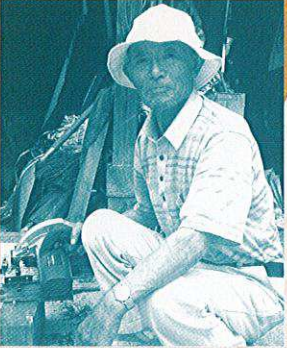
娘時代のころは農協に勤務しながら、簿記を勉強し習得しました。衣料や呉服などの販売関係の部署に就き経験を積まれたのち、販売経験を生かし「アラキ呉服店」に勤務。そこでご主人に出会いご結婚されたそうです。

もともと衣料や呉服の販売が好きなお二人は「いつかは自分たちのお店を持ちたい」とずっと夢を持ち続けたそうです。それから、お二人の念願の呉服店を開店したのが昭和46年のこと。

「当時は本当に忙しい日々で、午前2時より前に寝たことがないほどの時期もあったんやよ。いい時もあれば厳しい時もあって、バブルが崩壊した時は売上がどんと減ってどうなるのか不安やったけど、夫婦で何とか乗り切った今があるんやさな」と懐かしそうに話してくださいました。

勤めていたときは職場に恵まれ、商売を始めたらはお客様にいろいろと感謝の言葉をかけてこまめに来られました。と感謝の言葉。

現在は、接客など表のお仕事は娘の順子さんが担当し、みつゑさんは帳簿を担当しています。親子であるが、口調がさつくなることもあったそうですが、どちらもお店のことを真剣に思うからこそではないでしょうか。母と娘、お互いを認め合っているお二人です。



砂田自動車販売
砂田俊道さん（昭和7年生まれ）
古川町信包 1552 ☎0577-75-2130

みなさんの歩んできた人生は、ここだけでは到底収まりきらないたくさんの歴史があることを、取材をさせていただき改めて感じました。

商売をはじめたきっかけはそれぞれ違います。生まれた時から家業のある家で育ち、そのまま跡を継いだ人。自分のお店を持ちたいと願い、小さな構えのお店から徐々に大きくしていった人。それぞれが夢と希望を持って漕ぎ出した船ですが、穏やかな波ばかりではなかったことでしょう。

でも、くじけずに真面目に働く姿や精一杯お客様にお応えしようとする姿は、お客様からの信用を少しずつ積み重ねたはずで、

何十年という商売人生を振り返り、いまみなさんが声を揃えておっしゃることは「皆様のおかげで商売ができたんや」と。

時代が目まぐるしく変わる中、商売を続けていくことの大変さを痛感しながらも頑張ってきました。そして第一線で頑張った時代を過ぎた現在は、次の世代へバトンタッチしたり、規模を縮小したり・・・。

今は自分のペースで自分のできることをこなし、商売を楽しみながら無理をせず励んでいるらっしゃることが、長く続けられるコツなのではないかと感じました。

でも、まだまだ現役の方がたくさんいます。がんばりすぎず、ぜひがんばっていただきたいです。



人生が変わったのは今から60年ほど前、拍子悪く手を骨折して、20代の頃のこと。汽車に乗っていると、ある女性に「こんな手じゃ農業もできないでしょ。ちょっとついてらっしゃい」と言われ、後をつけて行った先がなんと生命保険会社。何も分からぬまま保険外務員となったそうです。慣れない営業での記念すべきお客様第一号は、30年満期の養老保険に加入してくれたご近所の方。そこで自信がついた砂田さんは、紹介による飛び込み営業でめきめきと才能を発揮し、社員の代表として大阪研修に行ったこともあるのだとか。それから古川営業所長となり13人の部下をもつほどに。当時のお給料はサラリーマンの3倍近くあったそうです。

この辺りに自動車販売店がなく、これからは自動車の時代が来るという目をつけ、昭和43年に砂田自動車販売を開業しました。ブルーバードやスカイラインなどの中古車が月に8〜10台と、飛ぶように売れた時代だったそうです。

