

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. 17
2016 Dec



萬代橋／新潟県

未来への挑戦 [特集インタビュー]

「酒造りをつなぐ」

味わう人に寄り添い エピソードが生まれる酒を造る

朝日酒造株式会社 取締役社長 細田康氏

技をつなぐ

温もりあふれる

手技を極めた伝統民芸

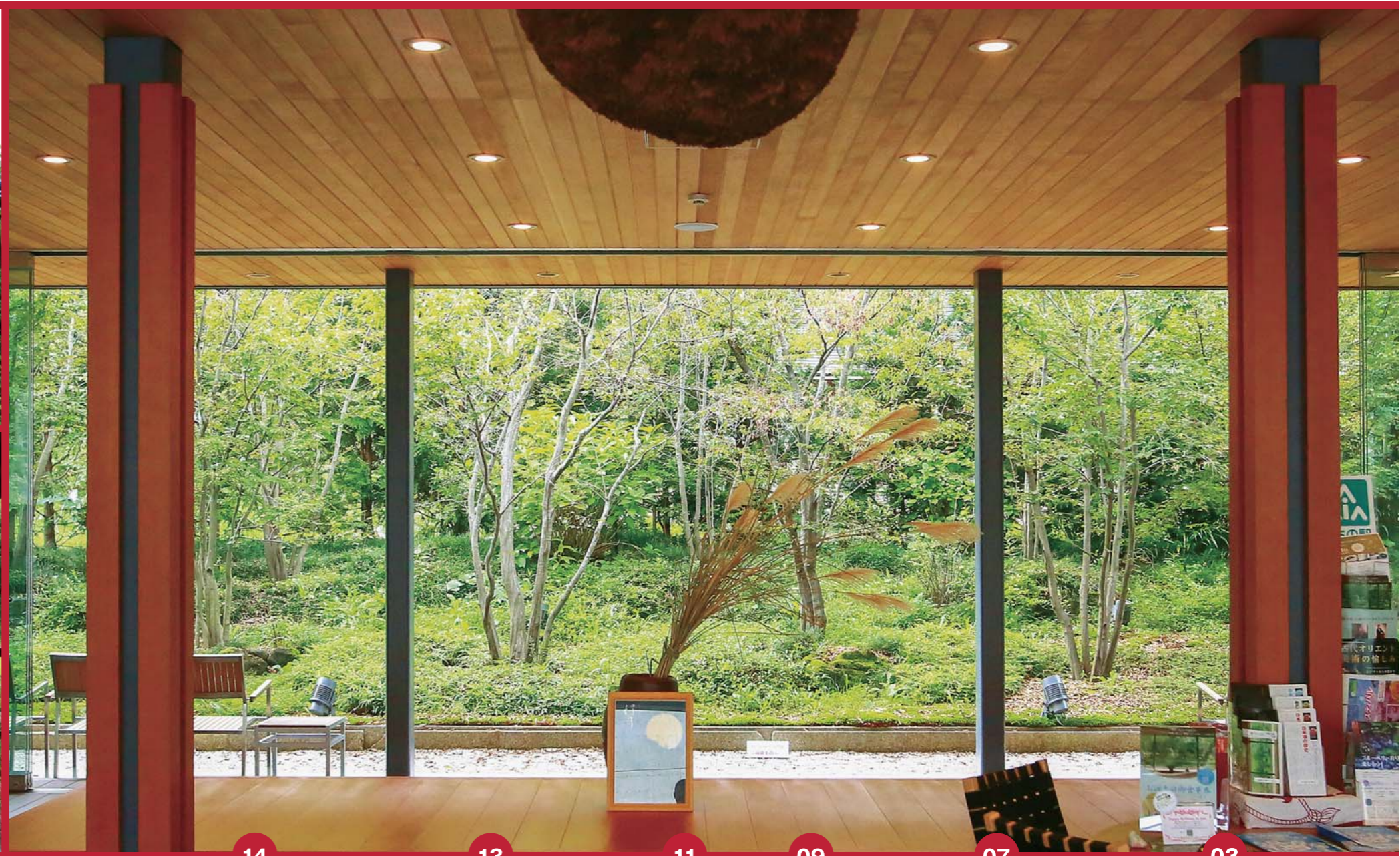
関川村 猫ちぐらの会様

導入事例 [新たな価値をつくるビジネス]

市町村合併後の通信環境を整備する

信頼性の高いネットワークを構築

伊達市様



(右)朝日酒造直営の物販店舗「酒楽の里 あさひ山」と飲食店舗「あさひ山 虫庵」が入る施設のエントランスや店内からは、四季折々の景色を楽しむことができます。
 (上)朝日酒造初代社長が昭和初期に建てた「松籬園」中庭の風景。
 (下)「松籬園」の廊下から、ガラス越しに見た庭園。

Joint

CONTENTS vol.17 2016 Dec



猫ちぐらは、狭くて温かい場所を好む猫にとって快適なすみか。

03

未来への挑戦「特集インタビュー」
「酒造りをつなぐ」
 味わう人に寄り添い
 エピソードが生まれる酒を造る
 朝日酒造株式会社 取締役社長 細田康氏

07

技をつなぐ
 温もりあふれる
 手技を極めた伝統民芸
 関川村猫ちぐらの会様

09

地域ナビ
 知りたい、伝えたい！地元の魅力
 東京編

11

導入事例
 「新たな価値をつくるビジネス」
 市町村合併後の通信環境を整備する
 信頼性の高いネットワークを構築
 伊達市様

13

地域の旬情報 Joint's TOPICS
 春を呼ぶ豊年祈願の郷土芸能
 「八戸えんぶり」が2月17日から開催

お客さま紹介
 会津天宝醸造様(福島県会津若松市)

