

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. 29
2019 Dec.



銀山温泉(山形県)

未来への挑戦 [特集インタビュー]

「言葉でつなぐ」

山形弁研究家 ダニエル・カール氏

技をつなぐ 久慈琥珀株式会社様

導入事例 [新たな価値をつくるビジネス] 登米市立登米市民病院様

地域ナビ [宮城編]





(左)琥珀を細かくして熱と圧力を用いた独自の成形技術で開発した、世界初の新素材「リファインドアンバー」を使用した製品。



(右)山寺立石寺五重塔より望む冬の景色。

（左）琥珀を細かくして熱と圧力を用いた独自の成形技術で開発した、世界初の新素材「リファインドアンバー」を使用した製品。

Joint

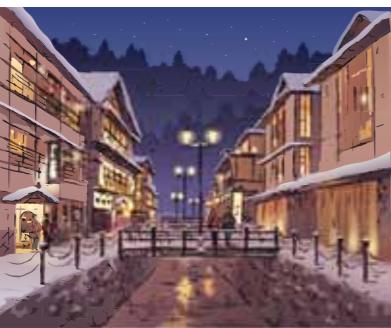
CONTENTS

vol.29 2019 Dec.

【表紙のイラスト】

大正ロマンの風情あふれる山形県の「銀山温泉」。最上川支流の銀山川の両岸に、大正から昭和初期にかけて建てられた木造多層建築の旅館が立ち並びます。四季折々に美しい景色を楽しむことができ、冬の銀山温泉は、温かみのあるガス灯の明かりが幻想的な雰囲気をつくり出します。

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



読者プレゼント

「ふくしま ICT 未来フェア 2019」に出展
「Think VPN」

日経BP ガバメントテクノロジー 2019年秋号
自治体 IT システム満足度調査 2019～2020
ネットワークサービス（有線型）部門 1位

「ふくしま ICT 未来フェア 2019」に出展

14

地域の旬情報 Joint's TOPICS
「第21回会津絵ろうそくまつり」が開催されます

お客様紹介
福島県南酒販様
(福島県郡山市)

13

導入事例 「新たな価値をつくるビジネス」
登米市の病院ネットワークの信頼性と
サーバー運用の安定性の向上を実現
登米市立登米市民病院様

11

地域ナビ
知りたい、伝えたい！ 地元の魅力
宮城編

09

技をつなぐ
煌めく光沢と温もりをたたえた琥珀
久慈の宝として継承
久慈琥珀株式会社様

07

山形弁の奥深さに魅せられて
方言がつなぐ「ミュニケーション」
山形弁研究家 ダニエル・カール氏

03

未来への挑戦 「特集インタビュー」
「言葉でつなぐ」

山形弁の奥深さに魅せられて
方言がつなぐ「ミュニケーション」

山形弁研究家 ダニエル・カール氏

初めての留学で
日本の文化に興味

ダニエルさんが生まれ育ったのは、米国カリフォルニア州南部のモンロビア市。日本人移民農業の歴史がある地です。

「近所に日系人の友だちが多く、小学生の頃はよく、家に遊びに行っていました。日本の伝統的な掛け軸や扇子など、飾ってあるもの全てが珍しかったですね。世界史の授業で世界大戦や明治維新など、日本の歴史について学ぶと、ますます興味を持つようになりました」

ダニエルさんは、15歳から空手を習い始めたことで、日本への関心をさらに深めました。

「町の道場に通い始めた夢中になつて。本場でやつてみたいと思うようになり、日本に行くことを考えました」とダニエルさん。そして、16歳の時、奈良県智辯学園に交換留学生として来日しました。

「言葉も食文化も違うので、最

初はやはり大変でした。40年以上も前なので、先生方も外国人にどのように教えれば良いのか悩んでいたくらいです。僕は3年間ドイツ語の勉強をしていたので、外國語を学ぶコツは分かつていま

した。とにかく単語をたくさん覚えるわけです。日本語も同じ方法でほぼ独学で勉強しました」

1年の留学期間に、できるだけたくさんの経験や体験を重ねたかったというダニエルさんは、自分なりの『留学生心得』を持っています。

「食べず嫌い、やらず嫌いをしないで、何でもチャンスと捉えることです。奈良に来て初めて食べた寿司は『フナ寿司』だったんですが、臭いがとても強烈で苦手でした。豆腐は味も香りも歯ごたえもないのに、美味しいと思えませんでした。ところが、当時留学生の世話をしてくれていた姉御肌の女性に『とにかく何でも7回試してみなさい』と言われたんです。トライしてみたら、フナ寿司も豆腐も好きになりました。