現在は息子さんが跡を継いでみえますが、俊道さんの人柄を見込んでお客様からお仕事の話が絶えないそうです。自動車販売はもちろん自動車保険の提案や、車検・修理の相談、事故対応など今でも現役です。

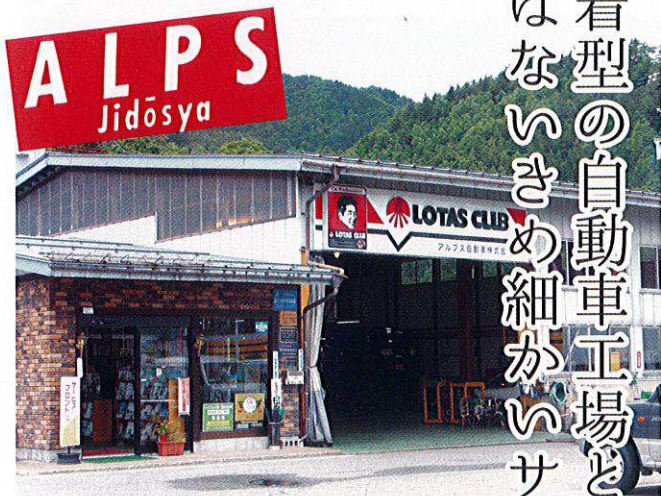
「そんなときも感謝をし、貫く精神力を持って、くじけずに続けられれば人生は皆様が作って下さるもんや。そして信頼を買ってもらえば仕事はついてくるでな」と貴重な人生を語ってくださいました。

元気なみなさんに聞いた
【健康の秘訣】

ほとんどの方が「歩くこと」と答えてくれました。商売のあい間をみて、また毎日閉店してから決まった時間に決まったコースを歩くのが日課という方、ときには夫婦で仲良く歩く方。そして地域のお友達仲間と交流の場へ出ていき、「いきいき体操」や「グラウンドゴルフ」を楽しんだり・・・みなさん、それなりに痛むところや具合が悪いところもあるでしょう。でも、それもまた自分の体です。上手に付き合いつながりながら乗り切る方法を心得てみるのに思いました。

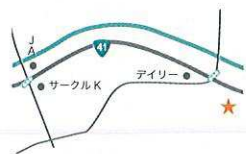
アルプス自動車株式会社

社長/森本 俊一



地域密着型の自動車工場として、
大手にはないきめ細かいサービス。

今年で創業66年目を迎え、現在では整備事業に加え、国産車及び輸入車の販売、保険業務までをこなしています。整備事業では、創業当初より培った技術を活かし、大型重機から、軽トラ、更には輸入外車まで幅広いラインナップをカバーし、自動車整備指定工場として確かなサービスを提供しています。また、10名の社員がきめ細やかなサービスを提供し、時には定休日でも顧客からの要望があれば対応するなど「地域密着型工場」としてネットワークの軽さを心掛けているそう。更に、お客様が車で遠方に出掛けたときに万が一トラブルが起きた場合でも、アルプス自動車に連絡すれば、全国の1600社をも加盟しているロータスクラブの最寄りのお店からすぐにサポートに来てくれるという、安心のサービスも。もちろん逆に、他の加盟店の顧客に近くでトラブルが発生した時には駆けつけます。このネットワークと地域密着型、そして確かな技術のおかげで、安心のカーライフが送れるのですね。



