

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「世代をつなぐ」

NEXT5／山本友文氏

[伝統をつなぐ]

時代とともに進化する
伝統の技とモダンの融合／樺細工

[導入事例 JoinT's eye]

地域コミュニティを支える通信環境
由利本荘市CATVセンター様

04
vol.

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「Joint」

JoinT

vol.04 2013 September

CONTENTS

03 卷頭特集

インタビュー

「世代をつなぐ」

若き蔵元たちの新しい風
酒どころ秋田の未来を担う

NEXT5／山本 友文氏

07 特集 伝統をつなぐ

時代とともに進化する

伝統の技とモダンの融合／樺細工

09 おすすめ情報

われらのまちの「おっ！すすめ情報」

vol.4 岩手編

11 導入事例 JoinT's eye

地域コミュニティを支える通信環境
由利本荘市 CATV センター様

13 ニュース&トピックス

JoinT's TOPIC

新秋田県立美術館本オープン

明日につなげ！ JoinT's TALK
「社員インタビュー」 vol.4 営業部

14 サービス紹介

TOHKnet ServeMall

15 Joint INFORMATION

読者 PRESENT



秋田県内の若手蔵元5人が「次世代の
秋田の日本酒界を担おう」とNEXT5を
結成。酒蔵をリレー方式で分担し醸造
を行う「共同醸造酒プロジェクト」の今
年の舞台は八峰町「白瀧（しらたき）」。
仕込み水は白神山地に連なる雄大なブナ
林が広がる薬師山の湧き水。

造り手自身も納得のいく日本酒を造りたい。

「蔵元は後継者がないないと成り立たないので帰ってきたんです。が、会社は大赤字でした。それで全然違う仕事をしていたので酒造りについて教えてもらおうと杜氏さんに聞いても、警戒されて何も答えてくれない。販売先では『こんなのが売れないよ』と言われる日々でした。初めの5年間は給料もなく、時金を切り崩してなんとかやってたけど、精神的にかなり追いつめられていきました」

状況に立たされた山本さんは、イチからバチかの大勝負に出ました。明治34年（1901）の創業以来続いていた杜氏制を廃止し、自分が製造の総責任者となって酒造りを行うことに。日本酒には米麹、水だけで造る「純米酒」のほか、蒸留したアルコールを添加した「本釀造酒」や「普通酒」などがあります。山本さんは普通酒を仕込みます、純米酒を中心に造ることにしました。また「酒造りは米作りから」と、自社の仕込み水が100%流れ込む棚田で酒米「秋田酒こまち」を6年前から栽培。この仕込水は、白神山地に連なる山に湧き出る天然水。仕込み水で酒米を栽培し商品化している酒造メーカーは全国的にも例がないと言います。



山本合名会社の酒蔵。商品後ろにあるタンクは、冬に仕込んだ純米酒と特別純米酒。徹底した温度管理のもと、出荷を待っています。蔵内にはいつもピートルズが流れています、蔵人が気持ちよく作業できるBGMになっています。

「おいしい日本酒を造りたい」という目標に向かって

それぞれの情熱が集結

NEXT5のメンバーはそれに事情を抱えながら、「おいしい日本酒を造りたい」という一つの目標に向かって突き進んでいます。少量でもいいから自分で納得できるお酒を造りたいと、秋田県内で最初に杜氏制を廃止。自ら杜氏となったNEXT5の指導者「ゆきの美人」（秋田市・秋田醸造三代目小林忠彦さん）。最先端の酒造技術を駆使し、雪解け水のごとき美麗な新世代日本酒を生み出しています。

「NEXT5のビックリ箱」こと「新政」（秋田市・新政酒造）の八代目佐藤祐輔さんも、杜氏制を廃止し社員制を導入。秋田県内の酒蔵としては異例の若いスタッフたちが、最古の酵母「きょうかい六号」発祥蔵としての伝統を受け継ぎながら、バラエティに富んだアイテムを発信。日本酒業界に富んだ上げています。

杜氏が急死し、自ら酒造りを行ふことを余儀なくされたのは「NEXT5の良心」こと「春霞」（美郷町・栗林酒造店）七代目栗林直章さん。名水百選にも選ばれた「六郷の地下水」と酒米「美郷錦」で、味わい深い本格的な日本酒を醸しています。

