

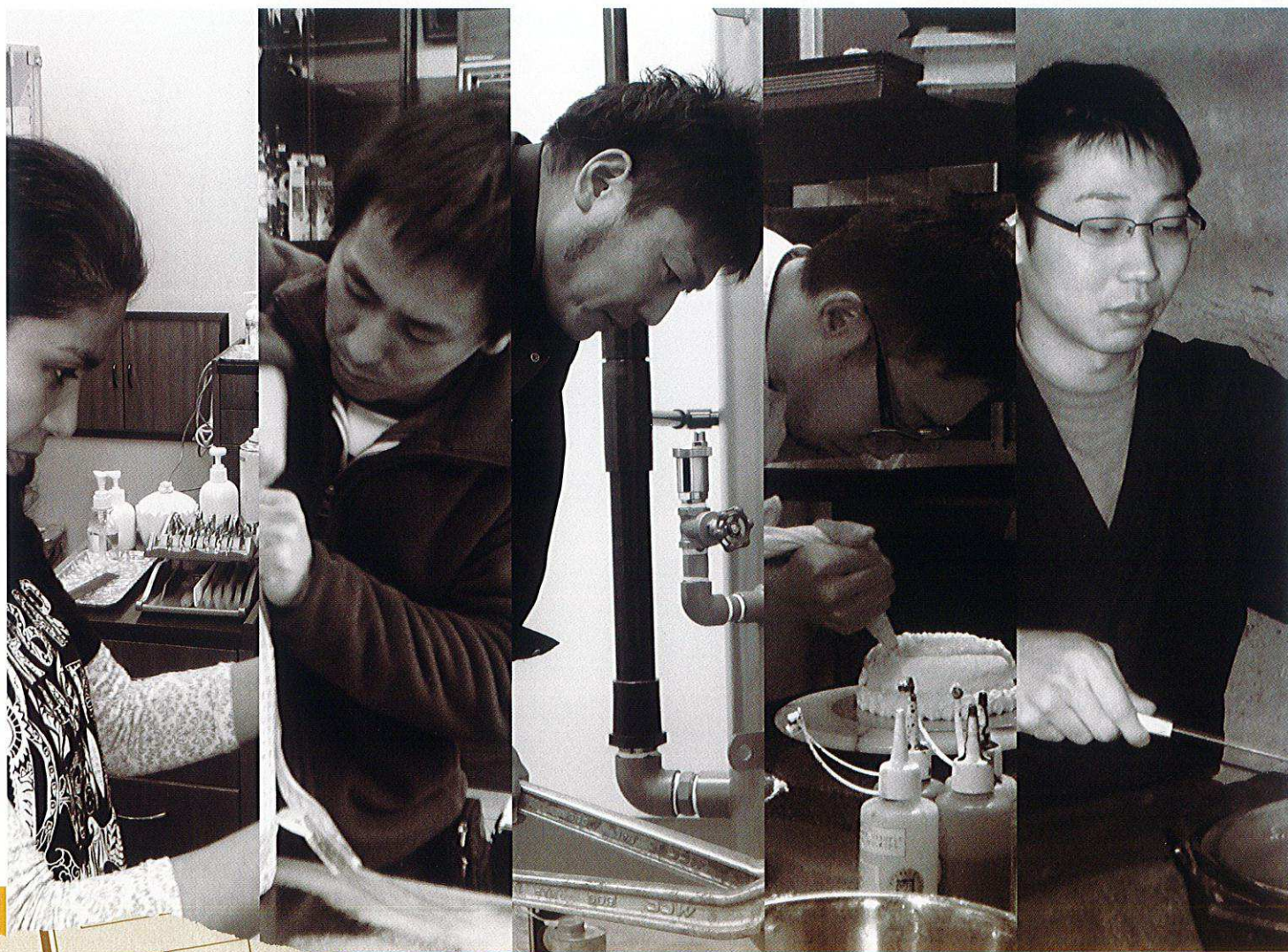


発行：古川町商工会

飛騨古川を応援する情報誌
Hida Furukawa Information Magazine

ぐるっと GURUTTO

2016.01
vol.12



巻頭特集

後継ぎ人生

ストーリー

ここに注目!!