☎0577-73-5522

古川町高野 371-1

営 8:30 ~ 17:30

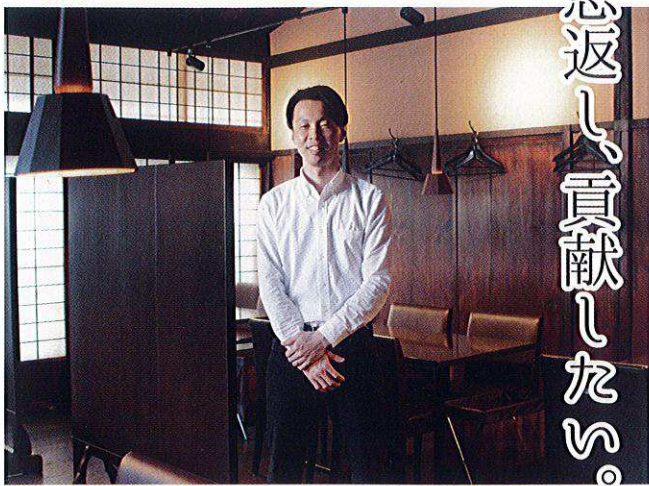
休 日曜日・祝日

業 自動車販売（国産車・輸入車）、
自動車整備、修理、レンタカー、
保険業務

📍アルプス自動車㈱

蔵助

代表/仲谷 文吾



飛騨に恩返し、貢献したい。

築150年の古民家「吉城の郷」で営業されている『蔵助』さん。オーナー仲谷さんは東京の御茶ノ水で飛騨の食材や地酒を扱う飛騨居酒屋『蔵助』を運営されています。昨年末、故郷飛騨市に2店舗目をオープンするため戻ってこられました。10年前、東京で開業された当初は思ったようにいかに思考錯誤を繰り返していた中で、飛騨牛を扱い始めた飛騨の地酒、料理を提供するようになってからは好調になったそうです。また、飛騨や岐阜県出身の方が来店されたことが励みになり、中には定期的に来店される方もあって本当に支えて頂き、飛騨に救われたと言われます。東京の『蔵助』と飛騨の『蔵助』と連動したメニューやイベントで飛騨の魅力を知っていただきたい、お店を通して飛騨と東京をつなぐパイプ役になって食と観光で飛騨に恩返し、貢献が出来たら、と語ってくださいました。



☎0577-62-8833

古川町大野 145-1 吉城の郷内

営 11:00 ~ 14:00 (L.O.13:30)

17:00 ~ 23:00 (L.O.22:30)

休 火曜日

業 飲食業

📍お食事処 蔵助

有限会社 双葉屋

代表取締役/向川原 安彦



「まめなかなか？」ツケ配りも大事な訪問活動

規制緩和後様々な店舗で酒類の取り扱いが始まった上、いつ隣近所に同業者が出店してもおかしくない状況の中、数年前3年連続で参加した商工会のセミナーが店主の現在の考え方のきっかけとなりました。御用聞きにまわることでお客様とのつながりを維持し続けることができます。配達ついでに買い物を頼まればまたうかがえます。重い商品と一緒にお届けすればさらに喜んでいただけます。古川祭では献酒全体の半分を自社で受注することができました。この御用聞き営業が今元気がない小売酒販店にとっていい刺激となることを店主は願っています。



☎0577-73-5866

古川町幸栄町 12-12

営 8:00 ~ 20:00

休 なし（元日のみ）

業 酒類小売

「ごだわり」からうまれる モノ&コト

地元「飛騨古川」には、ステキなお店や会社や企業がたくさんあります。でも、知らなければ利用することもできない。だから、もっと地元で暮らす人々に存在を知ってもらいたい。そこで、わたしたちが住んでいる街の魅力をほんの少しご紹介します。

