

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「夢をつなぐ」

ねぶた師／北村麻子氏

[伝統をつなぐ]

手から手へ受け継がれる
豊かな城下町の菓子文化と心／御用菓子司

[導入事例 JoinT's eye]

万が一に備えたクラウドサービスの活用
青森県十和田市様

vol. 05
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.05 2013 December

CONTENTS

03 巻頭特集

インタビュー

「夢をつなぐ」

強い志と夢を諦めない心

初の女性ねぶた師 / 北村麻子氏

07 特集 伝統をつなぐ

手から手へ受け継がれる

豊かな城下町の菓子文化と心 / 御用菓子司

09 おすすめ情報

われらのまちの「おっ！おすすめ情報」

vol.5 宮城編

11 導入事例 Joint's eye

万が一に備えたクラウドサービスの活用

青森県十和田市様

13 トピックス&ユーザー紹介

Joint's TOPIC

ファンタジックな十和田の冬&ご当地グルメを満喫

お客さま紹介

岩手の食肉産業をリードする「岩手畜産流通センター」様

14 サービス紹介

TOHKnet ServeMall「V-CUBE ミーティング」「V-CUBE ドキュメント」

明日につなげ！ Joint's TALK

「社員インタビュー」vol.5 メンテナンスセンター

15 Joint INFORMATION

読者 PRESENT

今年の青森ねぶた祭で運行した北村麻子さんの「川中島」。ねぶたは台に載せて運行するため制作する際はさまざまな角度から確認し、迫力、美しさを計算して作り上げていきます。(写真提供/北村麻子氏)

夢

をつなぐ





聞き手
TOHKnet 青森支社
松崎優裕

特集「夢をつなぐ」

8月2日から8月7日まで開催される「青森ねぶた祭」。
その中心となるねぶたの制作に
2011年、初の女性ねぶた師が誕生しました。
ねぶたへの思い、これからの夢について伺いました。

強い志と夢を諦めない心 初の女性ねぶた師

ねぶた師 北村麻子(きたむら あさこ)



PROFILE

1982年青森市生まれ。第6代ねぶた名人・北村隆さんを父に持つ、4人きょうだいの次女。会社勤めなどを経て2011年初の女性ねぶた師に。2012年デビュー作「塚鹿(たぐろく)の戦い」で優秀制作者賞を受賞。

衝撃的な感動の出会い
ねぶたと囃子方、跳人(ハネト)が三位一体となって街を練り歩く「青森ねぶた祭」。毎年300万人以上が訪れる、東北を代表する夏祭りです。その起源は定かではありませんが、七夕祭りの灯籠流しが変形したものと伝えられています。ねぶたの大きさや仕様も時代とともに変化し、大型化したのは戦後から。初代ねぶた名人・北川金三郎が、ねぶたの骨組みを竹から針金に変え、蛍光灯を照明に使用。第2代名人・北川啓三は横に広い迫力あるねぶたを考案。第3代名人・佐藤伝蔵は初代、2代の技術を融合させ、表現の幅に広がりを与えました。先人の技と志を受け継ぎながら発展してきたねぶたですが、これまでは男性が活躍する世界でした。数多くの賞を受賞する第6代ねぶた名人・北村隆さんを父に持つ麻子さんは、なぜ、ねぶた師の世界へ飛び込んだのでしょうか。
「20代半ばの頃って誰でも将来のことを考えて悩む時期だと思っただけですが、私自身も何をしたらいいかわからなくて。この先どうしようってジタバタしていました。同じ頃、父も不況の影響を受け仕事が減って苦しんでいました。そんな時に、父が制作した『聖人聖徳太子』を見て、言葉では表現できないほどの衝撃を受けて、

父のように、人の心を動かすねぶたを作ってみよう。

新しいものに挑戦し続ける父の姿に感動しました。同時に、父がこのねぶたを作るまでどんな苦労をしたのか、どんな人たちに支えられてきたのか、娘なのに何も知らないことが恥ずかしかった。そのとき父のように人の心を動かすねぶたを作りたいと思ったんです」
その年(2007年)「聖人聖徳太子」は最高賞のねぶた大賞を受賞しました。

男の世界へ新たな挑戦

ねぶた師になることを決意した麻子さん。しかしその道は順風満帆とは行きませんでした。「小さい頃から父の背中を見ていて大変さが分かっていたので、安易に口にはできないと思っていました。父も常々『女性にねぶたは作れない』と言っていました」
言葉で言うより形で見せて分かってもらおうと最初に取り組んだのは、下絵を描くことでした。「絵を描くのは小さい頃から好きでした。4カ月かかって描いた下絵を父に見せたのですが、その時まで私がねぶた師を目指しているとは知らなかったの、ものすごくびっくりしていましたね。それから父の制作を手伝うようになりました」



