

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. 19
2017 June



鶴の舞橋／青森県

未来への挑戦[特集インタビュー]

「青森の魅力をつなぐ」

「気づくもの」と「深みを出すもの」“共成”が青森の魅力を掘り起こす
星野リゾート 青森屋 総支配人 渡部賢氏

技をつなぐ

刀鍛冶の名門が生む伝統の打刃物
作品に宿る職人魂と美しさ
二唐刃物鍛造所様

導入事例[新たな価値をつくるビジネス]
BCP対策、コスト削減をサポートする
「レンタルサーバーサービス」
NOSAI 岩手(岩手県農業共済組合)様



(右)約22万坪の敷地を持つ「星野リゾート 青森屋」には、趣向を凝らしたさまざまな楽しみがあります。
 (左)「二唐刃物鍛造所」の伝統の作刀技術は、包丁やナイフに形を変え受け継がれています。

03

未来への挑戦 「特集インタビュー」
「青森の魅力をつなぐ」
 「気づくもの」と「深みを出すもの」
 “共成”が青森の魅力を掘り起こす
 星野リゾート 青森屋総支配人 渡部賢氏

07

技をつなぐ
 刀鍛冶の名門が生む伝統の打刃物
 作品に宿る職人魂と美しさ
 二唐刃物鍛造所様

09

地域ナビ
 知りたい、伝えたい！地元の魅力
 山形編

11

導入事例
 「新たな価値をつくるビジネス」
 B2C対策、コスト削減をサポートする
 「レンタルサーバーサービス」
 NOSAー岩手(岩手県農業共済組合)様

13

地域の旬情報 Joint's TOPICS
 満天の星空ときらめく夜景を満喫！
 「弥彦山 夜景&星空クルーズ」が開催されます

お客さま紹介

JR東北日本東北総合サービス様
 (宮城県仙台市)

14

仙台市民会館の施設命名権を取得
新名称は「トークネットホール仙台」
第8回クラウドコンピューティングEXPO春に出展
読者プレゼント

Joint

CONTENTS vol.19 2017 June

[表紙のイラスト]
 平成6年7月、岩木山を望む鶴田町の津軽富士見湖に架けられた、全長300メートルの木造三連太鼓橋「鶴の舞橋」。鶴が羽を広げて飛び立つような姿と、四季折々に表情を変える岩木山、その山影が映る湖面の美しい「津軽の逆さ富士」が、訪れる観光客の目を楽しませています。
 「Joint」バックナンバーはHPでご覧いただけます。
<http://www.tohynet.co.jp/joint/>





青森屋名物のショーレストラン「みちのく祭りや」(夕食のみ)では、山海の幸や、青森ならではの五段セイロ、郷土料理「せんべい汁」が並ぶ「お祭りずっぱ御膳」が味わえます。

東北の復興に貢献していきたい

星野リゾートが、経営破綻した大規模温泉旅館(古牧温泉)の運営を引き継ぎ、「星野リゾート 青森屋」として再生に向けて歩み出したのは、2005年のこと。その後、5年で黒字化した復活劇は、各メディアで取り上げられました。

渡部賢さんが、3人目の総支配人として就任したのは2014年。星野リゾートは、社員が自分たちでキャリア形成できる環境にあり、総支配人は立候補によって決定されます。渡部さんは2011年に起きた東日本大震災が転機となり、青森屋の総支配人になろうと思いました。

「当時、星野リゾート 磐梯山温泉ホテル/星野リゾート アルツ磐梯でマーケティングチームの責任者として働いていました。その頃は、自分たちが成果を出せば地域に還元できると思っていました。その考え自体は間違いはありません。しかし震災は、それだけではどうにもならないと思ひ悩むほど、衝撃的な出来事だったので。星野リゾートで働いているからには、自らがけん引役となり、観光を通して東

北の復興に貢献していきたい、という気持ちが強くなりました。それができる場所を考え、青森屋の総支配人という道にたどり着いたのです」

青森にはたくさんの魅力が眠っている

青森に来たのは初めてだったという渡部さんは、「まだまだ知られてない魅力がたくさんありそうだな」という印象を持ったと振り返ります。地域の魅力を掘り起こし、発信していく。この課題にどう向き合ってきたのでしょうか。

「魅力掘り起こすには、気づく人」と「深みを出す人」の存在が必要です。星野リゾートのスタッフは、日本各地から集まっております。地元では当たり前のことを魅力として気づくことができます。一方、地元の人には、魅力を探るために何かが必要かを考えることができます。青森屋には、魅力会議があり、スタッフ一人ひとりが考えていることを提案する機会を設けているんです。全員がそれぞれの役割を果たし、施設を盛り上げています」