Lineup

有限会社 双葉屋

蔵助

アルプス自動車株式会社

有限会社 いたばし生花店

ひだコロッセ本舗

お宿 たんぼの湯

工匠金村

合名会社 田中屋商店

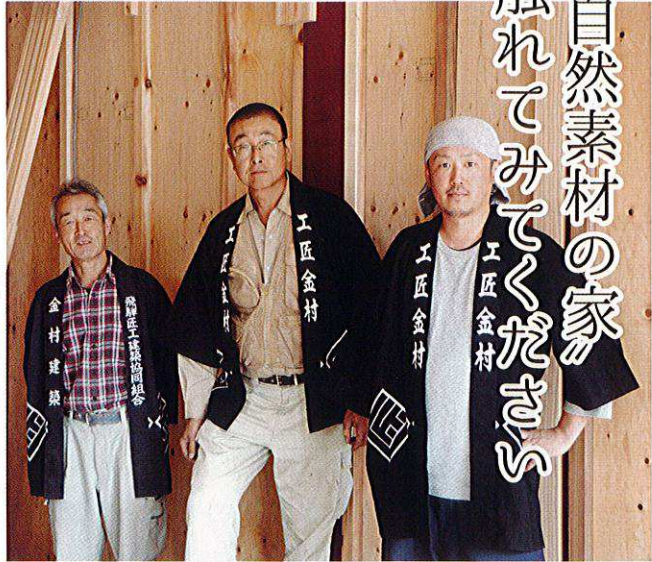
奥飛騨 朴念そばの会

日根野美術館

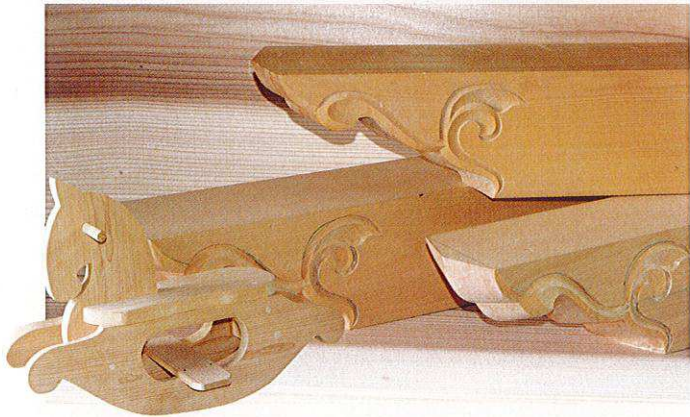
柏木工株式会社

工匠金村

代表/金村 秀夫



“無垢、自然素材の家”
木に触れてみてくたさい



古川で親子3代に渡って大工をされている工匠金村さん。父である初代の正男さんは92歳になられた今も作業場に足を運んで作業をされているそうです。金村さんのこだわりは“無垢、自然素材の家”。断然に配慮しつつ、床・天井・壁を木材で仕上げることにこだわっています。無垢の木材で仕上げられた室内は、クロスを見慣れた目にはむしろ新鮮に映り、木の肌さわりやぬくもりに包まれる感じは心地よいものがあります。作業場で見せて頂いた木馬は、材料が八寸柱の端材で、バランスをとるため部位ごとに厚さを微妙に変えるなど金村さんのこだわりが感じられる作品です。木馬は60年前に当時3歳だった2代目のためにと正男さんが設計し作られたのが最初で、3代目の俊吾さんまで受け継がれてきました。そんな3代目の将来の夢は「飛騨の建築を他の地域にも活かすこと」と語っていただきました。



☎0577-73-3537

古川町殿町 2-10

営 8:00~18:00
休 不定休
業 大工工事

お宿 たんぼの湯

事業主/栗谷 亮臣



おもてなしの心と炭酸鉄泉のぬくもり湯



明治37年、夢枕に立った阿弥陀如来に「沼地に湧き出ずる泉は万病を癒すから広く世に知らせて人々を救え」と告げられた飛騨古川の名士・中村伊太郎氏が発見、その赤い湯はほかほかとして気持ち良く、たちまち「ぬくもりの薬湯」として広く知られるようになりました。河合村保に住んで見えた栗谷さん、ダムの建設に伴い故郷を離れる事になり昭和45年一軒宿を譲り受け建物を改築、『たんぼの湯』と名付けられ現在に至っています。炭酸鉄泉の『赤い湯』は神経痛・リウマチを初め婦人病・皮膚病等に効能があり、近年では若い人にも人気があり「子宝の湯」としても評判を呼んでいます。又、山菜を初め季節ごとの田舎料理が自慢です。お客様から「山菜料理が美味しかったよ」「温泉で病気が治ったよ」という言葉を頂ける事がこの仕事の魅力だと話して下さいました。白いタオルも一度で赤茶色に染まる『ぬくもり湯』は、昔も今も大好評です。