①優秀制作者賞を受賞した「塚鹿の戦い」。

②今年運行した「川中島」の見送り絵。迫力ある上杉謙信、武田信玄の鏡絵に対して、見送り絵は八重垣姫の嫁入りというハッピーエンド。

③「ねぶたはもちろんです、雪が降ったときの街の空気感も好きです」と青森の魅力を語る北村麻子さん(左から2番目)。写真中は隆さん。

やる気をもってもらおうと、とにかく頑張りました。

夢をつなぐチャンス

その後、前ねぶた(運行団体を先導する小型ねぶた)の制作を依頼されるようになり、2011年には初の女性ねぶた師に。翌年には弟子入り4年で大型ねぶた制作デビューというチャンスが巡ってきました。
「お話をいただいた時は、父から本格的に学び始めたばかりの頃。最低でもあと3年は修行を積みたかと思っていましたし、名人の娘だからこそ恥ずかしい作品は出したくない、という思いがあったので最初はお断りしました。でも両親が背中を押してくれたんです。母は『誰でも最初は初めてだよ』って。父はデビューまで時間がかかったという経験があったので『せっかくのチャンスだから頑張れ』って言うってくれて。不安だらけでしたが挑戦することにしました」

● インタビューを通して感じた「つなぐ思い」とは…



TOHKnet青森支社
松崎優裕
2003年より青森支社勤務。機械設備や電源補修など工事全般を担当。青森ねぶた祭には2004年より毎年、跳人として参加。

伝統の世界に新しい道を切り開いていった勇氣、
信念を貫きまっすぐ向かって行くバイタリティー。
自分を信じて前へ進んで行く姿にパワーをもらいました。



諦めないで進み続けること 精一杯取り組んでいくことの大切さを感じた瞬間

夏イコールねぶた祭というくらい、ねぶた祭は青森市民に欠かせないイベントです。私は宮城県出身ですが、青森支社勤務になった翌年から、毎年、跳人として参加しています。見ている人も参加している人も一体となって盛り上がるのは、勇壮で迫力あるねぶたがあるからこそです。

北村さんにお会いし、清楚な中に秘めた意志の強さ、ねぶたへの深い情熱を伺い、とても感動しました。やりたいことが見つからなくて悩んでいた北村さんが、一生をかけてやりたいと思えるものに出合った。しかも、これまで男の世界だったねぶた師の道に飛び込んだ。強い覚悟が必要だったと思います。

ねぶた名人を父親に持つことのプレッシャーはなかったですかと伺ったところ、「私は私。ねぶたは初めてやりたいと思えた大切なもの。中途半端なことはいしたくないので、自分ができる精一杯のことを一歩一歩やるだけです」と力強く答えてくださいました。私も目の前の仕事に精一杯取り組んでいこうと身が引き締まりました。

スタッフに頼ってしまうのでは、という心配がありました。が、修業時代に学んだことが血となり肉となり、最後まで作り上げることができました。そして、制作者という立場の苦労を実感したそうです。

「自分が制作者になって指示を出すのは、思った以上に大変でした。先のことまで全て把握しなければいけないし、頭の中がいつぱいいっぱいになってしまつて。無我夢中でしたね」

デビュー作「球鹿(たくるく)の戦い」は新人としては異例の優秀制作者賞を受賞しました。

私らしく一歩一歩前へ

「今年は大変でした。父が昨年賞してくれたスタッフを引き揚げた親子とはいえ職人同士、一人前と認めてくれたのでしょうか。私は女性の弟子と2人で作ることにしました」

取り組んだ題材は、上杉謙信と武田信玄が5度にわたり激闘を繰り広げた「川中島の戦い」。先代のねぶた師たちが数多く作ってきた定番に挑みました。

「父の師匠である北川啓三さんが作った武田信玄の鎧や兜が格好良くて。その作品に影響されました。ただ、今までの定番とは違うものを作りたいと試行錯誤しました。2人での作業は辛かったけど、多くのことを学びました」

何十年たっても人の記憶に残る



作品を作ることが目標

夏が終わると翌年の構想を練り、下絵を描き、冬からパーツを作り始めます。骨組み、色付けと、電気配線以外はすべてねぶた師の作業。4月末になると青森港近くにねぶた小屋が設置され、ねぶた師たちはここで制作を行います。

①紙貼りした上から墨書きしていきます。「どんなに技術があっても声が掛かれば制作することはできません。私は運が良かったと思います」

②角材で支柱を作り、針金で形を作っていく骨組み作業。けがが付きもので、体力が要る作業が続きます。「普段から体力作りのためにジョギングしています」

③色付け作業。今年は女性の弟子とともに二人三脚で行いました。

青森ねぶた祭、ねぶたに関する詳細は下記 HP を参照。
青森ねぶた祭オフィシャルサイト <http://www.nebuta.or.jp/>
北村隆さんのホームページ <http://www.nebutakitamura.com/>

大型ねぶた制作2年目で、自分の作品を客観的に見つめられるようになったという麻子さん。これまで「女性らしい作品」と評価されるのが嫌だったそうですが、心に変化が現れたそうです。