青森屋のコンセプトは、「のれそれ青森〜ひとものがたり〜」。のれそれ」とは、津軽弁で「目いっぱい」「徹底的に」という意

「気づくもの」と「深みを出すもの」 “共成”が青森の魅力を掘り起こす

祭りや食、伝統工芸品など青森の文化を丸ごと体験できる温泉旅館として観光客に人気の「星野リゾート 青森屋」。一度宿泊したら、また訪れたいリピーターが多い宿の人気はどこにあるのか。再生した青森屋が次に目指しているものは何なのか。新しい発想で旅館をけん引する、総支配人の渡部賢さんに伺いました。

「青森の魅力をつなぐ」

星野リゾート 青森屋 総支配人 **渡部 賢氏**
(わたなべ さとし)



青森屋では季節に応じたさまざまなイベントを開催。6月～8月は、金魚ねぶたを飾る「しがっこ金魚まつり」が毎日楽しめます。

[プロフィール]
1977年、千葉県生まれ。2006年に星野リゾート入社。「星野リゾート 磐梯山温泉ホテル」の営業支配人を経て、2014年より「星野リゾート 青森屋」の総支配人に就任。

星野リゾート 青森屋
青森県三沢市字古間木山56
TEL.0570-073-022(星野リゾート予約センター)
<http://noresoreaomoriya.jp>



青森屋のコンセプトは「のれそれ青森〜ひとものがたり〜」。お客さまに青森らしさを目いっぱい感じてもらいたい。



①「みちのく祭りや」のフィナーレを飾る跳人体験。スタッフと一緒に青森の夏祭りを満喫できます。
②「じゃわめくショー」のスコップ三味線。毎年世界大会が開催され、青森屋は2009年の「第3回スコップ三味線世界大会」に出場し、1位を獲得しました。
③かっちゃん(お母さん)がお出迎えしてくれるバイキングレストラン「のれそれ食堂」。子どもから大人まで楽しめる種類豊富な料理と、ふるさとの味を堪能できます。

インタビューから考える
つなぐ思い



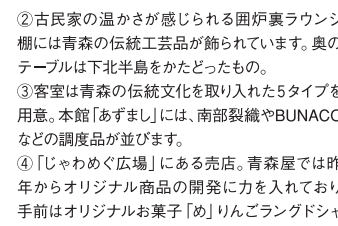
TOHknet 青森支社 阿部 友和

総支配人の意志と情熱が
スタッフ一人ひとりに
伝わっていると感じました

昨年7月に青森支社勤務となり、市内のほか八戸方面とむつ下北半島を担当しています。青森屋様には、青森に来てから2回家族と宿泊しました。とても居心地が良くリピートしたのですが、今回渡部総支配人のお話を伺い、スタッフの方々が、自らも楽しんでいることが伝わってくるからだと思います。皆さんの気配りがとても自然なもの印象的です。

渡部総支配人は魅力的な表現で言葉に説得力があると思いました。スタッフ全員が共感できる、目標となるキーワードを提示し、細かい指示は出さないけれど、能動的に動いて満足いただけるサービスを提供しているところが、素晴らしいと感じます。

私自身は、青森支社に来て初めて営業職に就いたのですが、お客さまに適切なサービスを提供し、満足いただけるよう、努めていきたいと思っております。



② 古民家の温かさが感じられる囲炉裏ラウンジ。棚には青森の伝統工芸品が飾られています。奥のテーブルは下北半島をかたどったもの。
③ 客室は青森の伝統文化を取り入れた5タイプを用意。本館「あずまし」には、南部裂織やBUNACOなどの調度品が並びます。
④ 「じゃわめく広場」にある売店。青森屋では昨年オリジナル商品の開発に力を入れており、手前はオリジナルお菓子「め」りんごランドシャ。
⑤ 出迎えて荷物を運んでくれるポニーや、公園を散策する季節の馬車など、馬の産地ならではの楽しみもあります。



① 池に浮かぶ露天風呂「浮湯」では、四季折々の美しい景色が楽しめます。夜はライトアップされ、幻想的な雰囲気に包まれます。

静と動、二つの非日常的空間づくりを意識しています。

味です。お客さまに、スタッフとのふれ合いも含めて目いっぱい青森らしさを感じてもらいたい、そんな思いが込められています。自分たちが楽しめれば、お客さまにも伝わる。

このコンセプトを形にした、さまざまなショーとサービスが青森屋の魅力。宿泊客に好評で、名物となっている「みちのく祭りや」は、食事をしながら青森ねぶた、弘前ねぶた、八戸三社大祭、五所川原立佞武多のお囃子が1年中楽しめるショーレストランです。山車は実際に祭りに使われるものを譲り受けました。青森の方言による司会進行、祭り囃子、山車引き、すべてスタッフがより披露されます。ショーのフィナーレは、宿泊客も参加してスタッフと一緒に踊ることができ、跳入（はねと）体験です。「みちのく祭りや」のほか、毎晩無料で開催される「じゃわめくショー」でも、ねぶた囃子や津軽三味線、青森民謡が楽しめます。雪かき用のスコップを栓抜きで叩くスコップ三味線は、スタッフ自ら披露し、宿泊客にも体験する機会があります。「体験したことは記憶に残ります。お客さまは非日常を求め