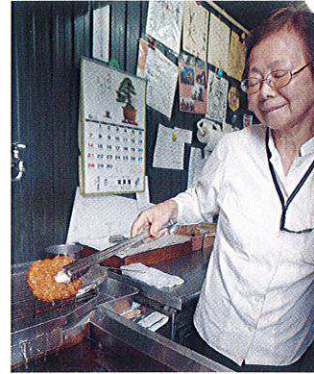
☎0577-73-2014

古川町本町 2-57

営 14:00~19:00 (入浴時間)
休 月曜日
業 温泉・旅館・ランチ (要予約)

ひだコロッケ本舗

代表/長瀬 清和



このサイズと値段に隠されたこだわりとストーリー。



「このコロッケのおかげで私はいろんな人にあわせてもらったわあ〜」コロッケを揚げる奥さんの背後には多くの芸能人の色紙が飾ってあります。その一言に今に至るまでのいろんな想いを感じました。前職より一念発起、構想・企画を始めて1年半後の1月15日、開業を賭けた試験販売を行いました。土砂降りの中で980個を売上げたことで迷いが確信に変わったそうです。そして4月19日、古川祭の日に開業。それから17年。飛騨古川の看板食べ歩きグルメになっています。たくさんのファンもついています。おいしさのために地元素材にこだわり100%手作り、一切冷凍しないこのコロッケを飛騨古川のソルフードとしてもっと広めるのがご主人の願いです。



☎0577-73-3125

古川町春之町 10-1

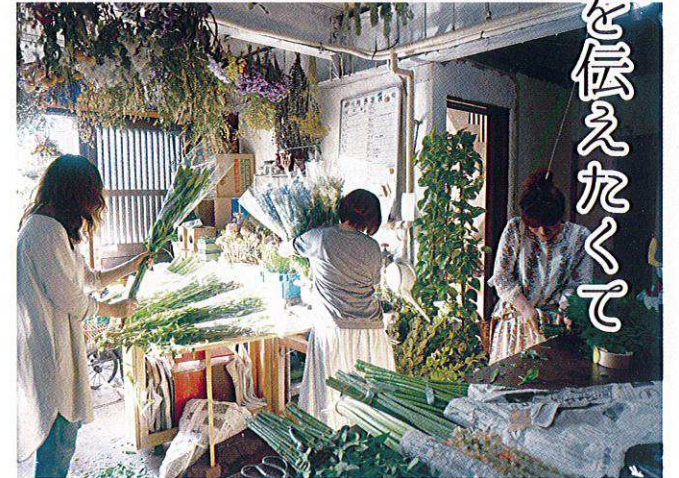
営 10:00~17:00
休 不定休
業 「ひだコロッケ」製造販売
※地方発送たまわります。

有限会社 いたばし生花店

代表/板橋 貴代司



お客様へ「ようこそ」の思いを伝えたくて



「いたばし生花店」さん、最近変わってきたな〜と思いませんか？店舗を瀬戸川沿いに移転されたのが平成10年、切り花と鉢物さらに、雑貨も取り揃えるようになりました。常に花の品質は勿論の事、種類や品種の豊富さには自信を持っており、店内はテーマごとに花が飾り置かれているので種類なのに、見やすくわかりやすく感じました。店長である娘の里枝さんが思い描いていた店内のイメージをもとに、葬祭担当の息子の茂穂さん、店内のちょっとした家具などを手作りする嫁の智子さん、気心知れた従業員の巴さんの力で、今年に入り大きく変化しました。例えば作業場の戸を解放した事でお客様が入りやすくなり、顔を上げると通る方と目が合い挨拶がしやすいなど、いい雰囲気になりました。もっと花を身近に感じてほしいという思いから、フラワーアレンジメント教室などを開催していきたいとのこと。取材中は若い4人の笑顔が絶えず、笑顔もこのお店の強みだと感じました。