山本さんが後継者として戻ってきたのは11年前のこと。本来は跡継ぎではなかったのですが、身内の不幸が重なり必然的に後継者となつたそうです。

危機に直面、一念発起

「飲み手の嗜好が多様化している今、造り手の自分たち自身も納得いくものを造りたい。そのため蔵元が積極的に酒造りに参加すべきだと思いました」

「杜氏」と呼ばれる最高責任者が「蔵人」を率いて、農閑期に酒蔵にやってきて酒造りを行います。つまり蔵元である経営者が直接酒造りに携わる機会は少ないのです。一般的に秋田の酒造りは、元自身が杜氏あるいは技術者として酒造りを行っているのが特徴です。新たな価値をつくろうと立ち上がりました。メンバーは、30代から40代の若き蔵元経営者たち。蔵酒どころ秋田の復権と日本酒の向上を目指すと頑張っている姿に刺激を受けました」

秋田さんの呼び掛けのもと、2月後の4月にNEXT5は発足。県内の若手蔵元5人からなる「NEXT5（ネクスト ファイブ）」。新たな酒造りへの思いについて、秋田支社の佐藤亮太が伺いました。

特集「世代をつなぐ」

日本酒の消費量と酒蔵が減り続けている中、秋田の酒を元気にしたいと立ち上がったのが県内の若手蔵元5人からなる「NEXT5（ネクスト ファイブ）」。新たな酒造りへの思いについて、秋田支社の佐藤亮太が伺いました。



若き蔵元たちの新しい風 酒どころ秋田の未来を担う

白瀧醸造元 山本合名会社 代表 山本 友文（やまもと ともふみ）

PROFILE
秋田県八峰町にある山本合名会社「白瀧」六代目。アメリカの大学を卒業後、音楽プロダクションのマネージメントに従事。2002年後継者として帰郷、2007年六代目に。2010年4月に新政酒造、秋田醸造、栗林酒造店、福禄寿酒造の若手経営者とともに酒造りユニット「NEXT5」を立ち上げる。

「2010年2月末頃、雑誌の記事で広島県の蔵元集団「魂志会（こんじかい）」の取り組みを見たのがきっかけです。6つの蔵元がお互いの酒を批評し合い、ともに品質向上を目指すと頑張っている姿に刺激を受けました」



● インタビューを通して感じた 「つなぐ思い」とは…



地域を愛する心と仕事への誇り、
ひとつの目標に向かって突き進む良きライバルの存在が
大きな力になったのだと感じました。

TOHNet秋田支社
佐藤亮太
秋田支社勤務となって約10年。光ケーブルの新設やルート変更のための現地調査など工事を全般を担当。



勇気と向上心を持って取り組むことで 一步一歩前進できるのだと感じた瞬間

実家が秋田市で酒店を営んでいるので、NEXT5の皆さんの蔵元のお酒には以前から親しんでいました。お話を伺い、これまでの仕事からまったく違う世界に飛び込まざるを得なかつた山本さんの決意、メンバーの皆さんとの酒造りのご苦労をあらためて知り、驚きました。

秋田の酒造りの伝統である杜氏制を廃止することは、勇気ある決断だったと思います。これも皆さんの「いいものを造りたい」という情熱があったから成し遂げられたのだと思います。また酒蔵同士で技術を教え合うということは、今までになかったこと。秋田の日本酒全体を盛り上げて行こうという思いに感動しました。

私は現場でライバルの通信会社と一緒にになる機会があります。互いに「お客様に快適なサービスを届けたい」という思いを持っていると思うので、今後は積極的に交流しながら、いいところを吸収していきたいです。

人はときに、分岐点に立たされることはあります。そんなときは山本さんのように信念を持つて取り組んでいこうと思います。クリスマスには共同醸造酒を味わって、皆さんの熱い思いを感じたいと思います。

「NEXT5を立ち上げてから、みんな品質も良くなつて売上も伸び、品薄状態になるほど。毎年春と秋には消費者イベントを行っていましたが、飲み手の声を直接聞くことができ、商品作りに生かすことができました。1つの蔵だけではできなかつたことだと思います」

酒造りの主要工程をリレー式に分担して醸造する「共同醸造プロジェクト」では、5人が自由な

秘伝の酒造りの技術を互いに公開。月に一度集まって利き酒をしたり県外の蔵元を訪れるなど技術交流を図っています。

「NEXT5は、全國の地酒ファンに絶大な人気を誇っています。最終兵器や良心というキャラクターは新政の祐輔くんがつけてくれました。彼は東大出身の元ライター。ちなみに私は、切り込み隊長です。それぞれの性格を的確に表しているんです。とにかくみんな酒造りに対する情熱は人一倍強い。そんな僕らの思いを楽しんで協力してくれる先輩方や酒屋さんがいてくれるのでやりがいがあります」

