

つなげる力を、明日のために。トークネットのコミュニケーションマガジン [ジョイント]

Joint

特集「自然をつなぐ」

アクアデザインアmano / 代表 天野 尚氏

[新連載 伝統をつなぐ]

類いまれなる ものづくりの技と心 / 鋳起銅器

[導入事例 JoinT's eye]

効率化と安定した通信システムを実現

株式会社コロナ様

vol. 03
表紙 “伝統をつなぐ”

つなげる力を、明日のために。トークネットのコミュニケーションマガジン [ジョイント]

Joint

vol.03 2013 June

CONTENTS

03 巻頭特集

インタビュー

「自然をつなぐ」

ありのままの自然を写す
次世代へのメッセージ

アクアデザインアマノ/代表 天野 尚氏

07 特集 伝統をつなぐ

類いまれなる ものづくりの技と心/鋳起銅器

09 おすすめ情報

われらのまちの「おっ！おすすめ情報」

vol.3 山形編

11 導入事例 JoinT's eye

効率化と安定した通信システムを実現
株式会社コロナ様

13 ニュース&トピックス

JoinT's TOPIC

被災地の生の声を届ける「語り部ガイド」

明日につなげ！ JoinT's TALK

「社員インタビュー」vol.3 山形支社

14 サービス紹介

医療機関向けクラウド型統合情報管理システム

15 JoinT INFORMATION

読者 PRESENT



自然をつなぐ

独学で水草の生育方法を研究し、独自のレイアウトスタイルである「ネイチャーアクアリウム（自然水景）」を確立した株式会社アクアデザインアマノ代表の天野尚さん。「小さな生命を愛せずして大自然を語ることはできない」という理念の下、自然の美しさと生態系の仕組みを融合した水景を創作。天野さんの原風景は、家の近くにあった鰻淵（よろいがた）。豊かな自然に恵まれた新潟を拠点に、国内外で活躍しています。



聞き手
TOHKnet 新潟支社
丹治修也

特集「自然をつなぐ」

北海道洞爺湖サミット(2008年)に展示された佐渡原始杉の特大写真、すみだ水族館の巨大ネイチャーアクアリウムに代表されるように自然や生物のありのままの美しさを発信し続けているアクアデザインアマノ代表の天野尚さんに、新潟支社丹治修也が伺いました。



PROFILE

新潟県出身。写真家、水景クリエイター、株式会社アクアデザインアマノ代表。1992年佐渡で撮影した水中写真「鬼踊り」で富士フィルム・ネイチャーフォトコンテスト、グランプリを受賞。近年は写真展や講演活動を通して、国内外で環境保全の重要性を伝えている。世界環境写真家協会会長。

ありのままの自然を写す 次世代へのメッセージ

写真家/水景クリエイター 天野尚(あまのたかし)

思いを全うする力

元競輪選手。手つかずの自然をテーマにアマゾン、ボルネオ、西アフリカの世界三大雨林や日本の原生林を撮影する写真家であり、その自然を「ネイチャーアクアリウム」という水槽の世界へ創造する水景クリエイター。多才な顔を持つ天野尚さんですが、その根底には「自然から学んだ」思いが貫かれています。

「子どもの頃、家の近くに鰻淵(うなぎがた)があり、毎日のように遊びに行っていた。そこにはゲンゴロウや魚、イモリがいて、潜ると水草が真珠のような泡をたたえている。美しく神秘的な世界に惹かれ、自分の部屋に置きたいと思ったのが始まりです」

水草が繁茂した水槽を作りたいと小学5年生の時から自作を始めた天野さん。24歳までは失敗の繰り返しでした。趣味を全うするために競輪選手の道に進み、獲得賞金のほとんどを水槽と写真に注ぎ込みました。

「水槽を作るたびに失敗原因やさまざまなことをメモってた。そのうち二酸化炭素が原因かなと思った。大学の教授や企業の研究者に相談したところ、一様にありえない間違った考えだと蹴されました。もう何をしても育たないので諦めようと諦めかけたときに、ハイポールを飲んでこれだと思い、炭酸水を

すべては自然から学んだこと、長年の撮影活動を通して得たもの。

水槽に入れた。すると枯れかけた水草に子ども頃の頃に見た真珠のような泡ができたんです。感動したと同時に、自分が思っていたことが正しかったと分かって嬉しかったねえ。そのときは今でも忘れられません」