て旅行されるものです。青森屋は空間づくりを大切にしています。ショーのように心が躍る「動」の空間と、客室やラウンジ、南部曲屋など、落ち着いた「静」の空間。静と動、二つの非日常的な空間の中で、青森を感じて思い出していたらと渡部さん。お客さまに喜んでいただきたいという「おもてなし」の精神に、青森屋人気の理由が隠されていると言います。

「一番重要なのは、まずは自分たちが楽しんでいるか、ということ。自分が楽しいから、その気持ちをお客さまに伝えるため一生懸命になる。だからお客さまには、スタッフが活き活きして見えますし、お客さま自身も楽しくなるでしょう。旅はしなくても生きていけますが、心を動かし、感動を与え、人生に深みを増すものです。その時の思い出があるから、またご来館いただけるのだと思います」

地域の方々と一緒に魅力を掘り起こす
昨年、青森屋は県主催の「青森観光アプリ開発コンテスト」に協力参加。これは「青森屋の魅力」を伝えるとともに、青森県のファンを増やすことをメ

インテマにして、コンテスト参加者が実際に青森屋に滞在することで、魅力を体感しながらアプリの企画・開発を行うというものでした。また、今年1〜2月には「青森鉄道」の協力を得て、冬限定の観光列車「酒のあで雪見列車」を運行。列車を貸切にし、車内では青森の地酒や停車駅の名産珍味（あでつまみ）、祭り囃子の生演奏を楽しめるという企画です。

「青森に来て最初の1〜2年は、青森屋がしっかりと地域の魅力を表現し、お客さまに満足していただける宿にすることが目標でした。昨年頃から、地域の方々と一緒に青森の魅力発信に向けて取り組んでいます。ようやく、より地域と関われることを意識的に行う段階になりました。日本各地から来た私たちが青森の素晴らしい部分に気づき、地元の方々が深みを出してくれる。それが地域の魅力を掘り起こすことにつながっていくと思います」



一旦、地鉄を炉から出し、鍛接剤(たんせつざい)を撒き、鋼を乗せて再び炉で熱します。鍛接剤は酸化鉄の粉と薬品を調合したもので、地鉄と鋼を接着する役割を果たします。



かまど型の炉内は1,200℃にも達します(上)。地鉄を炉に入れ(左)、内部まで温度が均一になるように熱します(左)。

手鎚で打ち合わせ、鉄と鋼を一体化。この際、鍛接剤が火花となって飛び出し、鉄と鋼の不純物や酸化鉄の被膜を取り除きます。何度も叩いて鍛えることで、切れ味の良さや耐久性が向上します。



さらに叩いて伸ばし、大きかな形と厚さに整えます。



発見されています。江戸時代には、弘前城下に100軒以上の鍛冶屋が軒を連ねる鍛冶町が形成されていました。代々鍛冶を生業とする二唐家は、津軽藩お抱えの鍛冶師として腕をふるい鉄砲や大砲などを製造。作刀も命じられ、以来、刀鍛冶として作刀技術を受け継いできました。中でも5代目の刀匠・二唐國俊は伝統技術に金属理論を取り入れ、優れた刀剣を生み出す名匠として知られました。戦後は作刀技術を生かして包丁や刃物を製造。2007年に津軽打刃物として青森県伝統工芸品に認定されました。現在は、國俊氏の孫にあたる吉澤俊寿さんが7代目として伝統の技を継承。オリジナルデザインの包丁など、一つ一つ丁寧に手打ちで作っています。また、受け継がれてきた金属加工技術を建築用鉄骨製造にも応用。弘前城天守曳屋工事では、鉄骨構造物や曳屋後の本丸仮天守台の鉄骨制作を担当するなど、溶接・鉄構事業を2本目の柱に据え、経営の安定化を図っています。

鋼と地鉄を選定。地鉄と鋼の間に接着剤である鍛接剤を撒き、火床と呼ばれる炉の中に投入します。溶ける寸前まで熱し、ハンマーや手鎚で叩いて伸ばして鉄と鋼を一体化。刃物の形に打ち鍛え、グラインダーで削り、焼き入れ、焼き戻しなど複数の工程を経て、砥石で研磨し柄を付けて仕上げます。不器用で、もの作りが苦手だったという俊寿さん。入社して数年後、東京で行われた物産展に出品し、売る現場でお客さまの声を聞き、「いいものが売れるわけではない。買ってもらうにはどうしたらいいのかと考えるようになり、ものの作りを面白く感じるようになった」と話します。伝統の技術を身に付け、独自の技法で一つとして同じ模様にならない「暗紋」を鍛造。様々なプロジェクトにも参画するなど活躍の幅を広げています。また、フランスやドイツで開催される見本市に出展し好評を博すなど、海外でも品質の高さとデザイン性で注目を集めています。現在、8代目となる長男の剛さんが鍛造技術を磨くほか、刀匠を