今回の読みどころ



子供の頃から見てきた仕事をしている親の姿。その時の表情は家では見ない真剣な眼差しと、聞き慣れない口調。そして大人になったら自分もその仕事をやってみたいと思った瞬間がありました。

先代たちが築いてきた商売の土台や技術、知恵・甲斐性……。今回は、それらを背負い家業を継ぐと決心した若者たちを取材してきました。



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。

後継ぎ人生 ストーリー

古川の商店や事業所の件数は悲しいことに年々減ってきています。がんばって続けてきた商売を

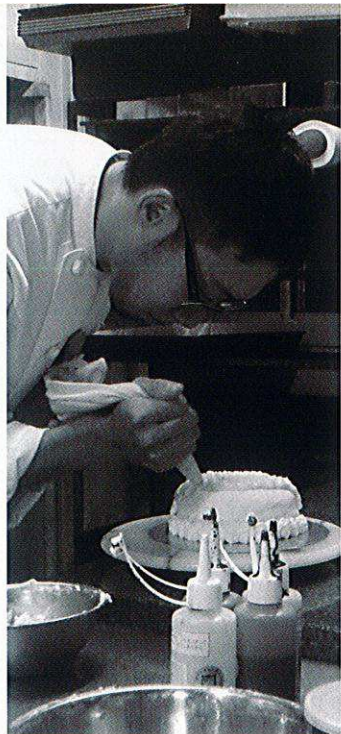
高齢のため、あるいは後継者がいないため、やむを得ず閉めてしまったお店や事業所など...でもこの状況は古川の町に限らず、

人口が減少している全国的な現象であり喫緊の課題と言えます。

そんな中、

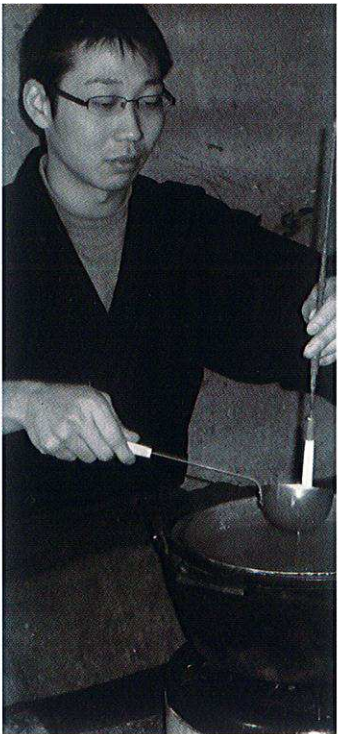
高校を卒業後、技術や知識を身につけるため、一度は古川を離れましたが、こうして古川に帰ってきて家業を継ぎ頑張っている若者たちがいます。

業種も、家業を継ごうと決心した思いや時期、帰ってきた心境など、人それぞれ。後継ぎたちの人生ストーリーをぜひお読みください。



株式会社 大久保製菓舗

五代目 大久保 勝嘉
おおくぼ かつよし



三嶋和ろうそく店

八代目 三嶋 大介
みしま だいすけ

和ろうそくの製造とお客様へ販売
応対もしています。ろうそく作りは、15年続けてやっと一人で最初から最後まで工程ができるスタ
ートに立てるため、4年目の私はまだまだです。祖母、父、姉と一緒に住んでいます。
家業を意識したのは何歳の頃ですか？また、家業に携わるようになったのはいつからですか？
小学生の頃、すでに自分が継ぐんだなあと思っていました。きつと深く考えていなかったのだと思
いますが、周りにも「僕は将来ろうそくを作るんだ」と言っていていたようです。高校生になって、ろうそくを作りたい気持ちが変わらず、卒業したら家業に入ると決めていました。「大学（そこ）へ行って自分の興味あることをやってき

菓子製造業を受け継いでいます。和菓子は父が担当し、洋菓子は私が作っています。特に、地元産の牛乳や地元で採れた野菜・果物を使ったお菓子を作り、地産地消を心掛けています。現在は、父、母、妻と子供2人と暮らしています。家業を意識したしたのは何歳の頃ですか？また、家業に携わるようになったのはいつからですか？
子供の頃、祖父母には「後を継ぐ」と言っていたようです。父母は継いでほしいとは一言も言っていないのですが、高校を卒業後は大学へ進学し工学部で勉強しました。本ならエンジニアや電気関連の仕事に就く学部ですが、自分がその業種に就くイメージが湧かなかったもので...（笑）。家業に就くため東京の洋菓子店に就職を