2つの創作活動は両輪

誰もが信じなかった「二酸化炭素の供給は、自然と向き合ってきた天野さんの経験によって実証されました。」

「常識にとらわれずに、自分の経験や勘を信じて良かった。すべては自然から学んだこと、長年の撮影活動を通して得たものです。ネイチャーアクアリウムを創作する際の構図の取り方、流木や石組の使い方も自然が教えてくれました。写真と水景、私を取り組んでいる2つの創作活動は、生き物が調和した生態系の、ありのままの姿を二次元と三次元で表現したものの。互いに補い合う両輪であり、どちらかが欠けていたら今の表現方法はなかったと思いますね」

膨大な自然の情報を緻密にとらえるために、現在も最大8×20インチの超大判フィルムを駆使し撮影。その感性がネイチャーアクアリウムに反映されているのです。



「ネイチャーアクアリウム・ギャラリー」では、大型水槽を中心に約40作品を展示。休日には一般公開しています。実物のネイチャーアクアリウムを間近で見ることができ、水景の制作や維持、使用方法などについても専門スタッフがアドバイスしてくれます。

その背後にある自然の壮大さを感じてもらいたい。

アマノマジック、世界へ

以前、アメリカの雑誌の表紙に「AMANO MAGIC」の文字とともに、天野さんが撮影したネイチャーアクアリウムの写真が紹介されました。解説には「この水槽は自然の水中を撮影したものではありません。TAKASHI AMANOが制作した水槽です」と記載されたそうです。

「人を騙すのは意外に簡単。一流を目指すならこのくらいできないと。では一流と超一流はどう違うかわかりますか? 一流は人間を騙せて、超一流は魚を騙せるんです。アマソンの魚を水槽に入れて、自分の故郷だと思わせるくらいに騙せたら、超一流ですね」

そのエピソード後、1992年に写真集『ガラスの中の大自然』を出版。続く写真集『水・自然への回帰』とともにアメリカやドイツ、オランダなど5か国語に翻訳され、世界各国で出版。鮮明な描写は国内外から高い評価を得ました。

「水の流れや生き物の息吹、肌で感じる痛みや感触、感動といった五感までも水槽のレイアウトに生かしています。ネイチャーアクアリウムを通して、その背後にある自然の壮大さを感じてもらいたいですね」

語り継ぐための記録

数々の自然を写しとってきた天野さんの超大判カメラ。

「8×20インチ判は世界最大級で、世界でも私だけが使っているもの。大判フィルムにこだわるのは、生態系を構成している多様な生き物の一つひとつまで克明に記録するため。その描写力は視力6.0に相当すると言われていています。この風景を一人でも多くの人にってもらい、自然の変わりゆく現状に目を向けてほしいですね」

森林伐採や焼畑によって、驚異的な速さで自然破壊が進んでいるのを肌で感じているそうです。「自分たちが住む場所を考えてみても、50年前と現在とでは随分環境が変わったって感じるでしょう？ 地球の歴史で考えると50年は短いけど、驚くほどの速さで自然環境は破壊されている。アマガエルやアラゼミ、赤とんぼもほとんど見かけなくなっちゃね」

人間が自分たちの都合ばかりを優先してきた結果、自然のバランスが崩れてきている。小さな生き物も植物も、人間も、命の重さはみな同じで自然の一部なのだ、天野さんの写真が教えてくれます。「このフィルムは300年後も残るらしいので、未来の子どもたちに語り継ぐための記録として残したい。その頃の新潟は、どんな風景になっってるんだろうね」

●
インタビューを通して感じた「つなぐ思い」とは…



常識にとらわれず、自分の信念を信じて突き進む精神力、
人間的魅力にあふれている天野さんの奥底には
自然を思い、環境の大切を伝えるパワーがありました。

TOHKnet 新潟支社
丹治修也
東京支社から新潟支社勤務となって丸4年。
県内の企業や自治体などを担当している。



自分の信じた道を貫く姿と
バイタリティや精神力を、仕事に生かしたい

世界的に活躍されている天野さん。お会いするまでは緊張していました。とても気さくで、少年のような心を持った魅力的な方でした。

スタッフの皆さんがキビキビと働いている姿にも刺激を受けました。自分が信じた道を突き進むバイタリティや自然環境への思いが、スタッフ一人ひとりに受け継がれているからなのでしょう。組織のリーダーとしての理想の姿を拝見し、私もその精神力を学び、仕事に生かしていきたいと感じました。

写真が趣味の私にとって、世界で天野さんだけが使用しているという超大判カメラを見させていただき、感激しました。そのスケールの大きさと存在感に圧倒されましたが、天野さんの思いをこのカメラが叶えているのだと実感しました。壮大な自然の姿はもちろんです、見慣れた風景も天野さんの手にかかると豊かで美しい芸術となるのですね。