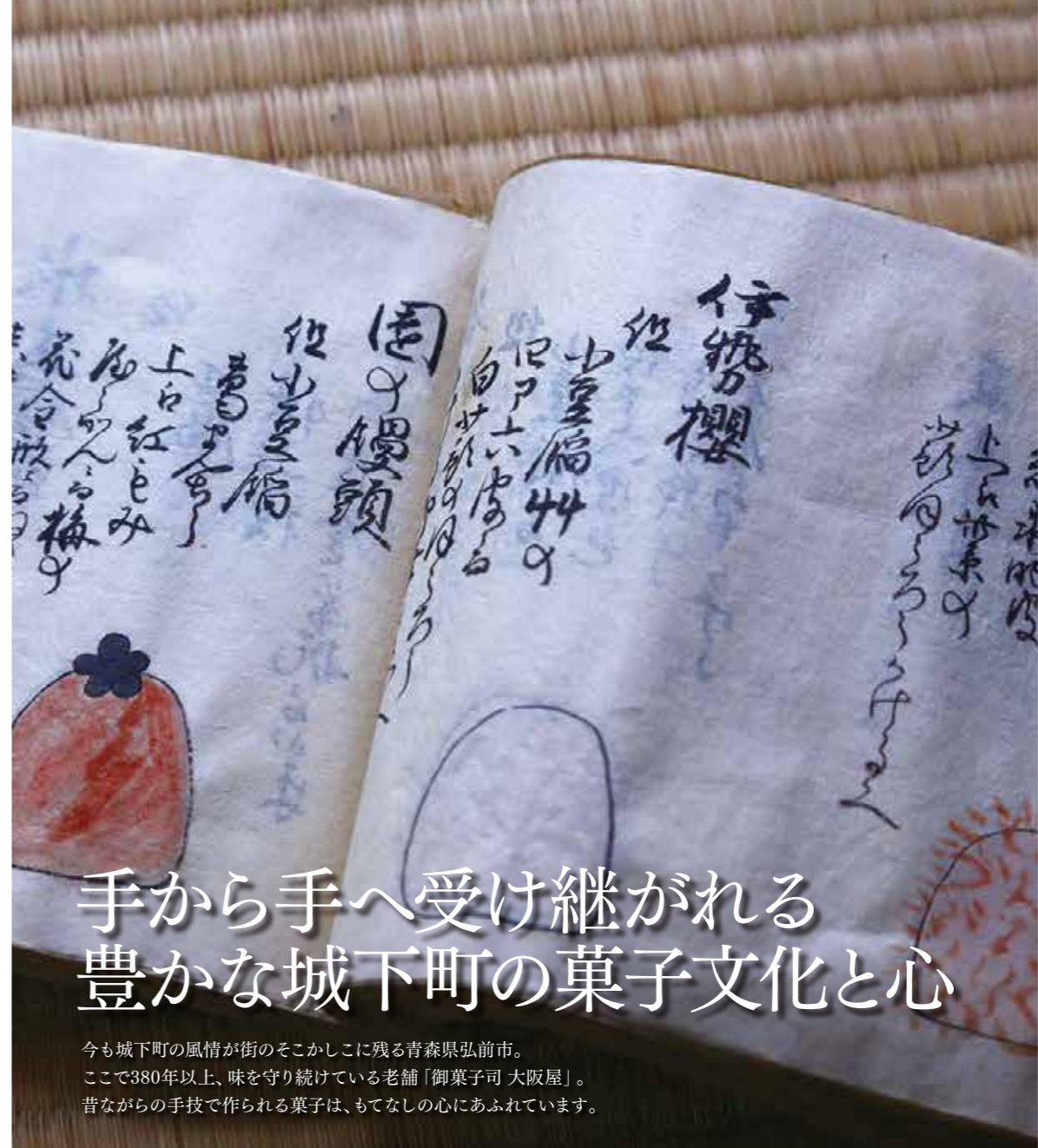
「ねぶたには荒々しい武者たちが描かれることが多く、男性的な世界観があります。私自身、男らしいものを作りたいだったので、女性らしいと言われると、悪い意味に受け取ってしまった。でも、いい意味で言ってくれているんだと思ったら、女性ならではの良さを表現していきたいと思うようになりまし。女性のねぶた師にはまだまだ偏見があって、酷いことを言われることがあります。でも私はどうやっても男性にはなれないです。偏見をなくすためにもいい作品を作らないと。自分らしく表現することで女性でもできるんだと理解してもらえると信じています。そして後輩の女性ねぶた師が嫌な思いをしない環境を作っていきたいですね」

最後に、これからの夢や目標について伺いました。

「いずれは頂点であるねぶた大賞をとるのが夢です。ねぶたにも流行がありますが、それを追いかけるだけではダメ。次は何がやるのか、先どりをする感性や自分らしい発想が大切ですね。そして何十年経ってもみんなの記憶に残る作品を作ることが目標です」