株 三晃設備工業



てからでいいよ」という両親の言葉に甘え、興味のあった植物や環境に関する大学へ4年間通わせてもらいました。「ろうそく」を意識しなかったその4年間があった事で、リセットされた気持ちで家業に入る事ができました。他へ修業に出たからの方がいいのか悩みましたが、ろうそく作りの基本は大体一緒でも、そこそこによって微妙な作業差があり「三嶋の和ろうそく」と違う癖がついては良くないということで、卒業後はすぐに家業に入りました。
家業に入った当時、先代の働く姿はどう映りましたか？
まず、父の背中がとても遠く感じました。子供の頃に見た父は、職人として山の上の人ってイメージだったのですが、いざ家業に入っ

みると、その山の高さや遠さが明確になり、果てしなく遠い存在に見えました。技術はもちろんですが、その日の気温や湿度などを肌で感じて餌の調整をするのは、感覚がすごく難しく大変なことです。「手が覚える」そうなるにはずっと手構っていくしかないですね。実際に後を継ぐとなったときの気持ちや、自分の目標など
最初の仕事は「餌を練る」という作業です。熱するとしゃしゃばで冷めると固まる。トンとしたり状態になるまですり鉢で練る作業が30分です。とても手が疲れたことを覚えていますが、でもこのトクミは実際にやってみて手が感覚を掴まないと覚えられないものなので頑張りました。「不安があってもとりあえず触ってやってみよう」と

決めました。家業の手伝いをしてきた分、器用にこなせると思っていましたが、実際に製造現場に入ってみると、玉子一つ割るにも割る位置が決まっています。細かい割れ殻が入らないコツがあったりと、叱られることが多かったですね。それから3年近く働いた26才のときに「帰って来い」と声がかかり、実家に帰ってきました。
家業に入った当時、先代の働く姿はどう映りましたか？
帰ってきた当初は父と対立してしまいました。会社規模の製造方法を学んできた自分に対し、昔からのやり方を通す個人商店の父との意見が合わないこともしばしば。しかし今は、そういうやり方もあるんだと理解できるようになりました。創業から100年以上も続いている

るやり方なら間違っていないと思えたから、古きところに新しきところも上手にプラスしていく気持ちに変わってきました。
実際に後を継ぐとなったときの気持ちや、自分の目標など
もつとろんな製造現場を経験したかったです。その店その店の良いところを吸収して自分の肥やしにして活かせればと思いました。モノづくりをしたい気持ちや、強く、職人として自分の代表作・ベストセラーを作りたいと思っています。経営者としての目標はまだぼんやりとしていて、「こうしたい！」が形になっていない状況ですが、まずは10年スパンで計画を立てたいです。
昨年、商工会の小規模事業者持続化補助金を使って店舗の改装工事を

と言ってくれた父のおかげです。ろうそくには色々なサイズがあるのでありますが、現在作らなくなったサイズもあります。お客様から「これとこれの間のサイズがほしい」という要望に応えられるようなお店にしたいです。お断りの言葉は言いたくないもので...若い方にも興味を持っていただけるようにアイデアを考えて挑戦してみたいです。
最後に一言
私の兄は体を動かすことが好きで造園業に携わっていますが、その道の職人として尊敬しています。どんなお仕事も極めるには、大変な努力や苦労があるんだと感じています。



をしました。現在取り扱っている洋菓子にも合うようなシックな落ち着いた店舗になり、自分の思い描くお店に一つ前進しました。
最後に一言
ある方の言葉ですが「商売を続けていることが一番の地域貢献である」と教えていただきました。まずは地元の方々に喜んでいただけるような商品を提供していきたいと考えています。