☎0577-73-2278

古川町殿町 8-13

営 9:00~18:00
休 不定休
業 生花販売・冠婚葬祭会場生花装飾
いたばし生花店
Blog <http://itabashi2.hida-ch.com/>
HP <http://www.hidalabo.com/navi/itabashi/>

柏木工株式会社 古川工場

代表/塚中 和春

数人ずつチームで梱包まで。
職人が叡智を結集した生産体制。



昭和18年に高山市にて創業、その後規模拡大により昭和46年に古川工場を新設、昨年創立70周年を迎えました。古川工場では建材事業部として、主に内装扉やクローゼット、玄関収納等を製造しています。取材に何と部長の塚中さんの説明のもと、広大な工場を見学させて頂きました。「一個流し、少量、多品種」と幅広い要望に応え、短納期で受注生産できる「トヨタ生産方式」を取り入れています。数人のチームで効率的に製造する体制はまさに職人の叡智を結集した生産体制であるといえます。また木工業界では数少ない、家具と建材の両方を生産しており、そうすることで部屋と家具のトータルコーディネートが容易となり、より消費者の要望に応えることが可能となります。正確な製品造りはもちろんですが、「モノ造りには遊び心も大切」との発想から夢の扉を造ったそうです。工場見学にみえる子供たちに大人気！モノづくりの楽しさが伝わればと…まさに夢の扉です。



☎0577-73-2011

古川町上野 697

営 8:00~17:00

休 土曜日・日曜日・祝日

業 建材事業部

主力製品：内装扉、クローゼット、
玄関収納等

日根野美術館

代表/日根野 壽子

凜とした空気を感じる空間で、
ゆっくりと流れる時間をどうぞ



東京のご出身である日根野さんをご主人の実家である古川へ移住し、コレクションの日本画や陶磁器・蒔絵の諸道具を展示した美術館を開館したのが9年前のこと。美術品に囲まれた落ち着いた空間で何かおもてなしができないかと考え、知人に教わった50年前のレシピを元にした手作りチーズケーキをお出しするようになりました。高貴な美術品の器に、大きく切り分けられたチーズケーキが出てきます。「せっかくのティータイムならお腹いっぱい食べてほしいから」と、厳選された食材と、作る工程に改良を重ね、濃厚な味わいなのにさっぱりして胃にもたれないチーズケーキを完成させました。「大好きな古川で自慢のケーキをお出ししながら、古川育ちでない者の視点で古川の良さを語れるお仕事に幸せを感じています」と、素敵な笑顔でお話してくださいました。



☎0577-73-6257

古川町杏之町 3-10

営 10:00~17:00(冬期は16:00)

休 木曜日

業 美術館&カフェ

HP <http://www.hineno.net/>

奥飛騨 朴念そばの会

代表/石田 五十六

飛騨市で誕生!!
新品種「飛越1号(蕎麦)」の夢の足跡!!