「伝統」をつなぐ

〔御菓子司／青森県弘前市〕



手から手へ受け継がれる 豊かな城下町の菓子文化と心

今も城下町の風情が街のそこかしこに残る青森県弘前市。
ここで380年以上、味を守り続けている老舗「御菓子司 大阪屋」。
昔ながらの手技で作られる菓子は、もてなしの心にあふれています。

時代とともに歩む
弘前藩の御菓子司

津軽富士とも呼ばれる秀麗な岩木山を望む青森県弘前市。津軽十萬石の城下町として栄え、築城400年を超えたこの街は、今も往時の面影が残されています。桜の名所として知られる弘前城の追手門から南へ歩いてすぐ、蔵造りの重厚な建物が印象的な「御菓子司 大阪屋」。初代・福井三郎右衛門が、津軽二代藩主・信枚（のぶひら）の命で藩の御菓子司となつて以来380年以上、その味を受け継いできました。店内には津軽藩の家紋である牡丹が描かれた螺細（らでん）細工の菓子入れが並んでいます。

創業は江戸時代初期の寛永7年（1630）。「豊臣家の家臣だった初代が、大坂冬の陣、夏の陣に敗れて、縁を頼って弘前に移住したのが始まりです」と、13代目の福井清さん。幼少の頃から11代目の祖父に付いて店に入りしていました。「60年ぶりに生まれた男の子だったこともあって、可愛がってもらいました。餅やあんこを渡され、伸ばしたりちぎったりして遊んでいたので、門前の小僧のように自然と手になじんでいました」

手間を惜しまず
技を伝える心意気

大阪屋には多くの古文書が残されています。詳細に書かれた菓子の製法、繊細な彩りで描かれた季節の菓子。その種類は数えきれないほどです。中でも、240年前から作られ続けている「竹流し」は、大阪屋を代表する銘菓。4代目が地元の尾太（おつと）鉱山で見た、竹に流し込んで固めた金の延べ板をヒントに生み出したものです。

まゆ玉のような形の「冬夏（とうか）」は、藩政時代から作られていた技術を残したいと、2008年から店頭販売を始めた献上菓子。仕込みから出来上がりまで3カ月かかると聞いて驚きましたが「そういうものだと思って作っているの。私たちにとっては当たり前のことです」と福井さん。製法や材料を丁寧に説明してくださったのですが、その内容は長子（長男）口伝のみ。「そうは言っても、みんなで作らないと技術は廃れていきます。作って、職人の手につないでいくことが大事だと思っています。弘前の菓子文化を伝えていくためにも、うちだけでなく弘前の和菓子屋みんなで作らないでいきたいですね」

①大坂冬の陣、夏の陣で戦った先祖を偲んで命名した「冬夏」。すべての菓子は、昔と変わらない無添加製法。②船を求肥でくるみ、紅白の練りきりを糸のようにまとった「糸掛け」。その季節にしか味わえない菓子を楽しみにしている人も多い。③城下町の風情を感じさせる建物。弘前市の「趣のある建物」指定を受けています。



御菓子司 大阪屋
青森県弘前市本町20
TEL.0172-32-6191

④十数人の職人たちが手際よく働く作業場。若い世代の職人も増えています。⑤何代にも渡り、ひきにくくしているお客さまも多いという大阪屋。ずっと変わらない味を丹精込めて作っています。⑥代々伝わる古文書。型見本や製法など、つぶさに記録されています。⑦「京都での修業時代に学んだものづくりの心を後進に伝えたい」と13代目福井清さん。



⑧江戸時代から作られている「竹流し」。原料は小麦粉と砂糖、そば粉のみ。パリッとした食感とほんのり蕎麦風味が広がる、上品で軽やかな味わい。⑨螺細（らでん）が施された菓子入れ。引き出しを開けると季節の菓子が並んでいます。⑩昔は粉などの材料も職人たちが作っていました。「温故知新、昔の人の知恵を探究することで新しいこと、大切なことが見えてくる」と福井さん。

われらのまちの

vol.5
宮城編

「おっ!

おすすめ「情報

歴史あるまちで 明治のロマンに触れる

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。
技術部の佐藤真弓がおすすめする地元のネタとは?



技術部 佐藤真弓

いにしへの面影が残る街並みを じっくり散策してください



春蘭亭



警察資料館

私が住んでいる登米(とみやぎ)市は歴史ある建造物が多く、「みやぎの明治村」として宮城を代表する歴史観光のスポットとなっています。
明治21年(1888)建築の「教育資料館」は、昭和48年(1973)まで実際に使われていた旧登米高等尋常小学校をそのまま保存したものです。中庭を囲んだ校舎は、正面に向かってコの字型に造られています。明治中期の地方文化を今に伝える貴重な建造物で、国の重要文化財に指定されています。