秋田の次世代のために



秋田の次世代を見据えた

技術交流の場でありたい

「8月にはメンバーでフランスに行き、世界のトップワイナリーを巡ってきました。技術的なことやブランディング、地域とのかかわりについて学び、こうした経験を商品作りに生かしたいと思っています。また、今はこの5人でやつてますが、どこかの蔵元に後継者が戻ってきて試行錯誤しながら酒造りを追求する人が出てきたら、年上の人から順番に抜けていくという約束事を結成時に作つたんです。それは、どの時代でもNEXT5が秋田の次世代を見据えた技術交流の場でありたいという思いからです」

「山本合名会社」(左から)「白澤」山本友文さん、「ゆきの美人」小林忠彦さん、「春霞」栗林直章さん、「一白水成」渡邊康衛さん、「新政」佐藤祐輔さん。偶然にも血液型が全員A型。
②「共同醸造酒プロジェクト」で発売した4種。ECHO(共鳴)、PASSION(情熱)などのネーミングは5人のアイデアと投票で決まります。前掛けやグラスも秋田の若手デザイナーによるもの。
③山本さんの蔵にある精米機。自社で精米機を持つ蔵元は少なく、秋田は全国的に見ると多い方ですが5割未満だそう。
④自社精米した酒米から麹を作り、からす(乾燥)工程。麹の増殖を止め、水分を減らし、雑菌の繁殖を抑制するのが目的。

山本合名会社
秋田県八峰町八森字八森269 TEL.0185-77-2311
<http://www.shirataki.net/>
「NEXT5」では9月28日(土)にアーツ千代田3331(東京)でイベントを開催。
入場料1,500円(ドリンク付)。

発想で生み出した日本酒を毎回3000本販売。予約だけで完売になってしまふほどの人気で、パッケージやロゴは秋田の若手デザイナーが手掛けています。今年は山本さんの蔵元で醸造され、クリスマスイブに発売される予定です。

「あえてクリスマスイブにしているのは、シャンパンやワインもいいけど日本酒も合うよと言ったから。若い人たちが日本酒を飲まなくなってきた。逆に言えば日本酒に対する先入観を持つていない人たち。そうした日本酒を造りたいと頑張っています」

フレッシュでフレーティーな味わいの「新生代の日本酒」は今年で一巡。最後にこれから目標について伺いました。

【樺細工／秋田県仙北市】

伝統をつなぐ

時代とともに進化する 伝統の技とモダンの融合

江戸時代末期に下級武士の手内職として始まり、地域の基幹産業として発展。

昭和51年(1976)には、秋田県内で初めて国の伝統的工芸品に指定された樺細工。

山桜の樹皮を使った世界的にも珍しい技法は、仙北市角館のみで受け継がれています。



職人とデザイナーが
生み出す新しい形

くヨーロッパを中心に海外からも注目を集めている「藤木伝四郎商店」。嘉永4年(1851)の創業以来、伝統を守り、スタンダードな柄の茶筒やお盆を中心に関開してきました。しかし、贈答品としての需要はあっても普段使いとして身近なものではありませんでした。

「若い世代にも樺細工の良さを知つてほしい、生活の中で使ってほしい」という思いがありました。そんなとき、プロダクトデザイナーの山田佳一朗さんに出会い、新しいものづくりが広がりました」と六代目藤木浩一さん。それが、クリエイティブなど4種の素材を組み合わせた「輪筒 WAZUTSU」。ティータイムなど現代の暮らしにじむデザインです。そして、製品化するために、何より不可欠だったのが、職人の伝統の技。

茶筒の蓋がすっと心地よく閉まるのは、樺細工特有の「型も木型」と呼ばれる技法によるもの。樺細工特有的「型も木型」に経木を巻いて芯を作り、高温に熱したコテでニカワを塗った桜皮を貼り合わせます。

そうしてできた外芯と内芯を輪切りにして、茶筒の内蓋と外蓋ができます。

藤木さんが「輪筒」を作つてほしいと熟練の職人たちに相談したところ、引き受けてくれたのはこの道40年の西宮正雄さんただ一人でした。

「最初は作れるかなと思ったけど、藤木社長の熱意に負けました。樺細工は使い手のことを考えて作るもの。このデザインなら使う人も喜んでくれると思いました」と西宮さん。

何度も試作を重ね、たどり着いたのは別々の素材で4種類の筒を作り上げること。それを輪切りにし、一つの筒に組み直していくと、少しの狂いも許されない技法です。「デザインが良くても、それを形にする職人がいなければ製品は作れません。職人の技と心意気があつてこそ、新しい樺細工ができるんです」と藤木さん。