14

サービス紹介
 TOHKnet ServeMail(サーブメール)
 福島ICT未来フェア2016
 読者プレゼント



味わう人に寄り添い

社屋エントランスホール。入口壁面には「酒造りの命である水」をデザインした石の彫刻、奥には「四季折々の朝陽」をイメージしたステンドグラスがあります。

エピソードが生まれる酒を造る

1830年に「久保田屋」の屋号で創業した、新潟の酒造メーカーの朝日酒造。全国にファンを持つ「久保田」や「朝日山」など、著名な銘柄を製造する一方で、文化の発信や地元の自然保護にも取り組んでいます。新潟が誇る日本酒の蔵元として、地域とともに発展してきた朝日酒造の社長・細田康氏に、老舗蔵元の挑戦と今後について伺いました。

「酒造りをつなぐ」

朝日酒造株式会社 取締役社長 **細田 康氏**
(ほそだ やすし)



【プロフィール】

大学卒業後、化学メーカーに勤務。研究者を経て、1995年に朝日酒造株式会社へ入社。2005年に営業部長就任後、取締役営業部長、常務取締役営業部長、常務取締役を歴任し、2012年12月、取締役社長に就任。

朝日酒造株式会社
新潟県長岡市朝日 880-1
TEL.0258-92-3181(代)
<http://www.asahi-shuzo.co.jp/>



朝日酒造では2つの見学コースを設けています(無料、年末年始休み)。

- ◎20分見学コース/通年
予約不要(40名以上の場合は要予約)
①11:00 ②11:30 ③12:00 ④13:00 ⑤13:30 ⑥14:00
- ◎60分製造工程見学コース/10月~4月下旬
(要予約/2~15名)
①10:30 ②13:30
- お問い合わせ、お申し込み先
TEL. 0258-92-3181(平日9:00~17:00)

全国ブランド 「久保田」の誕生

創業以来「品質第一」をモットーに、朝日地内を流れる地下水脈の軟水と地元米によって酒を醸してきた朝日酒造の前身の久保田屋の酒は、明治後期に「朝日山」の名前で売られ、地域の人たちに親しまれてきました。さらに、各種品評会でも高い評価を得てきました。1920年に株式会社となった朝日酒造は、「朝日山」の瓶詰め商品の生産を開始して商圏をさらに広げ、新潟県を代表する酒造メーカーに成長していきます。やがて時代は「淡麗辛口」志向へ。1985年、朝日酒造は都市向けの高級酒という位置付けで「久保田」を発売しました。全国ブランドになった「久保田」の誕生前後の時期、朝日酒造は会社として大きく変わる過渡期にありました。

2012年12月に創業家以外で初めて社長に就任した細田康氏は、「当時、久保田を開発するために、それまでの伝統的な酒造りの方法を見直しました。さらに、発売後も商品の安定供給品質を維持するための体制へと社内改革しました」と話します。伝統的な日本酒造りは、酒造会社である「蔵元」のところに農家の人々が農閑期に「蔵人」として酒造りに従事する、季節労働の形で支えられていました。この蔵人の監督者として酒造りの全工程で責任を負い、代々技術を伝承しているのが「杜氏」です。「季節雇用扱いの杜氏さんや蔵人さんといった、酒造技術者の社員化が実行されました。高い品質の商品を全国に提供するために、同じ会社の仲間となり、常に目標を共有して仕事をする必要があるのだ」と細田社長。また、「子相伝という形で伝承されてきた杜氏の技術を数値化して、マニュアルにするという取り組みも行われました。」

「過去の技術者が残したデータの分析や毎年の原料の変化に対応した実績データなどを、作業や技術の伝承」と同じように、「判断技術の伝承」が会社には非常に大事な財産になります。

商品の価値を知っていたくために

「久保田」は販売方法も、それまでのスタイルとは違うものでした。「朝日山」は、問屋を通して小売店に渡るのに対して、「久保田」は小売店を選定して直接取引する販売方式を採用。

高い品質の商品を全国に提供するには、同じ会社の仲間となり、常に目標を共有して仕事をする必要がある。



①麴造りはその後の造りを左右する大切な工程。徹底した温度・湿度管理のもと行われます。



②麴が完成すると甀(もと)造りに入り、甀が完成すると醪(もろみ)仕込みに入ります。三段階で水、麴、蒸米を仕込み、糖化と発酵のバランスをとりながら経過を観察していきます。



③「久保田」のラベルは新潟の伝統工芸、手漉きの「越後門出和紙」と「小国和紙」を使用。ロゴも地元新潟の書家の手によるもの。

インタビューから考える
つなぐ思い



TOHKnet 新潟支社 中畑 将央

共感し、学ぶことの多い
企業トップの言葉

私は仙台の出身で、新潟支社に来て2年半になります。「久保田」も「朝日山」も新潟の居酒屋にはほとんど置いてあるので、飲む機会は多いです。今回、酒蔵を見学させていただき、細田社長のお話を伺うことで、あらためて朝日酒造様の素晴らしさを知ることができました。