とても貴重なお話を伺うことができ、私も久しぶりにカメラを持ってフィールドに出てみようと思えました。

未来の子どもたちに



特別プレゼント! 詳しくは巻末をご覧ください。

上/最新刊『天野尚写真集 美しき新潟 未来への記録』(新潟日報事業社) 原生林や棚田、夕日など新潟の風景223点を収録。
中央/風景の中の一草一木まで克明に記録する超大判カメラ。
左/社屋の周りに約300本の木を植栽。四季折々の生態系が機能している。

語り継ぐ記録として残したい。

株式会社アクアデザインアム
新潟市西蒲区漆山8554-1 TEL.0256-72-6666
<http://www.adana.co.jp>
新潟県立近代美術館にて写真展「新潟の風景 未来への記録/天野尚の視点」を開催。期間/6月8日(土)~6月23日(日)※6月10日(月)休館

常に行動し続けること

一人でも多くの人に、自然に関心を持ってもらいたい。そのためにこれからも自然の写真を撮り続け、ネイチャーアクアリウムを作り続けたい、と話す天野さん。2012年には東京スカイツリータウン内のすみだ水族館に、水槽サイズ、容積がそれぞれ世界一となる2つのネイチャーアクアリウムを制作。また、60を超える国と地域から作品が集まるという「世界水草レイアウトコンテスト」を開催するほか、世界の水族館からのオファーも多く、国内外を忙しく駆け回っています。

「常に行動し続けることを信条にしてきた。分からなかったり悩んだりしたときは、五感を使い行動してみることが一番。私はそうして自然からたくさんのお話を学んできました」

最後に、次世代に伝えたいことについて伺いました。

「会社のスタッフには、生き物には手を抜かず集中してやりなさいと言っています。生き物の都合になって考えること。つまり、創造力や感性を研ぎ澄ますことです。人間として豊かであるためには経済的なことではなく、感性が一番大事。その感性を育てるのは自然なんです。自然とともに共存共栄する未来になることを願っています」

伝統をつなぐ

〔銚起銅器／新潟県燕市〕



類いまれなるものづくりの技と心

新潟県のほぼ中央に位置する燕市は江戸時代から金属加工業のまちとして発展してきました。一枚の銅板を叩いて作り上げる銚起銅器の技を200年にわたり代々守り伝える「玉川堂(ぎょくせんどう)」。「用の美」が生み出される、ものづくりの原点を訪ねました。

時代とともに発展
積み重ねてきた燕の技

深みある独特な色彩と輝き。洗練されたムダのないフォルム。しつくりと手に馴染むその感触。一枚の平らな銅板を職人が槌(つち)で打ち、成形していくことで命が宿り、急須や器などの生活用品となる銚起銅器。手仕事の原点ともいえる銚起銅器の歴史をひも解くと、江戸時代までさかのぼります。

仙台の渡り職人が技術を伝えたことから始まったとされ、弥彦山の良質な銅にも恵まれ一大産地となりました。明治期に入ると、美術工芸品としての地位を確立するまでに。この技術を初代玉川覚兵衛以来、長きにわたり継承してきたのが「玉川堂」です。

「銅を叩いて伸ばすのではなく、叩きながら縮めたり丸めたりして形にしています。出来上がりは職人の頭の中にある。ですから仕上げまで一人の職人が作ります」と工場長の玉川達士さん。広さ40畳ほどの作業場には、職人たちの錘の音が響いています。現在、職人は15名。20代や30代など若い世代も増え、ベテランの職人を師匠に切磋琢磨しています。

幾重にも繰り返す
妥協のない手仕事

銅は一度叩くと硬くなるため、火炉(かろ)で熱し水に漬けて柔らかくする「焼き鈍し(やきなまし)」という作業を行います。叩く、そして焼き鈍す。この作業を、数多ある道具を駆使しながら繰り返すことで成形。出来上がりまで一つとして妥協の許されない、とてつもない集中力と根気 技が要る作業。一人前になるまでには20年から30年かかるといいます。

「作るものによって技も異なるので、一度もその技を経験しないまま終わることもあります。自分なりに技を身に付けたいと思えば、努力と忍耐ですね」。職人の世界に終わりはありません。

人間国宝の父、玉川宣夫さんと同じ道に進み25年という玉川さん。息子さんも玉川堂に入ったばかり。なぜこの道を選んだのか伺ったところ「燕で育ったから何となく進んだだけなんです。好きとか嫌いとかじゃなく、当たり前だったという感じでしょうか」。