吉澤俊寿さん(右)と剛さん(左)。現在、刃物を作るのは二人だけ。増員して生産できる体制を整えたい」と俊寿さん。初心を忘れず、自分を信じて頑張りたい」と剛さんへの期待を話します。剛さんは「皆さまに気軽に手にとっていただけるものを作りたい」と新商品の開発にも意欲的です。



「外国の方から素晴らしい、感動したという声をいただく、一層やる気が出ます。これからも積極的に海外展開を図っていきたい」と抱負を語ります。世界を視野に、刀鍛冶の伝統技術と鍛冶職人としての気概が親子へ継承されています。



包丁のほかに、カミソリやペーパーナイフ、ペーパーウェイトなどの鋼製品も作っています。柄やつまみに津軽塗や津軽組ひもなどをあしらひ、デザイン性を高めました。

遊び心を感じる暗紋の時計型オブジェ。



製品はすべてオーダーメイド。刃物の種類や形、大きさ、柄の素材まで、一つ一つお客さまのご要望に応じて作ります。

刀鍛冶の名門が生む伝統の打刃物 作品に宿る職人魂と美しさ

津軽打刃物包丁二唐刃物鍛造所(にがらはものたんざうしよ) 青森県弘前市

350年超の伝統を継承した津軽打刃物

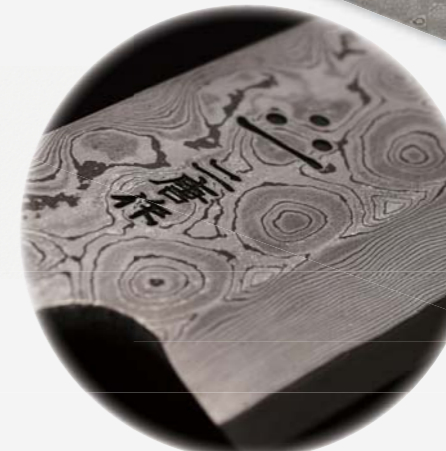
青森県津軽地域では古くから製鉄が盛んに行われており、大規模な製鉄炉遺跡群や奈良時代から平安時代に使われていた鉄製の刀が

たゆまぬ努力と挑戦を続け 和包丁の機能美を海外に発信

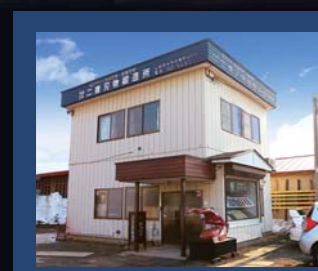
伝統の作刀技術は、地鉄に鋼を付け叩いて作る本打ち包丁に生かされています。工程は23に上り、最初は製造する刃物に合わせ

目指して修行中です。最初はあまり興味がなかった剛さん。作れば作るほどもの作りの奥深さに触れ、魅力を感じるようになりました。

刀鍛冶の高度な技術から生まれた独自の技法が「暗紋(あんもん)」です。世界遺産・白神山にある「暗門の滝」の波紋にヒントを得て作られ、刃に広がる無数の渦巻き模様は、一つとして同じものはありません。鉄と鋼を25層にも重ね、何度も打ち付けることで高低差を作り出し、独特の模様が生まれます。



2015年、海外向けに発売した柳刃包丁「Sashimi」(上)とベティナイフ「Bento」(下)。「折れず、曲がらず、よく切れる」機能性と、柄に黒檀を用いた包丁の縁に波型の刀紋を付け、刀と短刀をイメージした洗練されたデザインが特徴です。



有限会社 二唐刃物鍛造所
青森県弘前市金属町4-1
TEL.0172-88-2881
FAX.0172-88-2882
http://www.nigara.jp/



置賜と庄内エリアの農家レストラン&ご当地菓子をご紹介します!

TOHKnet 山形支社
古谷 佳倫
山形支社勤務2年目。技術グループに所属。

東京・銀座のアンテナショップ「おいしい山形プラザ」で、8年間連続ベスト10入りしている人気商品「でか金つば」をご紹介します。この名物菓子を作っている店が、白鷹町にある「あんちん堂」です。創業当時の製法を守って作られる金つばは風味良く、約5センチ角の大きさにあんこがびっしり詰まって食べ応え十分。小豆のほかに、栗入り、白インゲン豆、生地に抹茶を使ったものなど4種類の味が選べます。



⑧庄内MEAT YOU やくけっチャーの定食・Fセット(ぜいたく5種盛り)。
「庄内 MEAT YOU やくけっチャー」
TEL.0234-42-1666
東田川郡庄内町余目沢田 108-1
※火曜定休



⑩鳥海山の恵みを受けた遊佐カレー。



⑨羽黒山齋館の「精進料理 お膳」(要予約)。
※写真は7品のお膳。

庄内北部エリア (遊佐町・庄内町・三川町)の地産地消グルメ

地元のコトは地元の人に聞くのがイチバン!
東北&新潟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
山形支社の村田喜仁と古谷佳倫。
おすすめの地元ネタとは?