明治22年(1889)に建てられ、登米警察署として昭和43年(1968)まで使われていた「警察資料館」は、明治時代の警察署内の様子を再現。木造の留置場、白バイ、警察官の制服や装備などを展示し、全国唯一の警察資料館として公開しています。
そのほか明治村内には、廃藩置県で水沢県に編入された際に建てられた「水沢県庁記念館」や伊達家ゆかりの武具や工芸品を展示する「登米懐古館」、お土産や食事処を併設した観光物産センター「遠山之里」などもあります。私のお気に入りには、武家屋敷「春蘭亭」。この地に自生する春蘭の花を加工した春蘭茶を提供しているほか、囲炉裏を囲んで抹茶などが楽しめます。周辺にははつとや油麩井、天然うなぎなど、地元の味覚を堪能できる店が点在しているので、ぜひ足を運んでみてください。



欧米様式の白いバルコニーが印象的な教育資料館。予約すれば昭和30年代の献立を再現した学校給食を味わうことができます。

みやぎの明治村 登米 登米市登米町寺池桜小路2
TEL.0220-52-5566 (とよま振興公社)
<http://www.toyoma.on.arena.ne.jp/>

こちらもCHECK! 町民が受け継いできた能 地域文化の活動拠点「森舞台」

登米市登米町には藩政時代から伝わる「登米能」をはじめ、「岡谷地南部神楽」とよま囃子など、町民の手で受け継がれてきた伝統芸能が盛んです。地域文化を発信する活動拠点として建てられたのが、伝統芸能伝承館「森舞台」。建築は隈研吾氏、舞台の絵は千住博氏、展示デザインは原研哉氏が手掛け、日本建築学会賞を受賞しています。



心あたたまる鳴子温泉郷には 多彩な楽しみが広がっています



中山平温泉



鳴子温泉街

県北エリアの名湯と言え、鳴子温泉郷。鳴子、東鳴子、川渡(かわたび)、中山平、鬼首(おにこうべ)からなり、源泉数は約400本。温泉が発見されたのは承和4年(837)で、1000年を超える歴史を誇ります。5つの温泉地それぞれの特徴をご紹介します。最も大きい「鳴子温泉」は、古くから「奥州三名湯」の一つに数えられています。日本に湧く11の泉質のうち、9種類がそろう名湯です。古くから湯治場として親しまれてきたのは「東鳴子温泉」。江戸時代には仙台藩

主伊達家専用の「御殿場」がありました。歴史を感じさせる風情ある湯治旅館や商店が軒を連ねています。鳴子温泉郷の中でも歴史が古いのは「川渡温泉」。昔から「脚気(かっけ)川渡」と呼ばれ、藩政時代にはその効用が京都にまで広がったと言われています。のどかな山あいにあるのは「中山平温泉」。鳴子随一の湯量を誇り、とろみのある硫黄泉は「うなぎ湯」と呼ばれ、美肌の湯として人気です。栗駒国立公園の中にある「鬼首温泉」は、間けつ泉で有名な温泉地。近くにはオニコウベスキー場やキャンプ場があり、アクティブな観光地として知られています。5つの温泉地のバラエティに富んだ泉質を堪能するなら「湯めぐりチケット」がおすすめ。宿泊しなくても気軽に提携の旅館や共同浴場の温泉を、はしごして楽しむことができます。



大型の温泉旅館から昔ながらの風情を残す湯治旅館まで、趣ある鳴子温泉郷。豊かな自然に恵まれ、四季折々の楽しみ方があふれる魅力。

鳴子温泉郷 大崎市鳴子温泉字湯元
TEL.0229-83-3441(鳴子観光・旅館案内センター)
<http://www.naruko.gr.jp/>

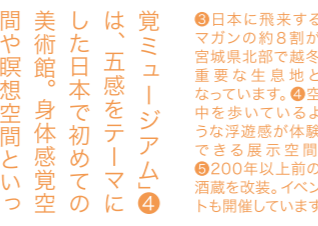
こちらもCHECK! 栗駒山麓の地底博物館 幻想的な「細倉マイナパーク」

鳴子温泉と同様に、長い歴史を持つ細倉鉱山は、かつて日本を代表する鉛・亜鉛の産地でした。昭和62年(1987)に閉山し、その跡地を利用してテーマパークに。777メートルの坑道内には、採掘現場や作業機器の展示のほか、幻想的な世界が広がるアドベンチャーゾーンが広がっています。砂金採り体験なども人気で、ファミリーで楽しめるスポットです。



雄大な自然が広がる県北で、多彩な感動体験を

こんなスポットも
おすすめ!



自然の宝庫でもあ
る県北エリア。登米
市と栗原市にまたが
る「伊豆沼・内沼」
は、四季折々に美し
い景色が広がります。
ラムサール条約の登
録湿地であり、渡り
鳥の越冬地として全
国的にも有名です。
明け方の空に飛び立
つ姿は冬の風物詩と
なっています。
大崎市にある「感
覚ミュージアム」は、
五感をテーマにし
た日本で初めての
美術館。身体感覚空
間や想像空間といっ
たユニークな展示空
間を体験することで、
日常の感覚から離れ
た世界が楽しめます。
江戸時代後期に建
てられた酒蔵を利用
した「醸室(かむろ)」
は、懐かしさと新
しさが調和した空間。
大崎地方の特産品を
そるえた物産セン
ターや、地元食材に
こだわったレストラン
など、魅力ある店
舗がそろうています。