その言葉の奥には、この地が育んできた「ものづくり」の遺伝子が受け継がれていました。



玉川堂
新潟県燕市中央通り2-3064
TEL.0256-62-2015
<http://www.gyokusendo.com/>

①1枚の銅板から左端の成形まで、ひたすら錘で打って作り上げていきます。②③作業に使う道具はすべて玉川堂の手作り。④器の肌を整えていく。緻密で根気の要る作業。⑤銅や赤銅など異なる種類の金属を組み合わせ「片口 打ち上げ 木目金」。⑥独自の技法で色を施した「急須 口打出 打出肌」(0.6L)。⑦フランスのシャンパーニュメゾン「クリュック」と作り上げたシャンパンクーラー。女性の着物をイメージしたデザイン。⑧玉川達士工場長。



⑨硬くなった銅を火炉で熱し焼き鈍す作業。⑩銅の表面に錫を焼き付け、その後着色。独自の色彩は、大正時代、職人の偶然から生まれたもの。⑪最新作のコーヒーコレクション「コーヒーポットいぶし銀」(0.9L)、「ドリッパーいぶし銀」。銅は使い込むほどに味のある風合いに。親から子へ世代をつないで使うことができるのも魅力。

われらのまちの

vol.3
山形編

「おっ!」
すすすめ「情報」

豊かな自然に育まれた
美味なる果物&グルメ

地元のコトは地元のヒトに聞くのがイチバン!
東北&新潟のおすすめ情報を社員の目線で毎回お届け。
今回ナビゲートするのは、総務部の及川尚美と山形支社の佐々木幸雄。
2人がおすすめする地元のネタとは?

全国有数を誇る
山形のフルーツをご紹介します!

総務部 及川尚美



ラ・フランス

デラウェア

山形県は生産量、種類ともに全国有数を誇るフルーツ王国。山形の私の実家でも果物を栽培しています。「さくらんぼ」は生産量全国1位でおよそ7割を占めるほど。佐藤錦、紅秀峰、紅さやか、ナポレオンなどが栽培され、佐藤錦は海外でも人気です。旬を迎える6月、村山地方の果樹園はさくらんぼ狩りを楽しむ人で賑わいます。

8月下旬から収穫されるラ・フランスも生産量1位で、全国シェア8割。明治8年(1875)に東置賜郡屋代村(現在の高島町)で栽培されたのが始まりとされ、当初は見かけの悪さから「みだぐなす」と呼ばれていたそうです。しかし甘い香りとなめらかな舌触り、クリーミーな肉質と、そのおいしさは全国に知られ、今ではフルーツ王国山形の中でも女王様と呼ばれるまでになりました。

ぶどうは江戸時代初期から栽培され、なかでも高島町はデラウェアの日本一の産地。「高島ワイナリー」をはじめ、南陽市や上市市にはワイナリーが点在し、地元の肥沃な大地で育ったぶどうからおいしいワインがつくられています。

これからの季節は「あけび」(生産量全国1位)、「尾花沢すいか」(夏すいか生産量全国1位)、「メロン」(露地メロン生産量全国3位)などが勢揃い。豊かな自然と気候、そして生産者の愛情がたっぷり詰まった自慢のフルーツを味わってほしいですね。



1 初夏の訪れとともにルビー色の実を付けるさくらんぼ。佐藤錦は東根市の篤農家、佐藤栄助氏が16年の歳月をかけて生み出したもの。

やまがた観光情報センター (山形県観光物産協会)
山形市城南町1-1 霞城セントラル1F TEL.023-647-2333
<http://yamagatakanko.com/>

こちらもCHECK! バリエーティブなご当地麺と山形を代表する郷土料理・いも煮

山形県はラーメン消費量日本一。ご当地麺も多く、米沢ラーメンや酒田ラーメン、とりもつラーメン(新庄市)と個性的なので、食べ比べてほしいです。山形では家族で外食という「ラーメン」、夜飲んだ後に「ラーメン」と、食べる機会が多いです。また、内陸風・庄内風など地域によって味が異なる「いも煮」は、秋だけでなく季節を問わず食卓にのぼる郷土料理です。



野趣あふれる名湯&時代が生んだ名所旧跡を満喫

こんなスポットもおすすめ!