羽黒山「齋館」
TEL.0235-62-2357
鶴岡市羽黒町手向字手向 7 羽黒山参籠所
※無休
「遊佐カレー遊佐駅本店」
TEL.090-6683-8530
飽海郡遊佐町遊佐石田 19-18 JR 遊佐駅 1F
※火曜定休

vol.19 山形編

知りたい、伝えたい! 地元の魅力

「地域ナビ」

「あんちん堂」の「でか金つば」。
「あんちん堂」
TEL.0238-85-3018
西置賜郡白鷹町十王 2464-2
※火曜定休



⑥旬彩レストラン あいあいの「たかきびなめこうどん」。



⑦農家レストラン エルベの「飯豊牛のラグーフェットチーネ」。

TOHKnet 山形支社
村田 喜仁
山形支社勤務4年目。山形市のほか、米沢など置賜地方も担当エリア。

西置賜エリア(小国町・飯豊町・白鷹町)のローカルフード

国道113号沿いの道の駅「白い森おぐに」内にある「旬彩レストラン あいあい」は、小国産の雑穀を使用した料理が味わえる農家レストラン。ぜひ試してほしいのが食物繊維やビ

タミン、ミネラル、ポリフェノールを多く含む「たかきび」料理。赤みとモチモチした食感が特徴の「たかきびうどん」やヘルシーな「雑穀膳」(要予約)がおすすめ。



④「米沢牛 登起波」店内。⑤登起波名物の「すき焼き」。
⑥「平田牧場 本店」店内。⑦脂がしっとりして甘みがある「金華豚」。

こちらもおすすめ ★本場のブランド肉を体験

山形県を代表するブランド肉と言えば、米沢牛。米沢牛とは、置賜地方の3市5町(米沢市・南陽市・長井市・高島町・川西町・飯豊町・白鷹町・小国町)で育った黒毛和牛を指します。そんな極上肉をおいしく食べられるのが、明治27年創業の老舗「米沢牛 登起波(とぎわ)」。すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキと絶品の味を堪能できます。米沢牛を酒粕と地味噌に漬け込んだ加工品「登起波漬」も店の名物です。

味・品質ともに優れ、庄内産のブランド豚として全国的に知られている平田牧場金華豚・三元豚。酒田市にある「平田牧場本店」には、精肉はもちろん、金華豚・三元豚を使った惣菜、自社工場で製造された無添加のソーセージ、ハムやベーコンなどの加工品が豊富に揃っています。本店ならではの品揃えに加え、店内が広く選びやすい陳列も魅力。おいしい食べ方の相談にも気軽に応じてくれます。

山形支社のメンバー

風通しの良い職場環境です!

山形支社 支社長 秋葉 淳一

山形支社は、現在14名のスタッフが勤務。若い社員が多く、人材育成に力を入れています。日頃から「安全第一、健康第一」をモットーに、労働災害ゼロ・ヒューマンエラーゼロ・不祥事ゼロの「3つのゼロ」を心掛け、業務に取り組んでいます。



BCP対策、コスト削減をサポートする「レンタルサーバーサービス」



担当者 / TOHKnet
岩手支社
河村 富男

提案

ネットワークサービスのオプション「レンタルサーバーサービス」で安価に災害対策を実現します。



NOSAI岩手 (岩手県農業共済組合) 様

課題

災害対策の一つとして、遠隔地へのデータ保管を速やかに実現させたい。



総務部部長
吉田 弘伸様
(よした ひろのぶ)



総務部企画情報課主査
藤原 健二様
(ふじわら けんじ)



NOSAI 岩手様の職務風景。



ネットワークを利用した会議の様子。

運用コストの低減を実現し、システム担当の業務効率化にも効果

NOSAI岩手は、2015年に県内7組合(事業所の所在地は盛岡市・花巻市・奥州市・二関市・遠野市・宮古市・九戸村)が合併し、農業災害補償法に基づいて、農業共済事業を実施しています。東日本大震災後、災害による情報資産の損失リスクを回避するという観点から、事業継続に係る災害対策の整備が急務と判断し、遠隔地へのデータ保管について検討してきました。そのような時に以前から取り引きのあったTOHKnetから「レンタルサーバーサービス」の提案を受けました。導入に際しては、コストが気になりましたが、サービスを無償で利用できるお試し期間が用意されていたおかげで、十分な検証を行うことができ、不安は解消されたと感じます。月々のコストが安価

だったことと信頼性の高いサービスであることが分かり、導入を決めました。「レンタルサーバーサービス」の導入により、システム担当の労力が軽減され、業務の効率化も図られています。導入前は、拠点ごとのデータを手動で外部媒体に保存し、遠方の事業所に郵送で送付する手間と費用が発生していました。サーバーを導入したことで、システム的にデータを遠隔地に保管することができています。将来的には、県内全拠点間のLAN構成の統一を図り、より安全・安心のネットワーク環境の構築を考えています。TOHKnetには、さらなる通信速度の向上、安価に増速が可能になるような技術の向上、より質の高いセキュリティ対策の開発・提案を期待します。