飛騨地域の蕎麦は主に信州の品種が使用されることが多いのですが、もっと美味しい蕎麦ができないかと平成15年頃から研究され、飛騨市宮川町の在来種と越前地方の在来種を交配させたところ、宮川の「旨味」と越前の「粘りと甘味」がバランスよく発現し、従来にない味のはっきり感じられる逸品が誕生しました。これを機に、平成24年7月には全国では25例目、中部6県では初めての農水省への新品種の登録が認定されるという快挙が実現し、その後、25年3月には農業や化学肥料を使用しない(制限を含む)「ぎふクリーン農業」に認定、同年4月には国交省の中部9県を代表する「昇龍道春夏秋冬百選」に選定、同年10月には「農工商連携ファンダ事業」を活用し乾麺の製造を開始しました。これは、ただただ、ひたすら「美味しいそばを育てて、地域を興したい」という限り無き夢を追い続けてきた熱き男たちとそれを支える女たちの足跡のほんの一部です。(HP参照)



※味処古川でお食事可

☎080-2669-1818 (石田)

業 ①蕎麦の栽培および生麺・乾麺の加工

②「味処古川」にて手打ち生麺提供 (土・日限定)

③乾麺の販売(ネット販売含む)

HP <http://www.bokunen-soba.jp/>

合名会社 田中屋商店

店主/田中 元

ガスの事、もつと知って
安心して使っていたら良かったい!



創業は、明治44年3月。今の社長のお祖父様が火薬商として開業されました。その後、大正10年に会社設立、昭和33年にプロパンガスの販売を手掛けられ現在に至ります。なんと、今の社長で3代目、そして4代目とされる息子さんへと継承中です。・・・すごいですね!ご商売を変わりなく受継ぎ、維持する事は一言では言えないご苦労と努力があったと思ひ敬服です。現在のエネルギー事情は色々です。そんな中で「お客様にガスエネルギーの良さをどんどんアピールし、昔とは違う新しい設備での安全性を知っていただき届けたい!」と熱く語って下さいました。そんな取組みの一つに「元氣!通信」の発行があります。お客様に「田中屋さんの通信読んでいるよ」「手作り感がいいね」の感想に、スタッフ一同喜んでます。これを通してお客様に少しでも安心して頂ける様、日々心がけ努力したいと社長さん息子さん共にお話してくださいました。



☎0577-73-2251

古川町末広町 6-14

営 8:30~17:30

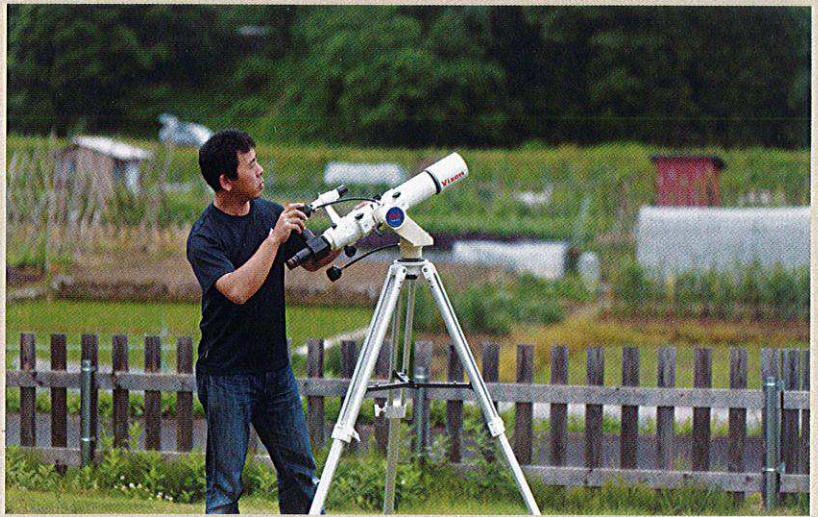
休 日曜日

業 LPガス販売・産業用、狩猟用火薬販売

新連載 START! No.01

こんな趣味 持っています

整体師の武藤浩一さん
 キリッとした仕事着の時は
 体のしくみを丁寧に教えてくれたり
 歪んだ体をほぐし治してくれる武藤さんですが
 実はこんな趣味を持っていました