技術を守りながら時代や生活に合ったものを生み出し、進化していくこと。それが、伝統を未来につないでいくことなのです」と教えてくれました。



①山桜の樹皮は東北を中心に日本原産のもののみ使用。剥がしても、もう一度再生する特性を持っています。②最初の作業となる樹皮表面の削り。丁寧になめすることで独特のつやが生まれます。製品によっては0.25ミリの薄さまで削っています。③藤木伝四郎商店の工房ではベテランの女性も活躍。



④「自然の美しさをそのまま形にすることを心掛けています」という西宮正雄さん。息子夫婦も樺細工職人となり、父子で輪筒を製作しています。⑤樹皮を貼り合せるための道具、コテ。製作過程に応じて使い分けています。⑥現代のライフスタイルにマッチした「輪筒 WAZUTSU」。海外では紅茶の保存容器として利用している人が多いそう。2段、3段タイプもあり、小物入れとしても。



⑦藤木伝四郎商店
秋田県仙北市角館町下新町45
TEL 0187-54-1151
<http://www.fujikidenshiro.co.jp/>



⑧茶筒のデザインを応用した「灯筒 HIZUTSU」。シェードの接合部分には、曲わっぱにも使われる桜皮とじを採用。⑨木地に桜皮を貼る「木地もの」技法で作られたバッグ。⑩セラーラー万年筆とコラボレートした「樺細工万年筆」。使い込むほどに手元でつやを増していきます。⑪六代目藤木浩一さん。



その人気は全国区 三陸のご当地ラーメン

SHOP DATA

らーめんの千草
久慈市二十八日町 1-10
TEL.0194-53-6997

金石ラーメン こんとき
金石市鈴子町 14
TEL.0193-22-2991

大船渡 秋刀魚だし黒船
大船渡市猪川町字藤沢口 39-1
TEL.0192-26-0144



店主の紹介

店主のこだわりが光る
地元ならではの味を楽しんでください



「らーめんの千草」は、
11時の開店早々から地
元の人々が足を運ぶ人気店。
特に三陸沿岸部は、
地域によってスー
プも麺も店主も個
性的なラーメン店
が点在しています。

久慈市にある
「らーめんの千草」は、
次に紹介する麺文化は、
地元の人々がこよなく愛す
るご当地ラーメンです。

横浜のラーメン博物館に
出店していたこともあり、
全國的にも知られています。
スープのだしは鶏のみ。
鶏のうまみが凝縮された
スープはあつさりながら

「らーめんの千草」は、
11時のお店で復興を目指す
店主の紹介

仮設飲食店街で復興を目指す
店主の紹介

「金石ラーメン こんとき」
は、2011年、2012年と2年連続で東京ラーメンショーに岩手代表として
出展した有名店。店に

出店した有名店。店に
入ると、明るく豪
快な店主が温か
く迎えてくれ
ます。もとも
と一杯飲んだ
後、締めの
ラーメンとし
て地元の人々
親しまれており、
琥珀色に透き通つ
た醤油味の繊細なスー
プと極細のちぢれ麺が特
徴。ひと口食べたら忘れ
られない懐かしい味わいです。

全国有数のサンマの
水揚げを誇る大船渡
で誕生したのは新名物
「大船渡さんまラーメン」。
サンマの開きやつみ
れをトッピングしたりと
ほかの店と同じことはしな
い」をルールに各店オリジ
ナルの味を編み出してい
ます。「大船渡 秋刀魚だし
シマ節でだしをとったラーメン

は、その名通りサ
ンマ節でだしをとったラーメンを提供。そのおいしさ
はカツブ麺となつて全国発
売されるほどです。麺は南
部地粉を中心とした自家
製麺、有機栽培の野菜を
使用するなど岩手産の食
材にこだわっています。海
の滋味たっぷりのおいしさ
はやみつきになりますよ。

**豊富な具材が人気！
盛岡のソウルフード**

まだあります
おすすめスポット

地元で人気
のお菓子やパ
ンの名店が数多く点
在している盛岡。中
でも多くの盛岡市
民に愛されている
のが昭和23年(19
48)創業の「福田パン」
です。スーパーマーケッ
トやコンビニエンス
ストアなどでも購入
できますが、本店で
はコッペパンにジャ
ムやあん、ホイップ
クリーム、総菜など
40種類以上の中から
好きな味をトッピング
できる楽しみがあり、連日多くの人が
来ます。