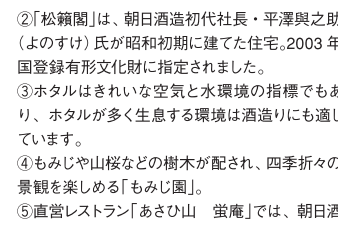
インタビューの中で、細田社長は「メーカーはお客様さまの知覚されていないニーズに応える提案をしていくことが大切」と話されましたが、当社の営業にも通じることだと思いました。営業は、お客様自身も気づいてないニーズを把握し、適切なサービスを提供することで、お互いに良い結果につながるというのが理想とされています。

また、「朝日酒造の社員は、技術職も営業職も関係なく、酒造りについて理解していなければならない」というお話は、お客様にとって、他部門のことも理解して業務にあたるのが大切なのだと、再認識しました。



朝日酒造様の通信回線は、弊社「おトークオフィス・ワン」をご利用いただいています。

ご担当の松田さん。



②「松籟閣」は、朝日酒造初代社長・平澤與之助（よのすけ）氏が昭和初期に建てた住宅。2003年、国登録有形文化財に指定されました。
③ホテルはきれいな空気と水環境の指標でもあり、ホテルが多く生息する環境は酒造りにも適しています。
④もみじや山桜などの樹木が配され、四季折々の景観を楽しめる「もみじ園」。
⑤直営レストラン「あさひ山 堂庵」では、朝日酒造の日本酒を、地元の野菜を使った料理や蕎麦とともに味わえます。



①仕込みタンク室。タンクの温度を丹念に確認し、膠表面の状態や香りを確かめながら酒の完成を目指します。

お酒は要説明商品で、お店で完成するもの。

久保田は「価値を理解した上で購入していただきたい」商品でした。そのためには、お客様さまに商品の価値をきちんと説明できる小売店が必要だったのです。
「店員さんからお客様さまの手に渡す時、お酒にまつわるエピソードなどの付加価値をつけていただきたいと思います」
お酒は要説明商品であり、お店で完成するものと言われるています。
朝日酒造は2013年、蔵の近くに物販店舗「酒楽（さら）の里 あさひ山」と、飲食店舗「あさひ山 堂庵」をオープン。2015年には東京・銀座に飲食店舗「久保田」をオープンしました。細田社長は「小売店さんを通してお客様さまの反応を教えてくださいただけでなく、直接、お客様さまの声を聞ける直営店を持つことは大きなメリットだと感じています。メーカーとしては、そこから「知覚されていないニーズ」を掴んで、商品づくりやサービスに反映させていくことが大事です」と話します。

「久保田」を知らない人はほとんどいないと言えるかもしれませんが、成功というには、まだ道半ばです。お客様一人ひとりに「久保田ストーリー」を語っていただけるようになりたい」と、細田社長の理想が広がります。
創業家から経営を引き継いだことに対しては「ある意味カリスマ的なリーダーによる運営から、組織として各部門の社員が参画できる会社になってほしい」という思いがあったと理解しています。久保田に変わる新しいもの、あるいは現在の久保田以上の久保田を、今いる世代の社員たちで完成させることが、本当の意味で引き継いだことになると思っています」と話します。
朝日酒造では、杜氏の経験と勘を次の世代に継承するための活動も実施しています。1997年から「酒造り技能伝承システム」の構築として、若手社員だけで酒を造る「教育仕込み」や、全社員を対象に2級酒造技能士取得を目的とした「朝日大学清酒学校」に取り組み、今年からは女性仕込みにも挑戦しています。

地域とともに
酒蔵のある里づくり
「文化を肴に酒を飲む」とは、久保田の生みの親で、当時工場長をしていた嶋梯司さんがよく言っていた言葉です。社屋エントランスホールでは、地域のお客様とふれ合うコンサートや、イベントなどを定期的に開催しています。また、「見せる蔵」というのも意識的に行ってきたことの一つです。高品質な酒造りに取り組むための設備やシステムが備わった蔵を、ぜひ多くの方に見学していただきたいですね」

酒造りに欠かせない、米と雑味のない水。朝日酒造は、これらを育む里の、環境保護活動にも積極的に取り組んでいます。ホテルが生息する環境を守る「ほたるの里づくり」や、地域のもみじ園の維持ともみじの保護を行う「もみじの里づくり」など、地域の方々と一緒に酒蔵のある里を守っています。これらの活動は、朝日酒造が造る酒を語るのに、欠かせないエピソードとなることを願っています。



会員のほとんどは自宅で作っていますが、道の駅関川「ちぐら館」では実際に制作しているところを見学することができます。



材料の稲わら。一つの猫ちぐらには同じ品種のわらしか使いません。



おひつ入れや鍋敷き①、円座②、縁起物の亀③など、様々なわら細工も制作しています。犬ちぐら④は犬が入りやすいように、入口がドーム型になっています。



メジャーで大きさを測り、回しながら編み上げます。一つ一つの工程に気を抜くことなく、根気のいる作業が続きます。編み上がり気に入らないと、途中からほどいて編み直すこともあつです。

が、「つぐら」と呼ばれる赤ちゃん用のゆりかご。つぐらに乳幼児を入れて目の届くあせ道などに置き、農作業をしながらあやしていました。

猫ちぐらは、つぐらをもとに飼育用アレンジして考案されたもの。明治大正時代に使われており、関川村の豪農・渡邊家の使用人であった本間重治さんが最初に作ったといわれています。