智辯学園の先生にも、ホームステイ先のお父さんに『何事も我慢して続けてみなさい』と同じようなことを教えられました」

山形での生活で
積極的に方言を学ぶ

ダニエルさんはその後、大学に進学し再び日本に留学。大阪の関西外国語大学で4ヶ月学びました。さらに京都の二尊院にホームステイしたり、佐渡島で

食べず嫌い、やらず嫌いをしないで、苦手なものでも7回は続けてトライしてみる。



1981年から3年間、英語指導主事助手として勤務したダニエルさん。山形県内の中学・高校210校を訪問しながら、山形弁と文化を身に付けました。(写真提供:ダニエル・カール氏)



自宅近くのお気に入りのカフェレストランにて。
ダニエルさんが手にしている「笹野一刀彫
(お鷹ぼうぼう)」は、米沢市の民芸品。「土台に
“コブ”が付いているのは珍しいんです」。

山形弁の奥深さに魅せられて 方言がつなぐコミュニケーション

山形弁を話すマルチタレントとして活躍するダニエル・カールさん。学生時代に2度の日本留学と、山形県内の中・高210校での英語指導の経験があります。山形弁研究家の肩書きも持ち、全国各地で講演活動を行うダニエルさんに、国や地域、世代を超えた、言葉がつなぐコミュニケーションの大切さと、山形や東北への思いについて伺いました。

**「言葉でつなぐ」
山形弁研究家 ダニエル・カール氏**



著書『そのカタカナ英語、外国人には通じません』(2015年フォレスト出版)。英語教育や国際交流に力を入れているダニエル・カールさん。外国人にうっかり和製英語を使わないためにおすすめの1冊。900円(税別)

[プロフィール]
1960年、米国カリフォルニア州モンロビア市生まれ。高校時代、交換留学生として奈良県の智辯学園に1年間滞在。大学在学中に再来日し、大阪の関西外国語大学で4ヶ月間学び、京都の二尊院に2ヶ月ホームステイ、佐渡島で文弥人形づかいに弟子入りする。大学卒業後、日本で文部省(当時)英語指導主事助手として3年間山形県に赴任。その後上京し、会社員を経て翻訳・通訳会社を設立し、テレビ・ラジオなどの仕事を兼務。ドラマ、司会、コメンテーター、講演活動など幅広く活躍中。

<https://sites.google.com/view/daniel-kahl>



技
つ
な
ぐ

煌めく光沢と温もりをたたえた琥珀 久慈の宝として継承

琥珀の採掘・製造加工・販売
久慈琥珀株式会社 (くじこはくかぶしきがいしゃ) 岩手県久慈市

**太古の口マンを秘めた
植物由来の宝石**

岩手県北部の沿岸に位置する久慈市は、国内最大の琥珀※産地であり、バルト海沿岸部やドミニカ共和国と並ぶ世界三大産地の一つとして知られています。琥珀は、太古から世界各地で珍重され、装

飾品やお守りなどのほか、病気の妙薬としても使われてきました。

久慈産の琥珀は縄文時代に採掘が始まり、近畿地方の古墳から勾玉などが多数出土していることから、大和朝廷に運ばれていたことが分かっています。江戸時代には、南部藩の特産品として管理されるようになり、重要な産業となりました。

**唯一の専門企業として
情報発信と技術を継承**

久慈琥珀株式会社は、現在、琥珀の採掘から加工、販売までを一貫して行うとともに、博物館や採掘体験場の運営など、琥珀に関する学術・文化・交流面から多様な事業を開拓しています。「博物館の来館者は年間3万人前後。大人から子どもまで幅広く人気があるのが採掘体験です」と話すのは、総務財務グループの川戸道佳郎課長代理。2018年6月、採掘体験中の来館者がティラノサウルス類の歯の化石を偶然に発見しました。「体験希望者は年々増えており、皆さん夢中になって採掘されます。久慈一帯の地層は、琥珀のほかに植物や恐竜の化石も多く、

**新たな文化を創造し
地域の宝を未来へ**

久慈琥珀では、定番のアクセサリーや宝飾品のほか、新商品の開発にも取り組んでいます。「久慈産の琥珀から抗アレルギー物質が発見され、『クジガンバロール』と命名し特許を取得。この成分を含む化粧品を製品化しました。また、琥珀を細かくして熱と圧力を