TOHKnet HOT NEWS

ICT災害復旧 登米市と協定締結

登米市と大規模な通信の途絶が発生した場合、二社が災害情報を共有しながら、迅速な通信確保に向けての対応、避難所、仮設住宅などの通信環境整備に当たります。
「業務がわずかでも滞らないようICT各社との連携体制を整えたい」と布地市長。当社取締役社長の柴田は「通信回線の迅速かつ円滑な復旧と、強固で満足度の高いネットワーク環境整備に努めたい」と述べました。



登米市 布地市長(写真左)と柴田社長。協定を結んだ当社のほか4社はインテック、ソニーマーケティング、富士通、テクノマインド。

業務の効率化、迅速な情報発信。それを支える基盤の実現とは。

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！

万が一に備えたクラウドサービスの活用

青森県十和田市様



Mission
▼
▼
▼
災害時対応に備えたサーバーのクラウド化を提案

！ 震災時も安定稼働し続けた堅牢なファシリティを活用し、災害リスクに備えた設計のレンタルサーバーサービスを提案。

担当者 / TOHKnet 青森支社 米山 健司



Demand
▼
▼
▼
運用の利便性
災害時も万全なサービス



青森県十和田市 総務課 課長補佐 今泉卓也様

東日本大震災をきっかけに、継続的に安定したサービス、スムーズな運用管理システムの新たな通信環境を実現したい。

東日本大震災を経験し、通信環境を強化したいというニーズは一段と増えています。十和田市様でも住民の方々の信頼性の高いサービスを検討していました。

コンテンツの管理がしやすく、各課の最新情報を迅速に発信できるホームページ、自治体向けのオープンソースCMS「Joruri」を採用すること、そして災害時に備えたWebサーバーの遠隔運用を希望されてきました。

そこで当社のクラウドサービスであるレンタルサーバーにてWebサーバーを構築することを提案しました。震災時にも被害を受けず安定稼働し続けた安心の電源供給システム、災害リスクに備えた設計で、お客さまに最適なクラウド環境を提供しています。そうした点を高く評価していただきました。

レンタルサーバーは、導入後から現在までトラブルなく安定して稼働しています。ホームページは、機能性が高くなったことで職員の方々の負担が軽減されたという声も聞かれました。

今後ともいただいた要望にできる限りお応えできるよう努め、さらなる安心安全のために、デュアルアクセスなどのバックアップ回線の提案をしていきたいと思っております。

Webサーバーの保守契約終了に伴い、新たな通信環境を検討していました。きっかけは東日本大震災です。震災時に庁舎が停電したため、庁舎内に設置していたホームページサーバーが稼働せず、情報発信ができませんでした。

万が一、庁舎が災害に遭った場合でも途切れることのない通信環境、十和田市民への迅速な情報提供ができる利便性の二つを実現する環境を求めていました。そこでレンタルサーバーにWebサーバーを構築し、オープンソースCMS「Joruri」を利用することに。「Joruri」は運用管理・更新業務が効率的で、日々最新の情報を発信できるメリットがあります。

希望の条件で他社からも提案をいただきましたが、性能やコスト面など検討した結果、TOHKnetのレンタルサーバーサービスを利用することにしました。サーバーなどの機器管理が不要になるため、ホームページの更新のみに専念できることが決め手になりました。また、以前からV-LANを利用していた実績があるので、安全性の面でも信頼していました。

導入時は事前に試験運用を行ったこともあり、スムーズに切り替えることができ、大変満足しています。

クラウド化でサーバー機器の運用管理を快適に



- Point**
▼
▼
▼
- ① レンタルサーバーによるオープンソースの活用
 - ② 災害時も安心な設備設計で遠隔管理
 - ③ 住民サービスを支える通信ネットワーク

安定した Web サーバーで、運用負荷・コストを大きく削減



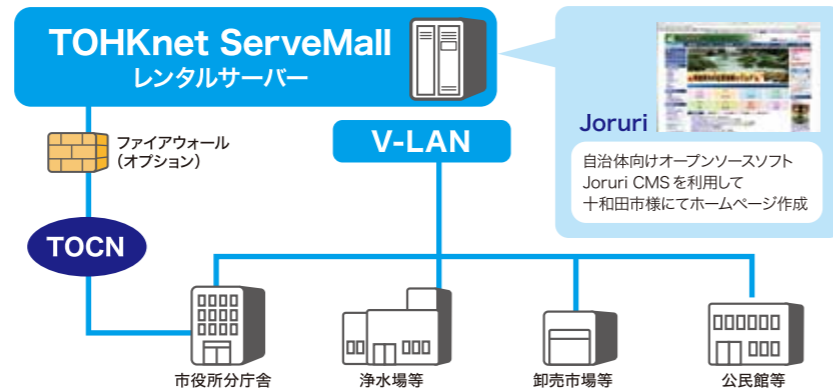
- ① 各課のホームページ担当者がコンテンツの作成や更新を行い、最新の情報を発信。使いやすさから更新頻度も向上。
- ② 十和田市のホームページ。緊急災害モードなどの機能を装備。十和田市の情報がわかりやすく網羅されています。ツイッター、フェイスブックなどでも身近な話題を発信。