現在のような猫ちぐらを作り始めたのが昭和55年頃。その後、村おこしの民芸品として本格的に制作・販売を始め、愛猫家などから好評を得て人気が高まり、年々注文も増加したため、昭和60年に「関川村猫ちぐらの会」を発足し、組織的に制作するようになりまし。現在は男女40数名が会員となり、一つ一つ心を込めて手作りしています。

日本有数の米どころ新潟県。昔から、各農家では秋に刈った稲わらを使い、農閑期に様々なわら細工を作っていました。その一つ

温もりあふれる 手技を極めた伝統民芸

猫ちぐら・稲わら細工 関川村猫ちぐらの会 新潟県関川村

けて柔らかくし、ハカマ(皮)を取り除いたものを使用します。最初に円形の底面を作り、下から上のほうに向けて壁を編んでいきます。ひと編みひと編み、丁寧に編み上げた猫ちぐらは、虫が湧かないよう最後に硫黄でいぶして仕上げます。完成するまで1週間ほどかかり、使用する稲わらは約20把。型紙などはなく、手から手へ受け継がれてきた技と経験が頼りです。

猫ちぐらの会では後継者の育成に力を入れており、現在30代の若手会員も作り手として活躍しています。ここ数年来、注文が殺到し、生産が追いつかない状態にありますが、手を抜くことなく制作しています。

関川村の暮らしの中で育まれてきた猫ちぐらは、今後も大切に継承され、たくさんの方の猫と人の心を癒し続けることでしょう。

猫ちぐらに使う稲わらは、村内の水田から刈り取ったコシヒカリとコシタネレイに限られます。天日干しで乾燥させ、ローラーにか



横に渡したわらの束を抑えるように、3本ほどのわらを縦に通して結んでいきます。編んだ時にきれいに見えるよう根元の節を合わせるのがポイントです。



わらに霧吹きで水を吹き掛け湿らせると、柔らかく扱いやすくなります。編み目や形は作り手によって微妙に異なり、それぞれの個性が出るそうで、仕上がりが一つ一つ違います。

飾り用のミニから2匹用の特大まで、様々な大きさがあります。稲わらは保温性が高く通気性もあるほか、湿気を吸放出する作用があるため、猫ちぐらの中は一定の温度・湿度に保たれ、一年中快適です。



関川村 猫ちぐらの会
(事務局・公財) 関川村自然環境管理公社内
新潟県岩船郡関川村大字上関1252-1
TEL.FAX.0254-64-3311
<http://www.nekochigura.com/>



猫ちぐらの会の皆さん。作り終えた時の達成感と満足感、喜びはひとしおだそうで、上手になりたいとの向上心から会員同士、互いに刺激し合っています。



東京駅&上野駅エリアのアートスポットをご紹介します!

TOHKnet 東京支社
境 太平

平成27年10月から東京支社勤務。主にサーバー系の案件を担当。

上野は日本の文化芸術発信の中心地。上野恩賜公園だけで4つの美術館があります。「国立西洋美術館」は1959年に開館し、2007年に国の重要文化財に指定され、2016年、世界文化遺産に登録されました。近代フランスの美術品が多く、中世末期から20世紀初頭の絵画・彫刻作品を展示。ロダンの「考える人」をはじめ、日本でも有名な芸術家の作品が所蔵されています。

1972年に開館した「上野の森美術館」では、重要文化財の公開をはじめ、さまざまなジャンルの作品を展示。個性的な企画展が開催されることで知られており、現在は、モネ、ルノワール、ゴッホ、セザンヌ、マティス、ピカソの作品が楽しめる「テトロイト美術館展」大西洋を渡ったヨーロッパの名画たち」が好評です(2017年1月21日まで開催)。興味深いところでは「東京藝

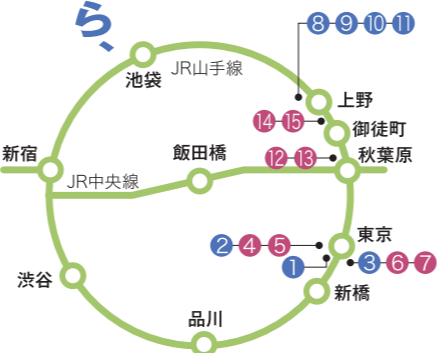
術大学美術学校(現東京芸術大学)が設立される以前より、芸術資料の収集が行われてきました。同美術館には学生制作



①上野の森美術館は2006年に新館を増築し、ギャラリーを新設。



②国立西洋美術館の前庭には、著名な彫刻作品が展示。



③本館ができるまでメインの展示室だった陳列館は、1929年に竣工した建物。



④東京藝術大学大学美術館本館建物。

国立西洋美術館
TEL.03-5777-8600(ハローダイヤル)
開館/9:30~17:30(金曜日は20:00まで)
※土曜日は常設展20:00、企画展17:30まで
月曜休館 <http://www.nmwa.go.jp/>
上野の森美術館
TEL.03-3833-4191
開館/10:00~17:00(展示により異なる) 不定休
<http://www.ueno-mori.org>
東京藝術大学大学美術館
TEL.03-5777-8600(ハローダイヤル)
※開館時間は展覧会により異なる。また、展覧会の開催会期以外は閉館。 <http://www.geidai.ac.jp/museum/>