福田パン本店
盛岡市長田町12-11
TEL.019-622-5896

①たくさんの具材から好きな味を選んでトッピング。②ふんわりやわらかなコッペパンにフルーベリージャムをトッピングしました。ボリューム満点なのもうれしい。③昔懐かしい木造校舎をイメージして造られた店舗。



「厳選した鶏をまるごと使った
コク深いスープはやみつき

「濃りのない澄んだスープと
ちぢれ麺の競演にリピーター続出

「うまいみたっぷりの濃厚スープは
バランスが絶妙！」

「平麺のモチモチとした食感、
濃厚な肉味噌がクセになる味

三大麺のルーツを知って
それぞれのおいしさを堪能ください

岩手支社 千葉寛吉



「わんこそば」は、諸説
ありますが南部地方の風
習「そば振る舞い」が原
点といわれています。大
勢の客に茹でたてを一齊
に食べてもらおうため、少
量ずつお椀に盛つて出し、
その間にそばを茹で続け
おかわりをすすめていま
した。この作法がベース
となり、昭和30年代に今
のカタチになったといわ

岩手県は、地域ごとに
さまざまな文化があります
が、私が紹介したいのは
は麺文化です。まずは、
三大麺から。

「わんこそば」は、諸説
ありますが南部地方の風
習「そば振る舞い」が原
点といわれています。大
勢の客に茹でたてを一齊
に食べてもらおうため、少
量ずつお椀に盛つて出し、
その間にそばを茹で続け
おかわりをすすめていま
した。この作法がベース
となり、昭和30年代に今
のカタチになったといわ

れています。
食べ方は各地域
で異なりますが、
「ハイ、じゃん
じゃん」「ハイ、
どんどん」など
の掛け声とともに
に、給仕さんが
リズミカルにお椀
にそばを放り込む
スタイルは盛岡ならで
は。また、店によつて薬
味が異なるので、食べ比
べてください。

「盛岡冷麺」は、弾力あ
る麺とコクのあるスープ
が特徴。冷麺はもともと
が特徴。冷麺の始まりです。
本場・平壌(ピョンヤン)
と故郷・咸興(ハムフン)
の2つの味をベースに、獨
自の麺をミックスさせて
誕生した盛岡冷麺。今や
郷土の味として焼肉店の
理。朝鮮半島から移住し
てきた料理人が、故郷に
思いをはせて作ったのが
冷麺の始まりです。

定番メニューとなつてい
ます。キムチの辛さはほ
とんどの店で3~5段階
まで選べますが、自分の
辛さで調節したい人には
別辛がおすすめです。
平麺に肉味噌をか
らめて食べる「盛
岡じゃじゃ麺」
は、今から50年前、「白龍
(パイロン)」
のご主人が
旧滿州で食
べた炸醬麵
(ジャージャー)

しみは「鶏卵湯(チータ
ンタン)」。麺を食べ終え
た皿に卵を割り、茹で汁
と肉味噌を加えかき混ぜ
れば出来上がり。シメの
卵スープがなければ、
じゃじゃ麺じゃないとい
うファンも多いのだろう。
盛岡自慢の三大麺をぜひ
味わってください。