お客さまのさまざまなニーズに応えるクラウド系レンタルサーバーサービス

近年、業務効率化やデータバックアップ等を目的として、クラウド系サービスに対するニーズが高まっています。TOHKnetでは、お客さまのニーズにお応えするため、クラウド系サービスの総合ブランド「TOHKnet ServeMall」で、ネットワークサービスとクラウドサービスをワンストップで提供いたします。

「TOHKnet ServeMall レンタルサーバーサービス」は、V-LAN網およびTOCN網とダイレクトに接続されており、自由なサーバー環境を構築できます。



※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11月時点のものです。

Introduce [TOWADA] 人・自然・まちが輝く、感動・創造都市「十和田市」



名峰・八甲田に抱かれた十和田市は、神秘的湖「十和田湖」、千変万化の美しい流れを織りなす「奥入瀬溪流」、近代都市計画のルーツといわれ整然と区画された街並みなど、豊かな自然と近代的な都市機能が調和した美しいまちです。

自然との共生の中で、市民だれもが元気で、郷土・十和田市に誇りと愛着を持ち、住んで良かったと思えるさまざまな感動が享受できるまち、個性豊かな創造性あふれるまち「感動・創造都市」の実現を目指し、発展し続けています。



- ① 四季折々に美しく姿を変える十和田湖。その大自然の水は、奥入瀬溪流から市街地へと流れ、市民へ恵みをもたらします。
- ② 駒の里・十和田市では、春には「春まつり 桜流鏝馬」、秋には「十和田駒フェスタ」を開催。
- ③ 春を彩る官庁街通りの桜並木。

いつでも、どこでも、だれでも使える Web 会議

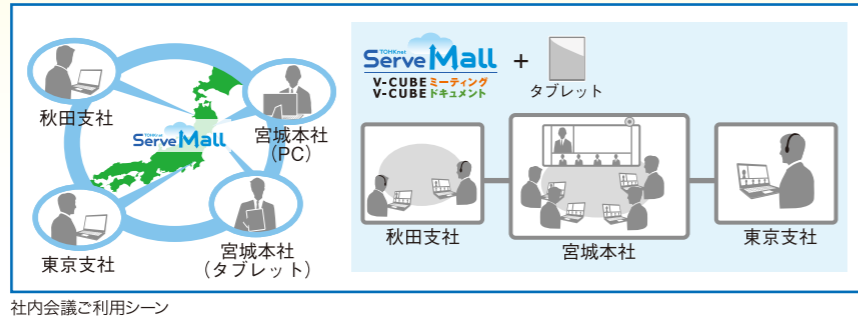


V-CUBE ミーティング V-CUBE ドキュメント

遠隔地同士でのコミュニケーションを提供する TOHKnet ServeMall の Web 会議サービス「V-CUBE ミーティング」「V-CUBE ドキュメント」。「移動時間とコストの削減」「情報共有の迅速化」「業務効率アップ」などの導入効果が期待できる次世代コミュニケーションサービスです。

スタートアップキャンペーン

初期費用/47,250円(税込)→**無料**
月額費用/**全プラン2カ月間無料**
申し込み期限/**2014年2月28日(金)まで**
※無料期間終了後、最低利用期間1カ月以上のお客さまに限りです。



社内会議ご利用シーン

PICK UP NEWS

2年連続、通算3回目の No.1

「日経 BP ガバメントテクノロジー 2013 年秋号」にて発表された第4回自治体 IT システム満足度調査のネットワークサービス(有線)部門で昨年に引き続き2年連続、通算3回目の第1位に選ばれました。これからも、きめ細やかなサービスとフットワークの良さを活かして「情報通信サービスにおけるお客さま満足度 No.1 の企業」を目指します。



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。

頼れる先輩方が育ってくれました
インターネット接続サービスのネームサーバーの設定・管理や動作検証等の業務に携わっています。
入社したばかりの頃はほとんど知識がなく、ゼロからのスタートで先輩方に一から指導していただきました。分からないことがあると気軽に相談でき、頼れる先輩方のおかげで、2年目の今は1人で任される仕事も多くなり、毎日がとても充実しています。
やり遂げたという達成感が力の源に
入社して半年経った頃のこと。ネットワーク検査の勉強のために、構成

多くの経験を積んで技術者として一人前になりたい



設備運用部
メンテナンスセンター 三浦 恒平

図と機械装置を渡され自分だけで最初からという課題がありました。初めは何から手をつけていいのかわからず、右往左往するばかり。そんな私に、ほぼ毎日のように先輩方がヒントをくれました。2カ月ほどかかり出来上がったときには、知識も身に付いていました。「やっと終わった」という安堵感、そしてやり遂げた満足感、私の力の源になっています。
今の目標は、早く一人前になること。先輩方のようにお客さまの要望や質問に即応できるようにスキルとコミュニケーション能力を磨いていきたいと思っています。