東北屈指の規模を誇る温泉地といえ、蔵王温泉。川のせせらぎと緑に囲まれた「蔵王温泉大露天風呂」は、秘湯気分が満喫できる野趣あふれる露天風呂です。蔵王温泉からロープウェイに乗れば蔵王連峰のパノラマが楽しめます。

山形市の中心にある「文翔館」(山形県郷土館)は、大正時代初期の洋風建築を代表する貴重な建物。シャンデリアや絨毯など、創建当時の姿を復原した絢爛豪華な内装は、古き良き時代の薫りを今に伝えています。

米沢城本丸跡地の「松が岬公園」(周辺には、上杉家ゆかりの史跡が点在しています。家祖上杉謙信公を祀る上杉神社や米沢市上杉博物館のほか、14代当主茂憲公の旧邸宅・上杉伯爵邸では格調高い雰囲気の内装で米沢牛や郷土料理を味わうことができます。

4月下旬～11月上旬まで期間営業となる蔵王温泉大露天風呂。②国指定重要文化財の文翔館。コンサートやイベントなども行っています。④上杉家や直江兼続ゆかりの史跡が集まる松が岬公園。

湊町・酒田と城下町・鶴岡
歴史と美味をお楽しみください!

山形支社 佐々木幸雄



ただちや豆

庄内地方を代表するのが酒田と鶴岡。酒田は「西の堺、東の酒田」といわれた羽州屈指の湊町。庄内藩主酒井家によって建てられた米保管倉庫「山居倉庫」は、今でも農業倉庫として使われています。その倉庫を利用した「酒田夢の倶楽」では、酒田の歴史と文化を展示するミュージアムと酒田の銘菓や海産物、工芸品のお店や食事処を併設。酒田をまるごと楽しめるスポットとして人気を集めています。

城下町・鶴岡は、歴史の建造物が多く残されている情緒豊かな街。東北で唯一現存する藩校「致道館」は、現在も古典素読教室などを行う場所として活用されています。また、明治36年(1903)に建てられたカトリック教会「天主堂」のほか、庄内地方の貴重な建造物を移築・保存している「致道博物館」では、明治時代の庄内の生活文化にふれることができます。

庄内地方の夏の味覚の代表といえ、「ただちや豆」。鶴岡市白山地域で栽培されてきた在来種の極上の枝豆で、コクと旨み特徴です。名前の由来は諸説ありますが、最も有力なのは庄内地方の方言で「親父」、「おとうさん」からという説。昔、枝豆好きの殿様が、城下から毎日のように枝豆を持ち寄せ「今日はどこのただちやの枝豆か?」と聞いて食したことから「ただちや豆」と呼ばれるようになったと言われています。

市民手作りの山車が
絢爛豪華に練り歩く夏祭り

こちらもCHECK!

毎年8月24日～26日に開催される「新庄まつり」。歌舞伎や歴史物語を再現した絢爛豪華な山車20台が練り歩く。山車は市民による手作り。毎年50万人の人出で賑わいます。(平成21年3月に国重要無形民俗文化財に指定)



5 酒田米穀取引所の付属倉庫として明治26年(1893)に建設された山居倉庫。風を遮るために植えられたケヤキ並木は、美しい景観を見せます。

山居倉庫 酒田夢の倶楽
山形県酒田市山居町1-1-20 TEL.0234-22-1223(酒田観光物産協会)
<http://sakata-kankou.com/product/yumenokura/>

雄大な自然と古の面影が残る風情ある地へ

こんなスポットもおすすめ!



自然とともに楽しめるスポットといえ、月山の麓に88ヘクタールの敷地を利用して作られた「庄内映画村オープンセット」。

6.手つかずの大自然の中に宿場町や山間集落、戦国大手門などのセットが作られ、数々の映画撮影が行われています。

「五月雨をあつめて 早し最上川」。松尾芭蕉の名句で知られる最上川は、四季折々の美しい景色を楽しめるスポットです。芭蕉も感嘆した高さ123mの白糸の滝を眺めるなら「最上川舟下り」へ。船頭さんの舟唄を聴きながら大自然を満喫してはいかがでしょうか。途中で立ち寄る水上コンプレックス見所です。

大正昭和初期に建てられた木造旅館が軒を連ねる「銀山温泉」は、レトロな風情漂う場所。創業百年超の立ち食い豆腐や、はいからさん通りの「カリーパン」は温泉街の名物です。

藩政時代の文化を
今なお楽しめる名所へ

課題であるコスト削減はもとより、IT環境の品質向上や回線の安全性とは。

要望から課題の解決に導いた事例をご紹介。「希望をつないだ」そのポイントはこちら!