組み立てや金具付けを行い、検品して製品となります。こうした加工に携わる社員は10数名。「久慈の琥珀は脆いのが特徴。加工する前は、原石に入っているひびの具合をよく確認し、加工する際には機械の回転数や押し当てる方に細心の注意を払います」と話すのは、入社5年目の畠山啓さん。製造グループには30年超のベテラン社員もあり、日々作業する中で技術継承を行っています。

■琥珀：数千万年～数億年前、地上に繁茂していた樹木の樹脂が土砂などに埋もれて化石化したもの。古くから珍重品として取引され、人類最古の宝石ともいわれ、英語では「amber」(アンバー)、久慈地方の方言で「くんのこ」と呼びます。久慈琥珀は約8500万年前のものとされ、南洋スギが起源樹種と考えられています。生成の過程で古代の昆虫、葉、花、樹皮などが入った琥珀は非常に希少で学術的にも高い価値があります。色は白、黄、茶、赤、青、黒など極めて多彩で、約250色あるそうです。

固める成形技術を独自に開発し、世界初の新素材『リファインドアンバー』を製品化し、オリジナルブランドを立ち上げて販売しているほか、印鑑などにも展開しています」と新田久男代表取締役社長。いずれも岩手大学との共同研究によるもので、琥珀の新たな可能性を探求しています。

「久慈の宝である琥珀を核に、交流人口を増やす取り組みも始めました。久慈に人を呼び込むアンバーランド構想です。琥珀の歴史的・

おすすめランチ（9月）は魚のソテー。取扱当日はハウボウ、メバル、アイメの3種類にジノベーゼソースが添えられていました。このほか、短角牛のハンバーグやスパゲッティも人気です。



レストラン ピストロくんのこ

■営業時間
●ランチ 11:00～14:30(ラストオーダー)
●ディナー 17:30～22:00
20:00(ラストオーダー)
※ディナーのご予約は前日17:00までにお問合せください。
■定休日／毎月第3水曜日
■お問合せ／TEL.0194-59-3881



製造グループの小山太郎さん、畠山啓さん、小節忠さん(左から)



博物館本館に隣接した琥珀ショップ。さまざまな商品が揃っています。



久慈琥珀株式会社
〒028-0071 岩手県久慈市小久慈町第19地割156番133号
TEL.0194-59-3821 FAX.0194-59-3515
<http://www.kuji.co.jp/>



久慈琥珀博物館

■開館時間／9:00～17:00(16:30まで入館)
■休館日／12/31・1/1・2月末
■入館料／高校生以上500円
小・中学生200円
■お問合せ／TEL.0194-59-3831



琥珀採掘体験教室

■時間／1時間
■料金／高校生以上 1,500円(税込)
小・中学生 1,000円(税込)
■人数／80名程度(1回あたり)
※冬期間12月末から4月上旬では中止しています。
○採取した琥珀はすべてお持ち帰りいただけます(ただし、琥珀以外の化石や虫入り琥珀は、貴重な資料として預かりさせていただきます)。

●このほか、勾玉やアクセサリー作りなどの体験教室も開催しています。
いずれも予約が必要ですので、事前にお問合せください。

ちょっと贅沢なご褒美ランチを楽しめる名店をご紹介!



TOHKnet 営業部
菅原 実穂

宮城県出身。2018年入社。大崎市、登米市を中心に宮城県北エリアの営業担当。



「うな重」のご飯は登米産ササニシキを使用。秘伝のタレで焼き上げた蒲焼とよく合います。



米穀店の蔵を改装した特徴的な外観。



古民家のような趣の1階店内。



2階座敷席。



2階から眺める北上川の景色。

地元だけでなく、わざわざ県外から訪れるほどファンの多い「東海亭」は、明治8年に創業した老舗。ふつぶらと丁寧に焼き上げたうなぎに、秘伝のタレを絶妙なバランスで絡められた「うな重」は、ご飯が見えないほどの大きさで食欲をそそります。厚みのあるふわふわとした食感と、まるやかな焼き

味に思わずほほえんでしまいます。「うな重二段重ね」は、ひつまぶし風に刻んだうなぎを下のご飯にのせ、上のご飯にうな重のうなぎをのせた、一度で二度楽しめる一品です。

お店は北上川のほとりに建つており、2階座敷席の窓から眺める景色も魅力の一つ。築130年の米穀店の蔵を山形

から移築し改装した店内はモダンな雰囲気で、ゆっくりと寛げます。ちょっと贅沢したい時のランチにおすすめの店です。

登米市には教育資料館、警察資料館など明治時代の洋風建築物や、白鳥が飛来する豆沼など見どころも多いので、観光と合わせて老舗の味を楽しんでみてください。

見た目も味も大満足のうな重を味わえる うなぎの老舗「東海亭」(登米市)

地元のコトは地元の人に聞くのがイチバン!
東北・新潟&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
営業本部の菅原実穂と帖佐和加子。
おすすめの地元ネタとは?