おつ! すすめ情報

vol.4
岩手編

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。
岩手支社の千葉寛吉がおすすめする地元のネタとは？

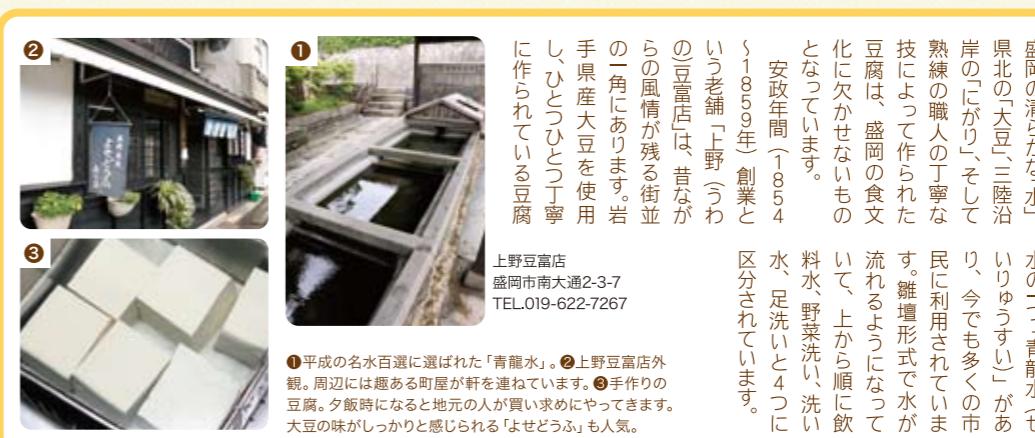
三大麺の人気の秘密

まだあります
おすすめスポット

盛岡は一世
帶当たりの豆
腐消費量日本一の街。
盛岡の清らかな「水」、
県北の大豆(三陸沿
岸の「がり」)、そして
熟練の職人の丁寧な
技によって作られた
豆腐は、盛岡の食文
化に欠かせないもの
となっています。
安政年間(1854
~1859年)創業と
いう老舗「上野(うわ
の)豆富店」は、昔な
らの風情が残る街並
の一角にあります。岩
手県産大豆を使用
し、ひとつひとつ丁寧
に作られている豆腐
流れるようにになって
いて、上から順に飲
料水、野菜洗い、洗い
水、足洗いと4つに
区分されています。



「うまいみたっぷりの濃厚スープは
バランスが絶妙！」



「平麺のモチモチとした食感、
濃厚な肉味噌がクセになる味

まだあります
おすすめスポット

清らかな水が育む
豆腐消費量日本一の街

光客にも人気です。
近くには盛岡三清
の「青龍水」(せいりゅうすい)があ
ります。雖壇形式で水が
流れるようにになって
いて、上から順に飲
料水、野菜洗い、洗い
水、足洗いと4つに
区分されています。

快適な暮らしのためのインターネットとIP電話。コミュニティサービスの実現とは。

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

地域コミュニティを支える通信環境

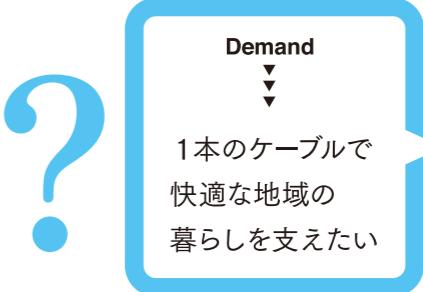
由利本荘市CATVセンター様(秋田県)



Mission
▼
快適な暮らしを
サポートする
サービスを提案

高品質大容量の回線網で
安定した通信環境を実現。
連絡網として利用できるIP電話で
地域コミュニティをサポート。

担当者／TOHKnet 秋田支社
安齋 尚



Demand
▼
1本のケーブルで
快適な地域の
暮らしを支えたい



由利本荘市 CATV センター
主席参事
堀川 鋼毅様

秋田県内で最初にケーブルテレビを導入された由利本荘市CATVセンター様ですが、このような先進的な取り組みに関わさせていただけたことは、当社にとっても光栄でした。現在提供しているインターネット接続サービスは、「延時間」「故障通知時間」「故障回復時間」の3つのSLA付いた高品質型の大容量タイプのサービス品質保証制度が付いた高品質の大容量タイプです。住民の皆さまには、ネットショッピングや動画閲覧、SNSなどを快適にご利用いただけるインターネット環境を用意しました。

また、2008年にはIP電話サービスの「トークIPフォン」も導入いただきました。これにより、地域の皆さまのさらなるコミュニケーションの向上やコスト低減にお役立ちできることの課題をいたしましたので強固で安定的なネットワーク環境を提供できるよう、対応していきたいと思います。

今後はCATVユーパー数の拡大に伴い、インターネットの容量をさらに増やしていくことで、より良い環境づくりを、最適なソリューションの提案などを通じて、サポートでいきます。

光ファイバーによる快適なインターネット環境とIP電話を提案



Point

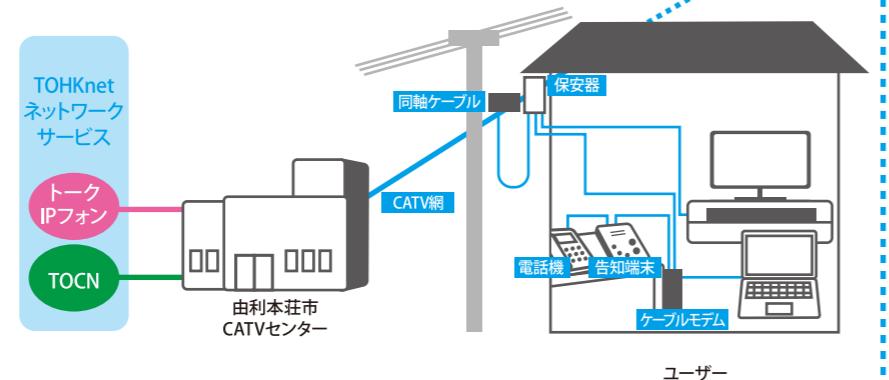
- ①高品質大容量のインターネットサービス
- ②ユーザー間の通話無料で経済的
- ③災害時にも輻輳しにくいIP電話サービス