効率化と安定した通信システムを実現

株式会社コロナ様 (新潟県三条市)



Mission
▼
▼
▼
コスト削減と
品質向上を実現する
ソリューション提案

! 広帯域の通信ネットワークを
安全かつ安定的に
稼働するための
「T-WAVE」と「V-LAN」を提案。

担当者 / TOHKnet 新潟支社
荒井 岳洋

販売の要となる受発注(情報)の
管理を滞りなく行うこと。
高度で安定した
ネットワークを構築したい。



Demand
▼
▼
▼
コスト削減と
スムーズな
通信回線の切り替え



株式会社コロナ
IT企画室
武田 賢司様



株式会社コロナ
IT企画室
主事 関崎 嘉則様

通信回線の切り替えを1検
討されている中で、一番の課題
はコスト削減でした。そこで
お客さまの帯域や必要に応じた
設定が可能な「T-WAVE」と
「V-LAN」を提案させていた
だきました。

ルータレスによるコスト削
減や常時安定した高速ネット
ワーク環境、24時間365日保
守・監視のセキュリティなどを
説明し、ご納得いただきました。
コロナ様が一番心配されてい
たのは、繁忙期など全国からの
受発注が集中しやすい時期に
起こりやすい通信速度の低下や
回線障害でした。これらの不安
に対して、重要拠点の回線を二
重化し、万が一のトラブルに備
えることで、ご安心いただくこ
とができました。

他社からの通信ネットワーク
の切り替えは、コロナ様にとっ
ても大きな決断だったと思い
ます。当社のサービスをご利用
いただいたことで、コスト面だ
けでなく品質の向上、安定稼働
を実現されたと伺いました。少
しでもお役に立てたのだと思っ
と、うれしいです。

今後は、通信データ量の増
加に伴い、ニーズに合致した
サービスを提供していくこと
が課題です。ご要望に迅速か
つ的確にお応えし、安心してご
利用いただけるサービスを提
案していきたいと思えます。

安心・安全なサービスで、高度化する通信ネットワークに対応



Point
▼
▼
▼

- ① ルータレスによるコスト削減
- ② 重要拠点の回線二重化
- ③ 品質向上、安定稼働の実現

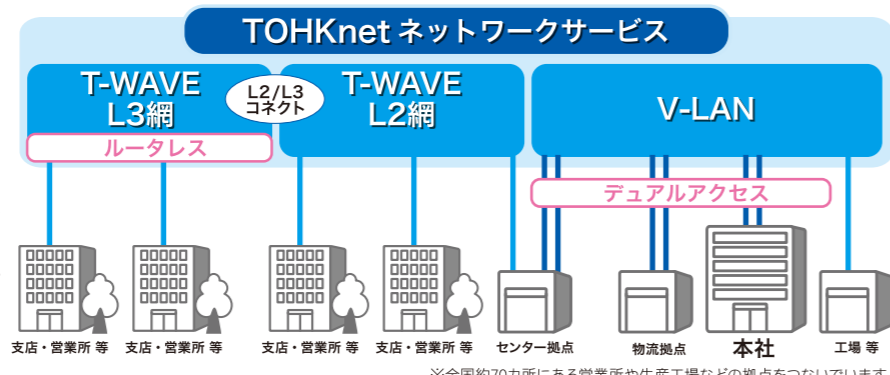
お客さまのニーズに合わせて変化するネットワークサービス

IT環境におけるさまざまな負担を減らすために、ネットワークがお客さまの状況に合わせて変化する次世代ネットワークサービス「T-WAVE (ティーウェーブ)」。

お客さまネットワーク内でレイヤ2・レイヤ3ネットワークの混在を可能とし、お客さまにレイヤの壁を意識させない「L2/L3コネク」

お客さまのルータ運用を不要とする「宅内ルータレス機能」など、さまざまな機能を実装しています。

また「V-LAN」のデュアルアクセスを利用し、アクセス部分を冗長化することで、ネットワークの信頼性をさらに高めています。



※文中に記載の組織名・所属・役職・サービス名などはすべて2013年5月時点のものです。

新潟県三条市に本社を置き、
全国約70カ所に営業所や生産
工場などの拠点を持つ当社は、
通信ネットワークを介して受
発注や情報共有を行ってきま
したが、さらなる効率化と安
定・安心な通信システムの構
築が求められていました。

当社の商品を確実に届ける
信頼性も品質のひとつです。そ
れまで使用していた通信ネット
ワークと同等レベルを確保した
上でコスト削減が可能か、数社
からご提案いただきました。

そんな中、TOHKnetから
「T-WAVE」と「V-LAN」
を提案されました。T-WAVE
ではルータレス機能を採用す
ることで通信機器にかかるコ
ストを削減、V-LANでは重要
拠点の回線二重化、高セキュリ
ティなど、品質向上も期待でき
る内容でした。