品というジャンルのコレクションがあります。収蔵品は後に卒業生が著名になることで、日本の近現代の美術史上、欠かせない作品群となっています。



TOHKnet 東京支社
佐々木 啓太

東京支社勤務6年目。
東京のほか埼玉、千葉、神奈川なども担当エリア。

東京駅近辺で気軽に芸術鑑賞

東京駅近くで外せないアートスポットは「東京ステーションギャラリー」。1998年、東京駅丸の内駅舎内に誕生し、煉瓦壁の展示室を持つ美術館として親しまれてきました。2012年のリニューアルオープン後も近現代アートから、建築やデザインなどをテーマにした展覧会を開催しています。東京駅オリジナルグッズが充実しているミュージアムショップ「TRAIN ART」(トレニアート)もおおすすめです。

「三菱一号館美術館」は東京駅丸の内南口から徒歩5分です。19世紀後半から20世紀前半の近代美術をテーマとする企画展を、年3回開催しています。コレクションは19世紀末の西洋美術が中心です。現在の建物は、三菱が1894年に建設した三菱一号館を2009年に復元したもので、明治時代の華やかな雰囲気味わえます。



①東京ステーションギャラリーの煉瓦壁の展示室。



②三井記念美術館の入口は隣接する「日本橋三井タワー」のアトリウムに設置。
③赤煉瓦の建物と一号館広場が美しい三菱一号館美術館。

「三井記念美術館」は東京駅日本橋口から徒歩7分、日本橋三越本店の隣にあります。収蔵美術品は、江戸時代以来350年におよぶ三井家の歴史の中で収集され、今日まで伝えら

れた、日本でも有数の貴重な文化遺産です。美術館がある三井本館の建物は、昭和初期の日本を代表する洋風建築として国の重要文化財に指定されています。

vol.17 東京編

「地域ナビ」 知りたい、伝えたい! 地元の魅力

地元のコトは地元の人に聞くのがイチバン!
東京の魅力を社員の目線でお届けします。
今回ナビゲートするのは
東京支社の佐々木啓太と境太平。
おすすめの地元ネタとは?

上野公園を散策しながら、 ゆっくり美術館めぐり

東京ステーションギャラリー
TEL.03-3212-2485
開館/10:00~18:00(金曜日は20:00まで)
月曜休館 <http://www.ejrcf.or.jp/gallery/>
三菱一号館美術館
TEL.03-5777-8600(ハローダイヤル)
開館/10:00~18:00(祝日を除く金曜、第2水曜、
展覧会会期中の最終週平日は20:00まで)
月曜休館(祝日の場合は開館) <http://mimt.jp>
三井記念美術館
TEL.03-5777-8600(ハローダイヤル)
開館/10:00~17:00(入館は16:30まで)
月曜休館 <http://www.mitsui-museum.jp>

こちらもおすすめ ★趣味のアートに浸る街なか散歩

上野駅から少し足を延ばして秋葉原や御徒町方面へ。街歩きを楽しみながらアートに触れることができます。秋葉原の先進性を象徴する新しい複合型オフィス・UDXの4階にある「東京アニメセンター」では、アニメ作品の貴重な原画や制作資料などが展示されているほか、声優や歌手を招いてのサイン会、動画配信の公開収録などのイベントを開催。併設のショップコーナーでは限定グッズも販売されています。

秋葉原駅と御徒町駅の間にある高架下に造られた「2k540 AKI-OKA ARTISAN(ニーケーゴーヨンマル アキオカ アルチザン)」は、工房とショッパー一体型のものづくり空間。御徒町周辺はかつて伝統工芸職人の街でした。現在は、さまざまなアーティストによる個性的なショップが集い、イベントスペースではワークショップや展示会などが開催されています。

①東京アニメセンターのショップコーナー。

②東京アニメセンター入口外観。

③イベントスペース。

④高架下の2k540 AKI-OKA ARTISAN。

こちらもおすすめ ★アートな空間でのんびりティータイム

美術館に併設されているカフェ・バーは、展覧会を鑑賞後に寛ぐには最高の場所です。三菱一号館美術館の「Café 1894」は、旧銀行営業室だった空間を可能な限り忠実に復元して造られました。8メートルの吹き抜けがあるクラシカルな空間でティータイムが楽しめます。自家製のアップルパイをはじめ、こだわりのスイーツが味わえるほか、ハーブティーが充実しているのも嬉しいですね。

三井記念美術館のミュージアムカフェは、シンプルでモダンな内装が美術鑑賞後を過ごすのに最適な空間です。おすすめは展覧会の内容に合わせた「特別展限定メニュー」。ほかにも季節の上生菓子が味わえる抹茶セットやおしろこ、ぼんかんシャーベットや抹茶金時パフェなど、スイーツのメニューが豊富です。セットの抹茶は上品でまろやかな香りが特徴の、愛知県西尾抹茶が使われています。

⑤Café 1894自家製クラシックアップルパイ。

⑥「Café 1894」の店内。

⑦抹茶金時パフェ。

⑧三井記念美術館ミュージアムカフェ。

市町村合併後の通信環境を整備する 信頼性の高いネットワークを構築



提案

品質保証型の広域イーサネットサービス「V-LAN」と、効率的で柔軟な運用が可能な「レンタルサーバーサービス」でネットワークを構築。

担当者/TOHKnet
営業本部ソリューション営業部
阿部 晃久



伊達市様

課題

通信が途切れる
心配がなく、
一定の帯域が確保できる
ネットワークを構築したい。



総務部
副主幹兼情報管理係長
佐藤 真様
(さとう まこと)