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。



③「アーツワダウィンターイルミネーション」
■期間/2013年12月4日(水)~25日(水) 16:30~22:00
■場所/十和田市官庁街通り周辺
■お問い合わせ/十和田市観光推進課 TEL.0176-51-6772

④2013年11月に開催された「B-1グランプリ」で2位に輝いた、十和田バラ焼きゼミナール。
■お問い合わせ/十和田バラ焼きゼミナール事務局(企業組合ラビアンローズ) TEL.0176-25-7758
①②「十和田湖冬物語2014 雪と光のファンタジスタ」
■期間/2014年2月7日(金)~3月2日(日)
■場所/十和田湖群冬物語特設会場
■お問い合わせ/十和田湖総合案内所 TEL.0176-75-2425

ファンタジックな十和田の冬&ご当地グルメを満喫

青森冬の三大祭り アート&グルメ
十和田の冬を幻想の世界へと変えるイベントが開催されます。
12月4日(水)から始まる「アーツワダウィンターイルミネーション」では、十和田市現代美術館前のアート広場に約30万球もの青色LEDを設置。あたり一面が光に包まれ、あちらこちらに点在したアート作品がさまざまな表情を見せてくれます。
2014年2月7日(金)からは、青森冬の三大祭りの一つ「十和田湖冬物語2014 雪と光のファンタジスタ」が開催。雪と氷に覆われる神秘的な冬の十和田湖や、雪あかりでほんのりと照らされた散策路は幻想的。凛と透き通る夜空に打ち上げられる冬花火とライトショーが行われるほか、郷土芸能や郷土料理、かまくら内でお酒も楽しめます。
十和田を訪れたなら外せないのは、十和田市民のソウルフード「十和田バラ焼き」。たつぷり玉ねぎと牛バラ肉を醤油ベースの甘辛いタレにからめ、鉄板で焼く十和田バラ焼きは市内80店舗以上の飲食店で味わえます。

お客さま紹介 ▶ TOHKnet のサービスをご利用いただいているユーザー企業をご紹介します。



岩手の食肉産業をリードする「岩手畜産流通センター」様
畜産県・岩手の高品質な食肉を、岩手県内はもとより全国に届けられている「いわちく」こと岩手畜産流通センター。「より早く、より新鮮なお肉を皆さんに提供したい」という思いから、全国に先駆けてトレーサビリティシステムに取り組みなど、最新の設備と高度な衛生体系を導入し、岩手の食肉産業をリードしてきました。
衛生的な工場での処理加工された新鮮な食肉や人気のハム・ソーセージは、岩手県内にある直営店やオンラインショップで購入可能。盛岡市内の地産地消レストラン「銀河離宮」では、いわちくの味の他にも、自然の豊かな岩手の幸を存分に楽しむことができます。
「ひとつひとつに、おいしい笑顔。」を合言葉に、これからも皆さんの食卓において笑顔をお届けします。

①最新の体制で新鮮なおいさを食卓へ。
②いわちく牛やハム・ソーセージ、総菜、お弁当と多彩な品揃えの「いわちくキッチン盛岡駅フェザン店」。③極上の岩手の味を楽しめる地産地消レストラン「銀河離宮」。
本社/工場
岩手県紫波郡紫波町犬淵字南谷地120
TEL.019-672-4181(代表)
http://www.iwachiku.co.jp/

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5号は青森県の「人」と「技」の特集、宮城県地域情報などをご紹介します。

今後も皆さまのご意見を参考に、よりよい誌面作りを行ってまいりますので、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。



A 御菓子司 大阪屋の菓子セット 5名様

冬夏(1箱)

餅をまゆ玉状にふくらまして、それに和三盆をまぶしたもの。作る過程で壊れやすいデリケートな銘菓です。

竹流し(1箱)

原料は小麦粉、砂糖、そば粉のみ。パリッとした食感と香ばしさ、上品な甘さは職人の手技ならではの味。

※お皿は賞品に含まれません。



B 宮城県北の味覚セット 5名様

特別栽培米 ゆきむすび(2kg)

「鳴子の米プロジェクト」から生まれた米。粘りが強く、冷めても硬くなりにくいので、おにぎりやお弁当にもぴったり。

仙台麩(大2本)

上質な小麦粉のタンパク質グルテンを植物油で揚げた登米地方の伝統食材。煮物や汁物、炒め物など幅広く利用できます。



C 岩手畜産流通センターの味芸芸ハムギフト 5名様

本格焼豚(約400g)

歯ごたえがソフトで、深みのあるまるやかな風味とジンジャーの香りが口の中で広がります。

乾塩・熟成ベーコン(約280g)

岩手県産豚ばら肉を乾塩法でじっくり熟成させました。旨味と風味豊かな逸品です。

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上、ご応募ください。

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

締め切り/2014年1月31日(金)

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