新名屋

事業主/新名 己子雄

素材と製法のこだわりが独自の商品を生みます

昭和8年、餅製造業として創業。現在は三代目の正浩さんと妻の由香里さんが良質な原材料にこだわり、昔ながらの製法を受け継いでみえます。餅米は飛騨地方を中心に栽培されている岐阜県独自の「たかやまもち」を100%使用しています。又自家製の餡は北海道十勝産小豆にこだわり、甘さを控えて炊いています。そんな餡を使用した天ぷら饅頭とあんころ餅は、他店には無い独自の商品となっています。葬儀や法事に供え

られるお華東や誕生餅、慶弔に利用される餅、また祭時・年末年始に利用される餅や赤飯が主力のため、顧客の殆どが地元の方。そのためお米の持ち込みにも対応しています。のし餅は白・草・豆・ごま・塩こんぶの5種類あり、お中元やお歳暮にも喜ばれ全国発送もしています。お客様に安心して食べて頂きたいとの思いが素材へのこだわりとなり、独自の商品や季節の和菓子が生まれるのですね。



☎0577-73-2109

古川町金森町 15-17

営 8:30 ~ 18:30

休 水曜日

業 餅・和菓子の製造販売



西洋膳処 まえだ

代表者名/前田 清一

前味(お店の雰囲気)中味(料理の味)後味(お客様の満足)を考えておもてなし

古川町でお肉を美味しく食べさせて下さるお店と聞けば、必ず名前が出てくる「西洋膳処まえだ」さん。地元の常連さんも多い人気のお店です。昭和60年頃よりステーキを本格的に始められました。和の雰囲気の内装で、可愛く素敵な器に盛り込まれる料理や地元愛を感じる数々のメニュー、「わっ」と驚く大きなお椀に和洋交えたバラエティーに富んだ料理などご主人の遊び心を感じさせるメニューば

かりです。目で見て満足!食べて満足です!!洋食にこだわらずバラエティーに富んだ料理を型にとらわれず気取らず気楽にお客様に食べて頂きたい提供したいという思いで日々奮闘していらっしゃいます。最近、誕生会や法事などでも来て下さるお客様が増え嬉しいと、にこやかにおっしゃられ生涯現役で少しでもお客様のニーズに合わせた料理でおもてなしたいとお話し下さいました。



☎0577-73-2852

古川町金森町 11-5

営 11:30 ~ 14:00

17:30 ~ 20:00 (L.O.)

休 木曜日 (お客様の要望により変更あり)

業 飲食店

Lineup

馬場のかどや
新名屋
西洋膳処 まえだ
株式会社 カクダイ飛騨工場
セレモニーホール ルネス
つづくサイクルショップ
明石モータース
八起寿司
折長段ボール株式会社
株式会社 中部サニター
株式会社 田中木工

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。

“ごだわり”から生まれる モノ&コト



馬場のかどや

事業主/直井 隆雄

自分の胃袋が納得したものだけを、自信を持ってお出しします!

サラリーマン時代から思い描いていた焼き鳥屋を、家族の大賛成もあって、定年を迎え開店することができました。「昔、馬場横丁って言われとった所の角にあるで『馬場のかどや』って名付けたんや」と、店主の直井さん。開店に至るまでに、学生時代に通い詰めた焼き鳥屋を奥様と食べ歩き、串に刺す鶏肉の大きさやタレの調合、食材との組み合わせを研究。焼きの命といわれる炭火加減の違いを突き詰め、「よし!」と思えた

3種類の炭を使いわけて丁度良く焼き上げます。お酒のメニューにもこだわっており、数ある古川の地酒の中から焼き鳥との相性を考え10種を厳選。また、思いついた組み合わせはすぐ串にして試食したりと、いいモノへの探求心は絶えません。尋ねられたお客様に『分かん』と答えることが嫌だから、常に研究と情報収集をしているとのこと。今日も赤提灯が灯る夕暮れどきの横丁には、にぎやかな笑い声といい匂いが漂っています。



☎090-8869-2873

古川町殿町 7-16

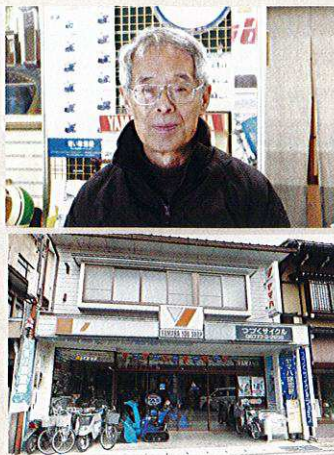
営 17:00 ~ 23:00 頃

休 火曜日

業 炭火焼 焼き鳥屋

直井 隆雄 (かどやのおやじ)