堅牢なデータセンターのサーバーに情報資産を預け、災害発生時のリスクを最小限に

NOSAI岩手様には、15年ほど前から弊社の「V-LAN」(高速イーサネット網サービス)をご利用いただいております。2012年に現在の場所に事務所を移転される時も、機器関係のご相談を受けるなど、ご提案の機会をいただいております。

現在、組織における事業運営の基盤となる情報の多くは電子化されています。情報システムの重要性は高く、損失した場合の組織に与える影響は甚大です。NOSAI岩手様から、組合合併の際に、BCP対策として遠隔地へのデータ保管が課題であることと伺い、「レンタルサーバーサービス」をご提案しました。

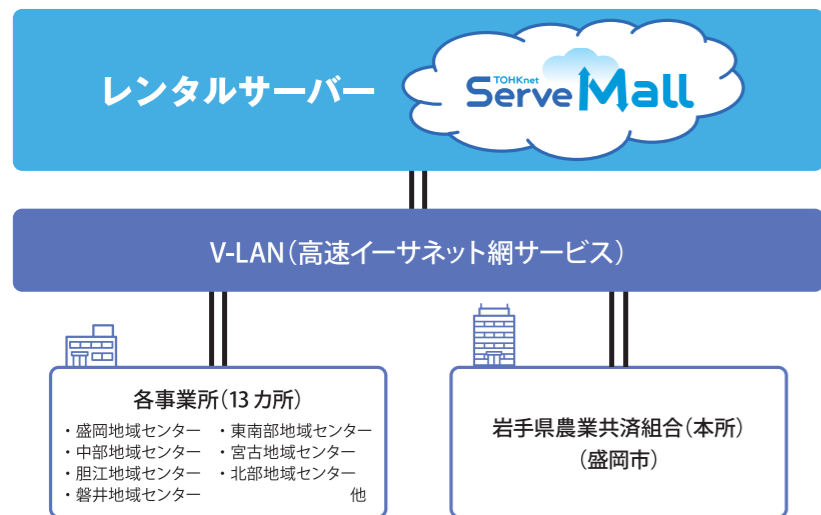
このサービスは、「V-LAN」など、弊社ネットワークサービスにご加入のお客さまを対象としたオプションサービスです。導入に当たっては、トライアル期間を設けております。NOSAI岩手様にはサービス・品質を評価いただき、コスト面の不安なども解消された上で導入いただきました。

また、ネットワーク環境やデータ管理について、情報漏えいや機器の破損などによる、情報資産の損失に対するリスク管理を重視されておりました。外部からの不正アクセスに対するセキュリティや、サーバーの管理体制がどのようになっているか、弊社のネットワークセンターの

見学と、ユーザサポートセンターの管理体制の説明をして、ご納得いただきました。ネットワークセンターやデータセンターは、見学ツアーを設けていますので、多くの方にご参加いただきたいと思います。

今後は、県内全拠点のLAN構成の統一をお考えという点です。ご必要に応じてご提案をしていきたいと考えています。

BCP対策、コスト削減、業務効率化に最適な「レンタルサーバーサービス」



「レンタルサーバーサービス」は、弊社のネットワークサービス「V-LAN」「おトクオフィス・ワン」「TOCN」などを經由して、お客さまに提供するサービスです。災害時に重要なデータの損失を防ぐBCP対策、サーバのアウトソースによるコスト削減などをサポートします。

提案のPOINT

初期投資や運用コストを低減

災害発生時の情報資産の損失リスクを回避

高セキュリティで、業務の効率化を実現

農家から信頼される組織を目指し、岩手県農業発展に貢献

農業は、気象状況などの影響を受けやすい産業です。NOSAI岩手では、これまで1993年の大冷害、2011年の東日本大震災、2016年の台風10号の発生など、自然災害などによる損失に対する補てんを通じて、組合員の皆さまの経営安定に寄与してまいりました。また、今年3月には「農業災害補償法の一部を改正する法律案」が国会に提出され、新たに収入保険制度の実施、現行の農業災害補償制度の見直しが行われるなど、NOSAIにとって大きな転換期を迎えています。NOSAI岩手は、組合員の農業経営のセーフティネットとしての役割を果たすため、合理的・効率的な制度運営と農家の負担軽減、ガバナンス強化を図り、役職員が一丸となって、一層の組織強化に取り組み、組合員の皆さまに必要とされ、信頼される組織を目指してまいります。

家畜診療の様子。



水稲評価の様子。

※文中に記載の組織名・所属・役職・サービス名などはすべて2017年4月時点のものです。

満天の星空ときらめく夜景を満喫! 「弥彦山 夜景&星空クルーズ」が開催されます

夏の夜の特別イベント ロープウェイで空中散歩

弥彦山は、新潟県弥彦村と長岡市の境界に位置する標高634メートルの山で、日本海に面しています。麓には彌彦神社があり、山全体が神域となっています。山頂へは登山道（表参道コース）のほかロープウェイを使って登ります。山頂からの眺めも素晴らしい。一年を通じてたくさんのお客さんが訪れます。