コストと品質で他社よりメ
リットが大きかったことが決
め手になりました。また、全国
展開をしているのでスムーズ
な切り替えが可能か不安でし
たが、技術担当の方にも来てい
ただき、疑問点など一つひとつ
丁寧に説明してもらったので
安心できました。

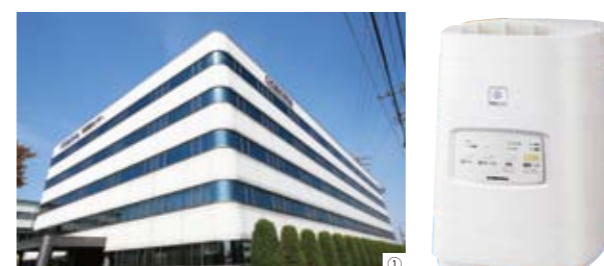
導入の際、タイトなスケジュール
にも関わらず対応いただきま
したし、運用開始から2年経ち
ますが、トラブルもなく、回線
は非常に安定しており、満足し
ています。

誠実で迅速な対応、品質の安全性・信頼性に満足



① 本社と各拠点をつなぐサーバ。強固なネットワーク基盤を構築。
② 受発注を受け、基幹システムで各工場・物流・営業拠点間でリアルタイム処理。
③ 本社物流センター。

Introduce CORONA 快適・健康で環境にやさしい、心豊かな生活を提案



① 本社技術開発センター外観。
② アクアエア事業が開発した、水の力で空気を洗う「ナノリフレ」。超微細水粒ナノミストの水分子マイナスイオンが汚れをキャッチし、空気うるおいを与えます。

1937年の創業以来、石油暖房機器メーカーのリーディングカンパニーとして発展してきた株式会社コロナ。日本初の石油ストーブの開発からおよそ半世紀、「暖房のコロナ」から「暮らし」に関わるコロナへ。生活文化の向上を目指し、快適・健康な住環境をトータルに提案しています。

新たなライフシーンの創造・実現のために、エコキュートをはじめとした再生可能エネルギーを有効活用する商品の開発、水や空気の本質に迫る新技術・新商品の開発を行うアクアエア事業など、事業領域はさらに大きく広がっています。

株式会社コロナ 新潟県三条市東新保7-7
<http://www.corona.co.jp/>

医療機関向けクラウド型 統合情報管理システム

東北オータス株式会社様の医療機関向けASPサービス『MAXIO-net』のシステム基盤として、「TOHKnet ServeMall レンタルサーバーサービス」をご利用いただいています。低コストで保管設備不要、万全のセキュリティなど信頼度の高いクラウドサービスです。

【事例概念図】 検査室・手術室の画像、映像などの情報を PC に記録、ゲートウェイサーバーを経由して「レンタルサーバーサービス」を活用し保管。検査室・手術室ソリューションを提供いたします。



※詳しくは東北オータス株式会社様のHPをご覧ください。
<http://www.tohokuotas.co.jp/>

V-LAN 高速イーサネット網サービス

多拠点間を高セキュリティ・高品質・広帯域なネットワークでつなぐ
ネットワークサービス「V-LAN」

通信速度が遅い、セキュリティを重視したい

事業所間ネットワークを更新したい、コスト削減したいなど
企業向けネットワークに求められる性能を高レベルでクリアする「V-LAN」。
万全な保守体制で、TOHKnetが自信をもっておすすめするサービスです。

◎お問い合わせ・資料請求はこちらから

TEL:022-799-4211 <http://www.tohknet.co.jp/>
※受付時間/平日 9:00~17:00

JoinT's TOPIC

▶ TOHKnetや地域のニュース&トピックスなどの情報をお届けします。



上/食事しながら震災当時の話を伝える店主。下/週末には多くの方が訪れます。新生やまだ商店街協同組合では、復興に向け8月4日に朝市を開催する予定。

岩手県沿岸部に位置する山田町。津波により風景が一変。(空撮:2011年8月)



山田町の生の声をガイドする「語り部タクシー」の立花さん。

被災地の生の声を届ける「語り部ガイド」

**自らの体験を語る
店主たちの思い**

東日本大震災で甚大な被害を受けた岩手県山田町。当時の体験や学んだ教訓、現状を伝えるために、新生やまだ商店街協同組合が始めた「語り部ガイド」。専門のガイドではなく、店主たちが自らの体験を語る取り組みです。