つづくサイクルショップ

代表者名/都竹 淳巳

大正時代から続く信頼ある町の自転車屋さん

大正中期頃に開業され 100 年近く経つ歴史あるお店です。店の奥の方には、時代をしるべき看板が掲げてあり、懐かしい看板や珍しい自転車も非売品として展示してあります。マニアにとってはたまらない物ばかりではないでしょうか。ご主人は、技術と知識が豊富で自動車の整備免許に二輪車安全指導員など沢山の資格を持っており、若い頃は自動車学校の先生の指導や警察署の指導者の指導をやってみえたそうです。ご

主人とお客様の信頼と信用も強く、冬の時期は除雪機の販売や修理でいっぱいだ。また、趣味も多彩でクラシック音楽に油絵、雅楽などなど…知的な遊びが大好きとおっしゃるご主人です。今もこうやって元気に仕事や趣味を楽しめるのも、地域の皆さんの支えと奥様が偏食しない様に常に心掛けて作ってくれる料理のお蔭とお話し下さいました。さりげないイイ夫婦を感じさせて頂きました…心がほっこり温まりました。



☎0577-73-2956

古川町式之町 8-15

営 8:00 ~ 19:00

休 日曜日

業 自転車・バイク・除雪機販売、修理



明石モータース

事業主/明石 裕之

立ち寄り自由な町の安らぎスポット

古川に戻って丸10年。わずか三年間でしたが、父親と一緒に仕事をしてきた事が、自然に引き継いだ理由の一つ。昨年リニューアルされた明石モータースさん。車を持っている人も、そうでない人も立ち寄り自由な町の安らぎスポットを目指し遊べるスペースを作りました。女性好みの小物も置いてあります。ショップの名前はSOAR (ソアール)。羽ばたく、舞い上がるという意味があるそうです。趣味でイベ

ントに出かけ気に入った出店者に自分で声を掛けながらの仲間とのショップ。車屋さん本来の姿を覆したいと作ったスペースでもあります。リニューアル後は若いお客さんが増えてきました。車の他にもバイク、農機具から時にはスノーダンプまで持ち込まれるそうです。お客様に合ったカーライフを提供できる様アドバイスもします。今までは無かった車屋さん。一度遊びに行ってみて下さい。



☎0577-73-3850

古川町杉崎 46-6

営 8:30 ~ 18:00

休 日曜日、祝日

業 自動車整備、販売、保険業務



株式会社 カクダイ飛騨工場

代表取締役社長/井上 俊昭

水漏れ対策を制する者、水栓金具を制する!!

35年前から水栓関係に関わり、水栓研磨技術者を育て、多い時には85名の下請けさんがいました。そして、(株)KVKが飛騨に進出する際は、井上社長が中心的存在となり、太江工場の建設時は、宇津江工場からの移設社員も含め約100名の雇用を確保しました。しかし、ふと気づくと53歳。会社の定年55歳を目前に、以前から持っていた経営に対しての強い思いを(株)カクダイ岐阜に、飛騨工場建設の話をしたところ、井上社長の手腕を認め、即決でカクダイ飛騨工

場が設立されました。社長のこだわりは、35年間の中で培ってきた水栓金具を制する「水漏れ対策」です。その対策として、40名の従業員の内、何と半分の20名が検査を担当しており、水漏れには絶対の自信を持っています。その拘りが信用に繋がり、カクダイグループの水栓部門売上げの約6割を占めるまでになっています。「将来も飛騨市を離れずに拠点の中心として事業展開を考えていきたい」と社長さんと息子の専務さんが力強く答えてくれました。