ロープウェイは、通常夜間や冬期は運行されませんが、夏に限り特別に夜間運行され「弥彦山 夜景&星空クルーズ」が開催されます。日本海・佐渡に沈む夕日はもちろん、全国夜景100選・日本夜景遺産にも登録されている弥彦山頂からの眺望、さらに満点の星空を楽しむことができます。昼間とは違う雰囲気の中、絶景をぜひご堪能ください。

弥彦山 夜景&星空クルーズ

- ★開催日/ 2017年8月7日(月)～16日(水)
- ★ロープウェイ運転時間/ 上り 18:00～20:30(20分間隔)、下り最終 21:00
- ★ロープウェイ料金/ 大人1,200円、小人600円(未就学児は無料)
- ★弥彦山ロープウェイ/ 新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦2898



弥彦山の麓に鎮座する彌彦神社。越後国一宮として古くから「おやひこさま」と呼ばれ、広く親しまれてきました(左)。ロープウェイは、弥彦山の麓から山頂までの1,000mを約5分間で結びます(右)。

■お問い合わせ
 弥彦観光索道株式会社
 新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦2898 TEL.0256-94-4141 <http://http://www.hotel-juraku.co.jp/yahiko/>

弥彦山山頂からの夜景

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

駅を起点に、東北で暮らす方と東北を訪れる方に livit 喜んでいただけるサービスを提供 JR東日本東北総合サービス様



東北の地域「十色」の銘品や銘菓、工芸品などを揃えたセレクトショップ「東北めぐりいろ」という。仙台駅ビルのほか、秋田駅ビルと盛岡駅ビルにもオープン。写真は仙台駅ビル内店舗の様相(上)。

東日本旅客鉄道株式会社(JR東日本)が100%出資し、1988年に東北総合サービス株式会社として設立されました。2013年にJR東日本東北総合サービス株式会社へ社名を変更。2015年、グループ会社再編によりジャスターおよびジェイアールアトリスを吸収合併し、管轄が東北6県となりました。2017年、愛称を「LIVIT(リビット)」とし、駅を中心とした「開発運営」「駅活性」「JR資産活用」の3領域で、幅広く事業を展開しています。

開発運営はエキナカのおみやげ処や飲食店などの経営、直営飲食店や地産品ショップなどの開発・管理運営。駅活性はJR東日本の駅業務のほか、お問い合わせセンターなどの管理運営、コインロッカーや自動販売機などの管理。JR資産活用は不動産売却の仲介や管理などのほか、介護事業も行っています。

広範な鉄道ネットワークとエキナカの販路を活かしながら、特色ある地元商品の開発・販売を通じて地域とお客さまを結び、東北の活性化に貢献することを目指しています。近年は、地域の生産者や製造者の方々と一体となった「6次産業化」の手法による新商品開発を行っています。

※LIVIT: Live Visit. TOHOKU を表しています。

6次産業化の新製品「東北ピクルス〜パブリカと生きたらげのピクルス〜」。石巻産(パブリカ・椎茸)と仙台産(生きたらげ)の素材を使用し、社会福祉法人石巻祥心会 小国の郷の皆さんが、石巻の復興を願い、一つ一つ丁寧に手作りでしています(右)。

JR東日本東北総合サービス 株式会社 宮城県仙台市青葉区中央4-10-3 仙台キャピタルタワー8F TEL.022-397-7240 <http://www.livit.jrgroup.ne.jp/>

仙台市民会館の施設命名権を取得

新名称は「トークネットホール 仙台」

地域の文化を受け継ぎ、そして未来へ。

地域の文化発信拠点であり、文化資産でもある仙台市民会館をサポートするために、トークネット(TOHKnet、社名:東北インテリジェント通信株式会社)は施設命名権を取得しました。さらに、美術館の皆さまが自由に利用できる公衆Wi-Fi環境を提供してまいります。

1909年(昭和14年)



桜公園(現西公園)にあった料亭を仙台市が買収、仙台市初の公会堂「仙台市公会堂」として、市民から親しまれた。

1950年(昭和25年)



仙台市公会堂が空襲で焼失(1945年)したため、現在と同じ西公園北端に新築・移転した。

1973年(昭和48年)



コンサートホール、会議室、展示室などを有する複合施設生まれ変わり、「仙台市民会館」と改称した。

4月1日に掲載した河北新報の広告欄の抜粋

このたび、当社は仙台市民会館の施設命名権(ネーミングライツ)を取得しました。

同会館は、1909年に前身の仙台市公会堂として開館以来1世紀以上、1973年に仙台市民会館に改称・開館してから40年以上にわたり、仙台を代表する音楽・文化施設の一つとして親しまれてきました。当社は、同会館の発展ならびに仙台市への貢献などの観点から、ネーミングライツに応募し、優先交渉権を獲得。仙台市と各種協議・調整を行い、ネーミングライツ契約を締結したものです。