むとう整体院 × 天体観測

★プチ情報★

8月13日前後の
 北東の夜空を望むと、
 ベルセウス座流星群が
 見えますよ♪

きっかけは小学校6年生の学習教材「夏の友」。「天文同好会」に入会し、ますます知識を深められたとか。一昨年、まつり広場で行われた「色和衣2013」のイベントで観覧会を開催。望遠鏡で夜空の星座を眺め、子供たちに喜んでもらいました。子供会やイベント等に呼ばれて講師をするなど、趣味を通じて子供たちに感動の体験を提供しています。

編集後記 ~ぐるっとスタッフのつぶやき~

いつも取材で思うことは事業所さんの紹介はこの字数では到底足りないこと。たくさんもっと紹介したいのですが・・・是非、事業所さんのホームページもご覧いただきたいと思います。(レッド)

事業所さんの工場を見学させていただいて、従業員の皆さんの元気な挨拶が印象的でした。(ブラック)

事業を始めるきっかけを熱く熱く語っていただいて、その時のご苦勞を想像して涙が出そうになりました。そのご苦勞を思うと、もっとたくさんの方に商品を知ってほしい、もっとたくさんの方に訪れてほしい!と想うのです。(グリーン)

木馬を初めて見せて頂きました。想像していた以上にやさしい仕上がりで、自分には技術はありませんが木工作をしたくなりました。(ブルー)

明治の時代から今日まで事業を継承し続けて見えることに感動しました。また次の世代へと受け継ぎ伝える事のご苦勞を思いすごいなと、ただただ感銘しました。(イエロー)

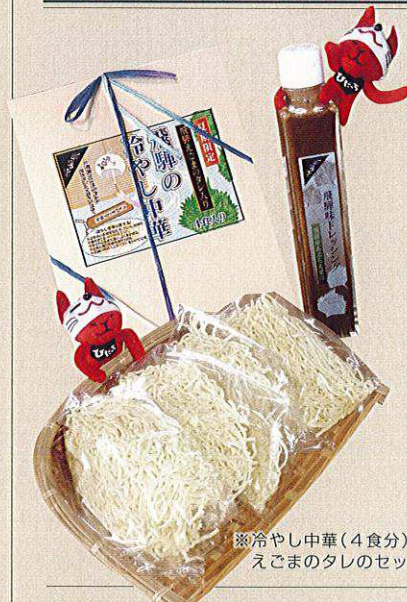
作業場を解放したり、まだまだ変化進行中。若さが行動の力となるのか、これからも楽しみです。(パープル)

古川の穏やかな人柄や慎まやかな町並みが大好きな日根野さん。お見えになった観光客の方に何とか良さを伝えようと努力なさっている姿がとてうれしかったです。(ホワイト)

河合村保へ嫁がれた事、ダム建設で村を離れなければいけなかった事、古川の一軒宿を譲りたいと考えていた方がみえた事、いろんな偶然が重なって女将さん人生が始まった栗谷さん。この巡り合わせに感動しました。(ピンク)

狐の「おこんちゃん」お気に入り紹介!

「暑いな～ 食欲もないし・・・」
 コンなときは、冷し中華はいかが?



※冷やし中華(4食分)と
 えごまのタレのセット

飛騨産のえごまをたっぷり使ったタレは、さっぱりさわやか味。体に良いとされるα-リノレン酸(オメガ3)がなんとゴマの100倍も含まれているんだって。食物繊維も摂れるしTVなどでも注目されてるんだな。飛騨産の細ちぢれ麺に、地元の採れたてきゅうりやトマトをのせて・・・たーんと食べて、夏バテに負けるな～! 夏期限定の涼しげなパッケージに入ってお中元にぴったり! おこんもひとつ買っていこ～

[株式会社 飛騨企画販売]

飛騨古川さくら物産館



無料ポイント
フリースポット
 設置店
 あんきに寄ってな～♪

住: 古川町三之町 2-20 真宗寺様向い
 電: 0577-73-7770
 FAX: 0577-73-7771
 営: 9:00 ~ 16:30 休: 木曜日