☎0577-73-7567

古川町杉崎 20-2

営 8:30 ~ 17:00

休 土曜、日曜、祝日

業 給排水水栓組立

許認可等

JISマーク表示認定工場

ISO9000 / 14000



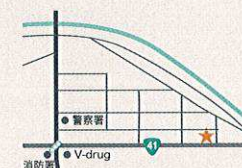
セレモニーホール ルネス

代表取締役/糸魚川 啓

大切な人を送るセレモニーだから真心尽くすお手伝い

古川町朝開町に総合葬儀斎場としてオープンしてから10周年を迎えられました。この葬儀斎場を利用されるご家族や参列される方々への「思いやり」をテーマにしています。実はこの斎場建設にあたり、スムーズに事が進んだ訳ではなく、地域の方達との意見の相違もあったそうです。その頃はお寺での葬儀が多かった時代。ご親族の負担をなるべく減らし、参列される方へは冷暖房

完備で長時間でも疲れないようにイスを装備、車イスの方も心配ないように広い駐車場も確保する事などの思いを伝え、その思いが理解され受け入れられて今があります。近年は小さな葬儀として「家族葬」もあるそうですが「メリット・デメリットがあるのでどんな事でも相談して下さい」とのこと。故人の思いも親族の願いも受け止めて、精一杯お手伝いする意気込みを感じました。



☎0577-74-0059

古川町朝開町 503 番地

営 年中無休

業 葬儀会館 (ホール)



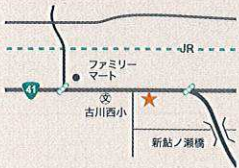
株式会社 中部サニター

代表取締役 / 加藤 努

食と水と空気を守る!! 縁の下の力持ち

昭和48年9月に建築物ねずみ昆虫等防除業として県知事登録を受け、民間請負の害虫防除・白アリ防除業者としてスタートしました。開業当初はネズミが徘徊しハエ・蚊・ダニの発生など、衛生状態の悪い時代でしたので、存在を受け入れられるようになりました。それでも知名度は低く、社会的に必要な業者としての認識は無かった様です。現在は日本も清潔を基本とした衛生的な環境を求める時代へと変わり、駆除専門から微生物処理等の高度化で、会社もそれに併

せて対応して来ました。後に建築物空気環境測定業を加え、最近では建築物電気設備工事業を拡張業務としています。シロアリ防除は全体の業務の3割程度で、現在はお客様の安全な品質管理をする為、食品・水・空気をより高い技術で衛生環境を追求する企業へと変貌しました。皆さんに知って頂きたい事として、防除の薬剤は医薬品・医薬部外品を使用しており、劇薬を使用する事はないので安心してお任せ下さいとの事でした。



☎0577-73-4036

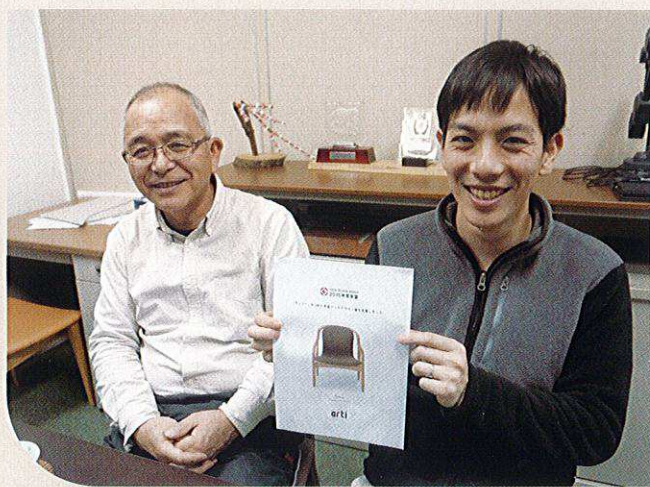
古川町杉崎 374-1

営 8:00 ~ 17:30

休 第1・3土曜、日曜日

HP <http://chu32.jp>

Mail info@chu32.jp



(株)田中木工

代表取締役 / 田中 要

木工を好きな若手社員たちが商品の魅力を磨き上げる!