これに伴い、2017年4月1日より新名称は「トークネットホール 仙台」となりました。契約期間は2020年3月31日までの3年間です。

2017 Japan IT Week 春 ビッグサイト

第8回 クラウドコンピューティング EXPO 春に出展

5月10日(水)から12日(金)の3日間、東京ビッグサイトで行われた「第8回クラウドコンピューティングEXPO春(クラウドジャパン春)」に当社が出展しました。本展示会は、クラウドコンピューティングに関する製品・サービスが一堂に介する専門展です。

当社は、仙台中央データセンターをはじめ、トークネットサブモールや標的型攻撃メール対応訓練サービスなどを紹介しました。期間中は、企業の情報システム部門やシステム利用部門の方々などが多数来場し、活発に商談・受注が行われました。



当社展示ブースでのセミナーの様子

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した。vol.19は青森県の人と技の特集、山形県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 3名様
 りんごワーク研究所の
 スパークリング
 アップルジュース「クールアップル」
 青森屋の
 「め」りんごロングドシャ
 果汁100%・1本230ml×5本
 10枚入り×1箱

B 3名様
 あんちん堂の
 でか金つば
 1個120g×8個

C 3名様
 宮城の
 お土産セット
 ・「気仙沼 海ごはん」海藻味ふりかけ、30g×1袋
 ・「宮城のいちご飴」70g×1袋
 ・「東北ピクルス パブリカと生きたらげのピクルス」180g×1個
 ・「仙台きなこクランチ」10個入り×1箱
 ・「素材が主役のずんだジャム」61g×2個

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、応募ください。

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



締め切り/2017年8月31日(木)

当選発表/厳正な抽選の上、賞品の発送をもって発表に代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

取材をしていると、自分自身が楽しいと思えることや、好きなことを地道に続けている方に出会う機会があり、前向きでひたむきな姿に感動と元気をもらいます。編集スタッフとしては、取材にご協力いただいた方々に、好印象を残すことができるよう心掛けたいものです。

IT INFORMATION

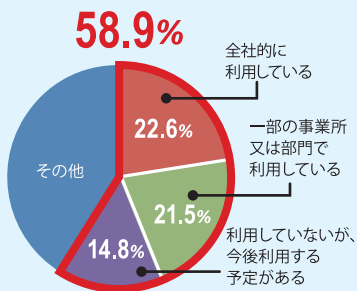
～IT分野の旬な情報をお届けします～

今回は「クラウドサービス」の利用動向についてご紹介します。クラウドサービスを利用している企業が増えています。利用動向や利用内容をご覧ください。また、当社が提供するサービスも併せてご紹介します。

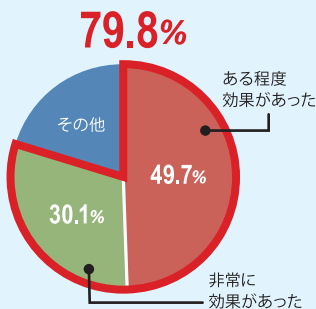
データで見るクラウド利用動向

※総務省調べ：平成27年度通信利用動向調査報告書（企業編）

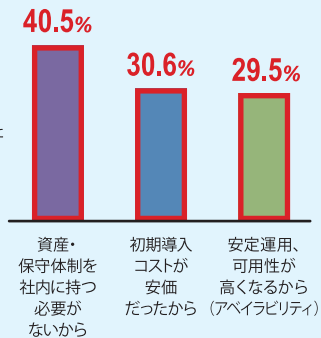
クラウドを利用中
利用する予定がある



クラウドの利用効果
を感じている



利用している理由



★ 利用内容

ファイル保管・データ共有

49.7%

サーバー利用

41.6%

社内情報共有・ポータル

35.5%

その課題、クラウドサービス「TOHKnet ServeMall」が解決します

ネットワークストレージ
サービス

ファイル共有
サービス

レンタルサーバー
サービス

V-CUBEミーティング/ドキュメント
サービス

サイボウズOffice/Garoon
マネージドサービス

★ ビジネスをサポートするTOHKnet ServeMallの特徴

アウトソーシング

- ☑ 当社技術者によるインフラ保守運用
- ☑ ネットワークサービスとのワンストップ提供

コスト削減

- ☑ 安価で柔軟なメニュー体系
- ☑ 必要サービスを最適規模で提供

信頼性

- ☑ 国内の堅牢なデータセンター上にサービス構築
- ☑ 通信業者として蓄えたサービス運営実績

続きはWebでチェック！

- サービス詳細
- 導入事例
- 資料ダウンロード

東北電力グループサイト

www.tohoku-epco.co.jp/group/jt19



PC

「トークネットジョイント」で検索

トークネットジョイント

検索



モバイル



トークネット
TOHKnet
つなげる力を、明日のために。

【お問い合わせ】 TEL:022-799-4211 (受付時間/平日 9:00～17:00) e-mail: joint@tohoknet.co.jp