トークIPフォン設置例 (VoIPゲートウェイ)

IP電話加入同士なら通話料無料、一般固定電話もお得に

TOCNおよびV-LANをご利用のお客さまに、高い経済性と信頼性を兼ね備えた050IP電話を提供するサービス「トークIPフォン」。トークIPフォン同士の通話がすべて無料になります。また、一般固定電話や携帯電話へお得な通話料金で発着信ができるので、さらなるコスト削減が可能です。

国内一般加入電話への発信は、東北6県および新潟県エリアはどこでも一律3分7.35円(税込)、それ以外のエリアはどこでも一律3分8.4円(税込)とお得な通話料金になっています。



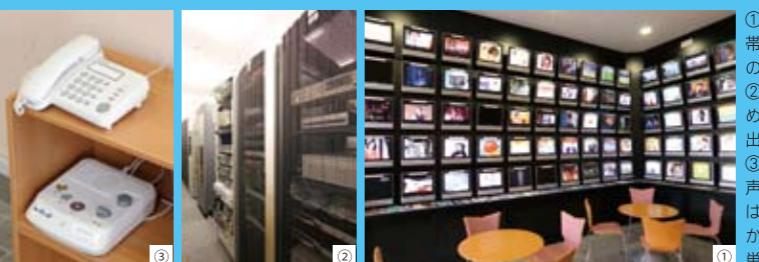
※文中に記載の組織名・所属・役職・サービス名などはすべて2013年7月時点のものです。

地域住民の高齢化や
過疎化に対応した
新たな情報環境づくりを目指し
地域のつながりを密にしたい。

IP電話導入時は、比較的利用の少ない深夜帯にTOHKnetの方々に作業していただき、期間も短く効率的だったので助かりました。この年に起きた岩手・宮城内陸地震の際には、携帯電話も固定電話も繋がりにくく状況の中、IP電話は繋がったとの利用者の声をいただきました。今後も地域の皆さんの暮らしに役立つようなサービスを提供していきたいと思います。

IP電話導入時は、比較的利用の少ない深夜帯にTOHKnetの方々に作業していただき、期間も短く効率的だったので助かりました。この年に起きた岩手・宮城内陸地震の際には、携帯電話も固定電話も繋がりにくく状況の中、IP電話は繋がったとの利用者の声をいただきました。今後も地域の皆さんの暮らしに役立つようなサービスを提供していきたいと思います。

暮らしのニーズに応える充実したサービスの推進



- ①現在由利本荘市の約1万世帯が加入しているCATV。約70のチャンネルを放送しています。
- ②IP電話システム装置をはじめとしたデータ機器が並ぶ送出機器室。
- ③上はIP専用電話機、下はIP音声告知端末機。加入者間同士は無料で通話できます。行政からの音声告知放送や自治会単位での放送も可能です。



由利本荘市CATVセンター
秋田県由利本荘市岩谷町字日渡51-1
TEL.0184-65-3722 http://www.ont.ne.jp/

Introduce 【由利本荘市 CATV センター】

人と人、心と心を結ぶケーブルネットワーク



- ①放送スタジオ。リアルタイムな情報をこのスタジオから届けます。
- ②取材・撮影してきた素材を編集する放送調整室。テロップなどを挿入し、1つの番組に仕上げていきます。

秋田県・鳥海山の麓に広がる由利本荘市で、快適で安全に暮らせる環境づくりを目指し、スタートしたケーブルテレビシステム。地上波、BS・CSなど約70チャンネルが視聴でき、地域に密着した2つの専門チャンネル「コミュニケーションチャンネル」を独自に制作しています。

気象チャンネルでは、市内18カ所に設置された気象観測拠点のデータをもとにリアルタイムに観測情報を発信。コミュニティチャンネルのデータ放送では、行政情報や生活情報、営農情報など「伝えたい」「知りたい」情報を細やかにお茶の間にお届けしています。