総務部
総務課情報管理係副主幹(システム担当)
幕田 典昭様
(まくた のりあき)



安全性を確保し、多様なニーズに対応できる
通信環境を期待

伊達市は2006年、伊達町・梁川町・保原町・霊山町・月館町の5町が合併して誕生しました。当初、ネットワーク環境は町ごとに異なり、回線も通信キャリアもバラバラでした。そのためネットワークの構築などについては「伊達5町合併協議会」で検討を行い、作成した仕様をもとに通信各社に提案してもらいました。TOHKnetに委託し、その後10年間サービスを利用しているのは、第一にレスポンスの早さと、サービスの信頼があります。東日本大震災の時に、TOHKnetのケーブルが無事だったことも安心につながりました。この10年は、特に問題なく利用しています。導入前は通信が途切れないか、一定の帯域を確保できるか心配



伊達市庁舎内の職務風景。



会議の様子。会議ではタブレットが用いられ、開始直前まで資料の差し替えが可能です。

でしたが、打ち合わせを重ねて、不安は解消されていきました。こちらが直面している課題や問題に対して、その解決策を示すだけでなく、利用しやすいように、さらに踏み込んだ提案をしていただけると助かっています。2017年からマイナンバーを活用した「情報提供ネットワークシステム」が稼働する予定で、総務省から自治体におけるセキュリティ強化を図るための指針が示されています。県のセキュリティクラウドとの接続が直近の課題です。TOHKnetからは必要に応じて、適切なアドバイスをいただいています。スムーズに対応できるように今後も提案していただきたいと思います。

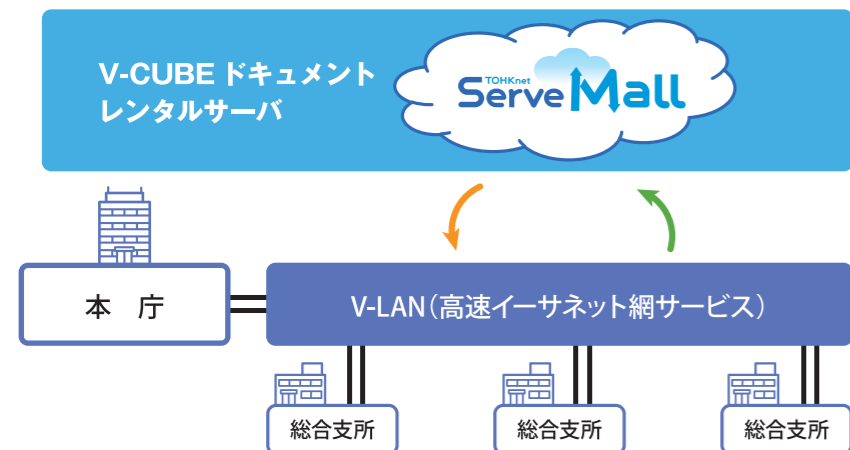
「V-LAN」「レンタルサーバーサービス」「V-CUBEドキュメント」など
必要に応じたサービスを提案

伊達市様には合併時にお声掛けいただき、現在「V-LAN」「レンタルサーバーサービス」「V-CUBEドキュメント」の当社サービスをご利用いただいております。導入に際しては、通信の安定性や帯域の確保を心配されていましたが、「V-LAN」(高速イーサネット網サービス)は、各総合支所を高セキュリティ・高品質・広帯域なネットワークで接続できるサービスであることを説明し、納得して導入いただきました。併せてご提案した「レンタルサーバーサービス」は、自前で構築するよりも、初期投資や運用コストを最少限に抑えることができます。必要に応じてスポット的に使うなど、柔軟な運用が可能であり、伊達市様にも使い勝手の良さを評価していただいております。万が一、障害が発生した際のことも懸念されましたが、回線を二重化することで、より安全なネットワークを構築しています。さらに、24時間365日の保守体制で迅速に障害復旧を行うことを説明させていただきました。

また、伊達市様は2012年にペーパーレス会議を検討され、庁議などでタブレットを導入し、他社サービスをご利用されてきました。2014年に当社が「V-CUBE」サービスを開始したのに伴い、当社サービスに切り替え

て、現在まで継続してご利用いただいております。福島県自治体情報セキュリティクラウド対応業務のための定例会が隔週開催されています。協力会社とシステム構築と設定変更などの業務が進められています。今後必要に応じて適切なご提案をしていきたいと考えています。

「V-LAN」と「レンタルサーバーサービス」に ペーパーレス会議システムの 「V-CUBEドキュメント」をプラス



各総合支所を高速回線で接続する「V-LAN」と、プライベートクラウドを容易に構築できる「レンタルサーバーサービス」、ペーパーレス会議ができる環境として「V-CUBEドキュメント」を導入しました。回線二重化で、より信頼性の高いネットワークを構築しています。