『「あそこでないといけない!」と言われる仕事をするには椅子に特化した仕事にこだわりたい』。田中木工さんでは30年近く木製椅子の専門メーカーとして業務用木製椅子を製造しています。デザイナーおよびメーカーからデザインが持ち込まれ、そのデザインをどのような技術を使って実現するかを考える「開発」と、それを量産する「製造」が主な仕事です。およそ毎月4種類ず

つのペースで商品を開発しており、飛騨でもトップクラスのその対応スピードと多様なデザインへの対応力を見込んだ取引先からの受注が増えています。そんな田中木工さんで開発された商品がこの度2015年度のグッドデザイン賞を受賞しました。「自分たちでデザインしたものをつくって売っていきたくい...夢はすぐ近くまで来ているかもしれませんね。」



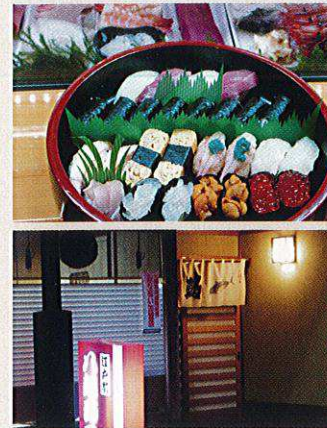
☎0577-73-2127

古川町上町 972-1

営 8:00 ~ 17:00

休 日曜、祝日 ※土曜 (不定期)

業 木製椅子専門製造業



八起寿司

代表者名 / 空 良介

活・新鮮・にぎり一筋に!

食欲をそそられる寿司酢の香り、カウンターの冷蔵ケースには名古屋と富山から仕入れた新鮮なネタが並んでいます。江戸前寿司を東京で2年間、高山で9年間修行し、仕入れも学ばれたそうです。お店を開店した30年ほど前、当時は、宴会の二次会などには部下や従業員を引き連れて来店して下さる方で賑わっていた時代。お祭りは勿論の事、年末年始、来客用にとお寿司

は大変なご馳走でした。時代も変わり、お寿司が手軽になった今日では「サラダ巻」等を注文されるお客様もみえるのですがそこはお断りされるそう。握りで勝負してきた熟練の技だけに、米や酢、海苔などにこだわる以上譲れないのだと感じました。ご主人にはこれからも、その腕で常連さんをはじめ、お客様を「旨い」とうならせ続けてほしいと思いました。



☎0577-73-6363

古川町金森町 14-1

営 17:30 ~ 24:10

休 水曜日

業 寿司屋



折長段ボール株式会社

代表取締役 / 鎌村 幹夫

お客様に喜んでもらえる製品づくり

野菜用梱包段ボールやオリジナル段ボール製品を製造されています。市内・外を問わず企業や農家など様々な分野に関わって、小ロット・短納期に対応出来るよう日々改善されています。昭和9年に折箱製造を始めた先代の長七郎さんが折箱の「折」とご自身の名前の「長」を組み合わせ「折長商店」と名付けられたのが社名の由来。折箱から貼箱、段ボール箱と作

るものは変わりましたが、「折長」の名前は現在まで受け継がれてきました。これからはお客さんに喜んでいただくため高品質な製品を作る技術・しぐみを考え続けていきたいと言われます。夢は?とお聞きすると、「段ボールを通じてかかわる皆様幸せになること」。まずは飛騨の子供たちに喜んでもらえるようなイベントも考えていきたい、と語っていただきました。