現在ガイドは30代から60代の12名。「店主たちが時間をやりくりして行っています。上手とは言えませんが、自分たちの体験を精一杯伝えていきます」と、まごめ役の立花正男さん。参加者からは、メディアでは知ることができない生の声が聞けて良かったという感想をいただいているそうです。

3つのコースがあり、徒歩で巡る「被災ガイド」(30分~3時間まで)、タクシーで巡る「語り部タクシー」(1時間)、食事をしながら店主が語る「語り部飲食店」(30分)から選べます。

店主たちは今も仮設店舗で営業。「復興までの道のりは遠いですが、少しずつ前に進もうとみんでいます」と話します。

新生やまだ商店街協同組合 岩手県山田町八幡町12-9 TEL.0193-77-3732 ※語り部ガイドの予約は1週間前まで。詳しくはお問い合わせください。

明日につなげ! JoinT's TALK

▶ TOHKnet で働く社員に、仕事のこと、これからのことについて聞いてみました。

vol.3
山形支社



山形支社 日向 貴成

**自分の考えをしっかりと持って
一つ一つの業務に携わること**

**震災復旧時の経験が
今に繋がっています**

入社4年目の今年3月に本社の線路施設部から山形支社に勤務となりました。自分自身の大きなターニングポイントになったのは東日本大震災での経験です。

震災復旧にあたり、臨機応変に対応しなければいけないのに、戸惑うばかりで自分から行動することができませんでした。しかし先輩方は的確に判断し一人で動いていました。それを見て刺激を受けましたし、早く一人前になりたいと思いました。

また、震災復旧ではお客さまから、直接話を聞くことができ、通信の必要性を実感し、より一層

お役に立てるよう頑張ろうという気持ちが強くなりました。

**スキルアップして
少しでも貢献したい**

今は一人で仕事を任せてもらえるようになりました。また、先輩方に相談する際は、自分の意見を述べることを心がけています。考えや意見は選択肢が多い方がより良い方向へ向かって行くと思います。積極的に取り組むことでやりがいを実感できます。

現在の業務は、光ケーブルの新設やルート変更のための現地調査をはじめ設計、官公庁への申請など工事に携わっています。今後は、技術的スキルを磨くことが目標です。

JoinT INFORMATION

PRESENT!

「JoinT」をお読みいただきましてありがとうございました。
第3号は新潟県特集としてアクアデザインアmanoの天野尚さんのお話や
伝統をつないできた玉川堂・鎚起銅器のものづくりをご紹介します。
また、社員おすすめの山形県地域情報などをお届けしました。
今後もみなさまのご意見を参考に、よりよい誌面づくりを考えてまいりますので、
ぜひアンケートにご協力ください。

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で下記の賞品をプレゼントいたします。

「清川屋」厳選の
フリーズドライ
だだちゃ豆を
5名さまに!



A 庄内の美味

だだっ子豆 (15g×6袋)

●清川屋厳選のだだちゃ豆を特殊製法でフリーズドライ。
独特の旨みと甘みをそのままぎゅっと閉じ込みました。
無添加・無着色、ほんのり塩味がクセになる味。
※ 布・皿は賞品に含まれません。

「たかはたファーム」
フルーツの果肉たっぷり
人気のジャムを
5名さまに!



B 置賜の美味

ジャム (さくらんぼ、いちご、ラ・フランス、オレンジ
マーマレード、ブルーベリー 各145g)

●フルーツの素材本来の持ち味と風味を大切に、香料不
使用で甘さを抑えて仕上げた人気ベスト5のジャムです。
※ 布・皿・植物は賞品に含まれません。

5名さまに
特別プレゼント!

C 天野尚さんの最新刊写真集

『天野尚写真集 美しき新潟 未来への記録』

●特集 (P5) で紹介した天野尚さんが新潟の豊かな
自然を撮影した写真集です。四季を通して華麗に変
化する新潟の風景223点を収録しています。



応募方法

下記URLより「JoinT読者プレゼント」にアクセスして、アンケートにお答え
のうえご応募ください。

<https://www.tohknet.co.jp/joint/present/>

◎締め切り/2013年8月31日(土)

◎当選発表/厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって発表に代えさせてい
ただきます。

※応募に際していただきました個人情報につきましては、本誌プレゼントの運営および
「JoinT」の編集に役立つ目的にのみ使用いたします。また、第三者への開示ならびに提供は
行いません。

◎お問い合わせ

TEL:022-799-4211

※受付時間/平日 9:00~17:00

e-mail:joint@tohknet.co.jp

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

「JoinT」バックナンバーはHPでご覧いただけます。