提案のPOINT

- 回線二重化でより安全なネットワークを構築
- プライベートクラウドの活用により短納期の対応が実現
- ペーパーレス会議で経費削減と業務効率化

Introduce * 伊達市



伊達市
福島県伊達市保原町字舟橋180番地
TEL.024-575-1111 http://www.city.date.fukushima.jp/

伊達市が誇る季節の特産品「あんぼ柿」

2006年、伊達町・梁川町・保原町・霊山町・月館町が合併して発足した伊達市。名称は伊達5町合併協議会によって決定しました。福島県の北部に位置する伊達市は、東に阿武隈山系の霊山、西に吾妻連峰、北方には宮城県境の山々が遠望できる福島盆地の中にあります。市の西部を阿武隈川が流れ、中心部周辺は平坦地となっており砂質壤土で耕地に適しています。盆地特有の昼夜の温度差や地質の良さにより、伊達市は全国有数の桃の産地として知られています。「あんぼ柿」も特産品の一つで、旧梁川町五十沢地区で盛んに作られています。「あんぼ柿」は通常の干し柿に比べて柔らかく、果肉が半生でジューシーな食感が特長です。季節の贈り物やお土産としても喜ばれます。



伊達市の特産品「あんぼ柿」。12月～2月頃販売されています。

※文中に記載の組織名・所属・役職・サービス名などはすべて2016年10月時点のものです。

クラウドサービス活用ですべて解決。TOHKnet **Serve Mall** Cloud Solutions by TOHKnet

トークネット プリーズ!

ナビゲーター トークオッカ

レンタルサーバ
レンタルサーバーサービス
BCP(事業継続計画)やDR(災害復旧)対策、サーバリソースを柔軟に拡張できるシステム基盤の強化、アウトソーシングによるコスト削減などを実現するサービスです。

ネットワークストレージ
データ貯蔵・保管サービス
設計図や構成図など大容量ファイルの社内共有や、重要ファイルの遠隔バックアップなどデータの貯蔵・保管のためのストレージ機能を提供するサービスです。

V-CUBE ミーティング
Web会議サービス
TOHKnetの閉域網やインターネットを利用し、複数拠点間で映像や音声、テキストのやりとり、会議資料の共有ができるシェアNo.1ブランドのWeb会議サービスです。

V-CUBE ドキュメント
サービス
会議資料をPC、タブレット端末やスマートフォンを使って共有できるペーパーレス会議システムです。印刷コストの削減や資料の漏えい防止などメリットのあるサービスです。

サイボウズ Office / Garoon
マネージドサービス
グループウェア製品で顧客満足度、国内シェアNo.1のサイボウズOfficeとGaroonを、TOHKnetが構築するプライベートクラウドで運用までを丸ごとサポートするサービスです。

ファイル共有
ファイル共有サービス
安全に外部とファイル共有が可能で、外出先で保存ファイルを使用したプレゼンなど、場所や端末を気にせず利用できる利便性と強固なセキュリティを兼ね備えたサービスです。

ふくしまICT未来フェア2016に出展

11月17日、「ふくしまICT未来フェア2016」が福島市で開催され、当社が出展しました。本フェアは、ICTを活用した福島の復興と地域活性化に寄与することを目的に、最新技術に関する講演会や展示会が行われたほか、様々な取組事例が紹介されました。当社展示ブースでは、トークネット光や多様なサービスをパネルとチラシを用いて紹介。多くの方が来場し、最新のICTソリューションに興味を示していました。



当社の展示ブース

読者プレゼント

「JoinT」をお読みいただきましてありがとうございます。vol.17は新潟県の人と技の特集、東京都の情報などをご紹介しました。今後も皆さまのご意見を参考に、よりよい誌面づく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 酒楽の里あさひ山の越後の地酒ケーキセット 3名さま
(プレーン1本、ショコラ1本、1本あたり約350g)
※アルコールが入っていますので、車の運転などにご注意ください。

B ヨックモックの東京ハニーシュガー(18個入り) 3名さま
315×245×35mm 310g

C 会津天宝醸造の八重美人ドレッシング3本セット 3名さま
みそポン酢190ml×1本、塩梅ドレッシング八重美人200ml×2本

締め切り/2017年2月28日(火)

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.tohknnet.co.jp/joint/>



当選発表/厳正な抽選の上、賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。※プレゼント賞品は内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。※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。

編集後記

取材などを通して、いろいろな方にお話を伺う時に意識する言葉は「一期一会」です。語源は「茶会に臨む際は、その機会を一生に一度のものとして心得、主客ともに互いに誠意を尽くせ」という心得です。出会いを大切に、日常のひと時も、できるだけ丁寧に暮らしていきたいと思っています。

春を呼ぶ豊年祈願の民俗芸能 「八戸えんぶり」が2月17日から開催されます

地域の旬情報 **JoinT's TOPICS**
地域のニュース&トピックスなどの情報をお届けします。

800余年の歴史ある舞に込められた豊作を願う春を待つ心

えんぶりは、その年の豊作を願って行われる民俗芸能で、田をならす農具「えぶり」や「いぶり(ゆすぶり)」に由来するといわれ、国の重要無形民俗文化財に指定されています。えんぶりを舞うことを「摺る」といい、太夫と呼ばれる舞手が、馬の頭をかたどった華やかな烏帽子を被り、頭を大きく振る独特の舞は、種まきや田植えなど稲作の動作を表現したものです。えんぶりの種類は、動きがゆっくりとした「ながえんぶり」とテンポの速い「どうさいえんぶり」があり、舞の演目は「摺りはじめ」「中の摺り」「摺りおさめ」から構成され、各合間には子どもたちによる「大黒舞」や「えんこえんこ」といった祝福芸が行われます。毎年2月17日から2月20日まで開催され、初日の午前中に行われる「斉摺り」は見どころの一つ。30を超えるえんぶり組が行列を組んで街を練り歩き、八戸市中心街で一斉にえんぶりを披露します。このほか、夜に行われる「かがり火えんぶり」や更上閣の庭園で行われる「お庭えんぶり(有料・要予約)」など、期間中は市内各所で様々なえんぶり行事が行われます。