☎0577-73-3200

古川町上野 567

営 8:00 ~ 17:00

休 土・日・祝祭日

業 段ボール製品製造

HP <http://oricyo.co.jp/>

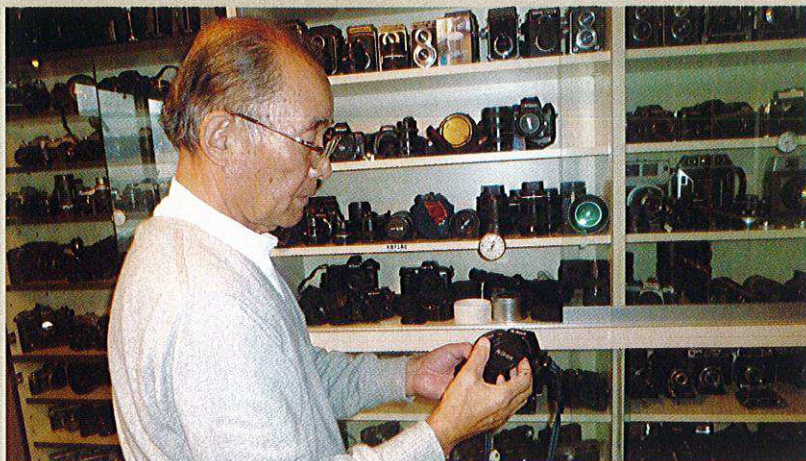
好評
連載中

START! No.02

こんな趣味 持っています

熟練された大工職人の
金子公彦さん。

飛騨の匠建築を守り続けている職人ですが、
実はこんな趣味を持っていました。



(有)金子工務店 × カメラ



この扉を開けると…



レンズまで作るこだわりっぷり!!
↓オリジナルレンズでの作品



中学2年の頃にフィルムカメラを自分で購入したのがはじまりだそう。どんどんと興味が沸き、ご近所の人などに要らなくなったカメラを譲ってもらったりして、コレクションが増えていったのだとか。今では一室を「カメラコレクション」と名付け、所狭しとカメラを並べています。昭和30年当時に8万円相当し

たスウェーデンのハッセルブラッド製カメラはとても貴重でお気に入りの一つ。休日には大好きな風景を撮りに出かけますが、もちろんお仕事のブログやホームページも常に新しい情報と写真を発信しています。いつかのコレクションで古川の名物となる展示ができればと目を輝かせてお話しくださいました。

(有)金子工務店 古川町是重 1-2-8 ☎0577-73-3026

編集後記 ~ぐるっとスタッフのつぶやき~

「飛騨カクダイ」→「飛騨美工」→「カクダイ飛騨工場」と社名が変わっても、「飛騨市を離れない」と言って頂いたこと…飛騨市では地元企業のがんばりは、企業誘致の何倍もの宝です。支援しなければならぬと強く思いました(レッド)

初耳のことばかり。その①白ありが羽化して巣を離れる数は必ず全体の6分の1と決まっているそうです。故に飛び立った数から、全体の数を推測できます。(ブラック)

事業の承継や技術の承継というのは一朝一夕では行えません。後継者の方のやりたいことと事業主さんの将来展望が一致することが大前提であるとはいえ、先を見据えて早い時点からしっかり現在に向けて計画的に歩んで来てみえる様子が見て取れました。そして未来へ！夢の実現はもうほんの目の前まで迫っている、そんなワクワク感を感じずにはいられません。古川の自慢の企業さん、また見つけました！(グリーン)

取材を終えて退出する時に受付カウンターのオブジェに目が留まりました。あまりにかわいいので写真を撮らせていただきました。メッセージも相まって段ボールへの愛が感じられます。(ブルー)

地域にとって一押しのお店の取材だったと思います。こだわりを持って、地域を大切に思って仕事をしている姿が、とてもいい感じでした。元気で生涯現役で頑張りたいの言葉に元気を頂きました。(イエロー)

地元になくなっては困るお店、地元を開業してもらって助かる事業と、生活して行くうえで大切さを痛感した取材でした。(パープル)

広告無しではじめた焼き鳥屋ですが、店主の持ち前の明るさと人柄の良さでお客様が自然と集まってくるのだと感じました。居心地のよい雰囲気は一日の疲れを癒してくれるのでしょうね。(ホワイト)

素材のこだわりと昔ながらの製法を受け継いでみえる新名さん、新しいシステム導入として遊べるスペースを作った明石さん。お客様に喜んで頂けるには、安心して頂けるにはとの思いが信頼へと繋がって行くのですね。(ピンク)

狐の「おこんちゃん」お気に入り紹介!

飛騨の特産品を 発掘したよ! 純国産「^{カヤ}榧の実」



天ぷら油に数滴入れると
カラッと揚がって美味し
いよ!

アーモンドのような形をしているけど、これは「カヤ」の実といって油脂成分が約40%も含まれる希少な実なんだって。栄養価がとっても高く、オメガ6系列は血中のコレステロールを下げる効果が期待できるし、オレイン酸は保湿効果に優れているから、この季節の乾燥したお肌にもってこい! 良い事尽くめのカヤの実で、おこんは健康&美肌をめざすのだ。

飛騨古川さくら物産館



Free Spot
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