クラウド系サービスの総合ブランド
「TOHKnet ServeMall」に新しいロゴマークを作りました



*ロゴの雲はサービスが蓄積されるサーバー群、矢印はデータの相互利用をイメージしました。

この秋より初の SaaS メニュー「Web 会議システム」を追加します。

今後さらにサービスラインナップ拡大予定！

「Web会議システム」の導入で、遠隔地とのリアルタイム会議を実現します。

資料共有機能やホワイトボード機能など、Web会議特有の機能を生かし、コミュニケーションの活性化や移動コストの削減を可能にします。



TOHKnet のサービスが ますます充実、ますます快適に。

CPEレンタルサービスの取り扱い機種が拡大! 導入時にかかる工事費も大幅値下げ!

最大1Gb/sまでの高速大容量回線に対応可能なルータ/L3SWやL2SWなどがご利用可能に。

Cisco Catalyst3560-X、Cisco Catalyst2960-X、Cisco892FSPなど、詳しくは営業担当までお問い合わせください。また、導入時にかかる工事費もオンラインで従来52,500円→新価格31,500円と大変お得になりました。

お客様にもっと役立つサービスを提供します

高速通信に対応
「モバイルデータカード」

法人向け高速モバイルデータ通信サービスに、「4G LTE」と「広域3G」の両方が使える定額制プラン『データプランF LTE』を品目追加しました。

利用拡大 「V-LAN モバイルプラス」

「V-LAN」に加え、ベストエフォート型広域イーサネットサービス「おトクオフィス・ワン」を追加。おトクオフィス・ワンからでもモバイル通信が利用可能になりました。

広帯域に応える
「10Gbps」追加

「高速イーサネット専用サービス」に
10Gbps品目を追加。高いレベルの信
頼性と耐障害性を確保しながら、より
広帯域な帯域保証型ネットワークを構
築することが可能になります。

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。



秋田の美の伝統を
発信する新美術館

ん階段、水庭越しに千秋公園の美しい風景を楽しむことができる開放感あふれるラウンジなど、季節や時間によってさまざまな表情を見せる空間が広がっています。

氣を誇った同画家が描いた大壁画「秋田の行事」(縦3・65m、横20・5m)はじめとした藤田嗣治の1930年代の作品を中心的に紹介します。

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。

お客様さまに育てて恩を返せる
まだまだ新人 毎日、無我夢中です



営業部 小松 麻美

JoinT INFORMATION

JoinT

[ジョイント]

「JoinT」

のコンセプトは「つなぐ」です。この広報誌をきっかけに、人、地域そして明日へつなげる力をつくりたいという願いを込めています。

JoinT vol.04

2013年9月10日発行

編集発行/東北インテリジェント通信株式会社

「JoinT」

編集室

〒980-0811

仙台市青葉区一番町三丁目7-1 電力ビル2F

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

制作協力/株式会社エルク

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4号は秋田県「人」と「技」の特集、岩手県地域情報などを紹介いたしました。

今後も皆さまのご意見を参考に、よりよい誌面作りを考えまいりますので、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。



A NEXT5 オリジナルグッズ
グラスセット&前掛け

3名さま

グラスセット(5個)

NEXT5 のマーク入り。5つの蔵元のカラーで彩ったグラス。利き酒にもぴったり。

前掛け

NEXT5 のマーク入り前掛け。酒屋さんの前掛けと同じ生地を使用。丈夫で使い込むほどに味が出ます。



B 藤木伝四郎商店の樺細工

3名さま

「輪筒 WAZUTSU」2色 莓子入れ
(φ81 H43mm)

型もの技法の特性を活かしながら、クルミ、サクラ、カエデの木の色が桜皮の表情を引き立てる彩り豊かな逸品です。

※お一人1種類のお届けになります。

種類(色)は選べませんので予めご了承ください。



C 岩手グルメセット
もりおか麺王国&かもめの玉子

5名さま

もりおか麺王国 (わんこそば3食つゆ付、盛岡冷麺2食スープ辛みだれ付、じゃじゃ麺2食肉味噌たれ付)

三大麺がセットになりました。好みの具材をトッピングしてお召し上がりください。

かもめの玉子ミニ (15個入り)

しっとりほくほくの黄身餡をカステラ生地とホワイトチョコレートで包んだ風味豊かなお菓子。

※お皿は賞品に含まれません。



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上、ご応募ください。

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

締め切り/2013年11月10日(日)

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」の編集に役立てる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。

「JoinT」バックナンバーはHPでご覧いただけます。<http://www.tohknet.co.jp/>

◎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