長者山新置神社で奉納を終えた30数組のえんぶり組が一斉に舞を披露する「一斉摺り(2月17日)」は、最大の呼び物。勇社で迫力満点です(上)。八戸市庁前広場にかがり火が焚かれ、その明かりの中で行われる「かがり火えんぶり(2月17日～20日)」。昼とは異なる魅力にあふれています(下)。

八戸えんぶり

●期間/2017年2月17日(金)～20日(月)
●場所/八戸市庁前市民広場をはじめ市内各所
※期間中は多様なえんぶり行事が行われます。開催時間や場所などの詳細は以下のホームページでご確認いただくか、お問い合わせください。
<http://www.hachinohe-cb.jp/enburi/> (八戸観光コンベンション協会)
<https://hachinohe-kanko.com/10stories/hachinohe-enburi> (八戸市観光課)

■えんぶり行事についてのお問い合わせ
八戸市観光課
〒031-8686 青森県八戸市内丸一丁目1番1号(市庁別館6階)
TEL.0178-46-4040

■えんぶり観光券販売についてのお問い合わせ
(公社)八戸観光コンベンション協会
〒031-0075 青森県八戸市内丸一丁目1番2号(八戸圏域水道企業団・内丸庁舎2階)
TEL.0178-41-1661

「お庭えんぶり(2月17日～20日)」の様子。明治～大正時代にかけて建築・改築された財閥・泉山家の邸宅「更上閣(こうじょうかく)」で行われます。夜の庭園で披露されるえんぶりは情緒豊かで、甘酒と八戸せんべい汁を味わいながら、お屋敷の旦那さま気分が鑑賞できます。(有料・要予約)



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

お客さま紹介

伝統の食文化を大切に、新たな時代に向けた食づくりに貢献 会津天宝醸造様



創業145年、会津みその老舗として有名な会津天宝醸造本社外観(上)。会津産コシヒカリ、会津地大豆、天日塩を使用したこだわりの「会津こしひかり味噌」(左下)。国産玄米を使用したマンナン(こんにゃく粉)入りのノンアルコールあまざけ「玄米オリザーン」(右下)。

明治4年(1871年)に創業以来、豊かな風土の恵みを活かして、味噌をはじめとした発酵食品や調味料、漬物などを製造・販売する会津天宝醸造。地元の伝統文化を受け継ぎ、和食の原点を守りながら、時代の味覚・感覚にマッチした商品を幅広く提供しています。中でも、「会津こしひかり味噌」と「会津大葉みそ漬油揚げ」が優良ふるさと食品中央コンクールで農林水産大臣賞を受賞するなど、品質・味わいともに高い評価を得ています。また、ホームページでは「ご飯がおいしいレシピノート」で、自社商品を使った料理の作り方を紹介しています。最近の話題は、発酵飲料「玄米オリザーン」です。この商品は会津天宝醸造、福島県ハイテクプラザ、琉球大学医学部第二内科との共同研究により誕生したダイエットサポート飲料で、体重減少のほか腸内フローラの善玉菌増加にも効果があることが確認されており、注目を集めています。(製法特許出願中)

会津天宝醸造 株式会社(本社) 福島県会津若松市大町1丁目1-24 ☎0120-340-142 <http://www.aizu-tenpo.co.jp/>

TOHKnetの事業所と社員を紹介します。

東京支社



〒105-0004
東京都港区新橋1-18-14
新橋MMビル7F
TEL.03-3503-8931

若さとフットワークの軽さを生かして業務を遂行

東京支社はJR新橋駅西口のSL広場を通り、歩いて5分程の場所に位置しています。7階にある支社の窓からは、東京タワーをビルの間から見るすることができます。

SL広場前は、サラリーマンの方々の往来が多いため、高い確率で「街頭インタビュー」に遭遇する機会があり、支社のメンバーも、たまに声をかけられます。

東京支社は出張などで立ち寄る社員も多くいます。

支社長以外のスタッフメンバー3名は、平均年齢27歳と若くフットワークの軽さが特長です。お客さまからのご相談にもすばやく適切に対応できるよう、スタッフ一同心掛けています。

東京支社のメンバー



ICT業界は、若い人たちのアイデアや発想が非常に大事になっています。

東京は勉強できる機会も多いので、新しい知識をどんどん吸収してほしいです。東京支社は、最先端の知識を自分たちの強みにして、お客さまへのサービスと提案に活かしていきます。

東京支社 支社長
栗原 一浩



〔表紙のイラスト〕

新潟駅から新潟島へと向かう国道7号で信濃川に架かる「萬代橋」。現在の鉄筋コンクリート造六連アーチ橋は、昭和4年に完成した3代目です。昭和39年の新潟地震にも持ちこたえました。交通を支えるだけでなく、街のシンボルとして、市民に親しまれています。
(平成16年国重要文化財指定)

「JoinT」バックナンバーは HP でご覧いただけます。

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



【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