「海老野菜天丼」は、海老2本と野菜3種を彩り良く盛り付けた天丼の定番人気メニュー。街の喧騒から離れた静かな佇まいの一軒家割烹。目の前で揚げたての天ぷらを味わえるカウンター席(コースのみ)。

①「東海亭」
TEL.0220-52-2023
登米市登米町寺池九日町46
平日11:00~14:00/17:00~18:30
(夜は前日までの予約のみ)
土・日・祝日11:00~なくなり次第終了
※月曜定休(祝日の場合は翌日休)



⑦「道の駅おおさき」の産直コーナー。
⑧「道の駅おおさき」の外観。
⑨松倉の「ママも喜ぶ!パパ好み」。
⑩松倉の「ママも喜ぶ!パパ好み」。

vol.29 宮城編

知りたい、伝えたい! 地元の魅力

[地域ナビ]



TOHKnet 営業部
帖佐 和加子

福島県出身。2019年入社。新規開拓グループに所属し、東北6県と新潟県の営業担当。

仙台で天ぷらを食べたい時、候補にあがることが多い「割烹天ぷら三太郎」。1973年の創業以来、ビジネスの接待や記念日の会食などに人気の店です。三太郎の魅力はカウンター席で、料理人が目の前で一品一品揚げた天ぷらをコースで味わえるところ。同店には専用のカウンター席が2卓あります。



「海老野菜天丼」は、海老2本と野菜3種を彩り良く盛り付けた天丼の定番人気メニュー。



街の喧騒から離れた静かな佇まいの一軒家割烹。



中庭の景色を楽しめる掘りごたつ式のオープン席。

ランチにゆっくり味わえる屋の「天ぷらコース」や、気軽に割烹の味を楽しめる「天丼」がおすすめです。野菜天丼、海老野菜天丼などの定番のほか、さまざまな天ぷらを堪能できる特製盛合せ天丼が人気。品良く器に盛られた天丼は、少し贅沢な気分を味わいたい時のランチにぴったりです。

天丼を注文の場合はテーブル席や半個室の利用となります。が中庭の見える席もあり、落ち着いた雰囲気で食事ができます。また三太郎は、せんらいメيديアマークの近くにあるので、定禅寺通りがメイン会場となる「光のページェント」などのイベントに出掛けた際の食事会にもおすすめです。



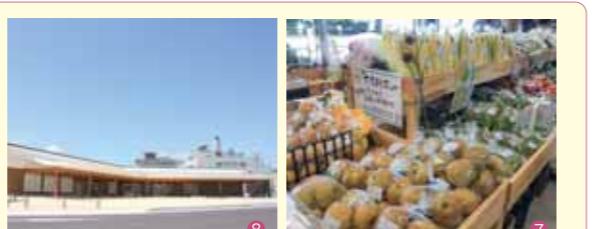
②「カフェモーツアルトメトロ」の内観。
③「カフェモーツアルト」のチーズケーキ。
④「Cafe青山文庫」の店内。
⑤デザート感覚で楽しめるカフェノコロソイミルク。

こちらも
おすすめ

★大崎市に新しくできた話題の道の駅

2019年7月、大崎市古川の国道108号線沿いにオープンした「道の駅おおさき」。地場産野菜が充実した産直コーナー、大崎市のブランド米「ささき」を使った料理を楽しめるコミュニティカフェがあります。米どころ大崎市の豊かな大地は「大崎耕土」と称され、情報発信コーナーでは農業について映像やパネルで紹介されています。道の駅おおさきでは、1960年から続く

菓子製造会社「松倉」のロングセラー商品「ママも喜ぶ!パパ好み」を販売。油を使わずに焼き上げた数種類のあられとピーナッツ、小アジをミックスしたお菓子は、お茶うけやお酒のおつまみにぴったりです。「女子ごのみ」も、パパ好みの姉妹品として話題です。寒梅酒造の「宮寒梅」や、森民酒造店の「森泉大吟醸古酒 35年熟成」など地元の日本酒も多数取り揃えています。



⑦「道の駅おおさき」の産直コーナー。
⑧「道の駅おおさき」の外観。
⑨松倉の「ママも喜ぶ!パパ好み」。
⑩松倉の「ママも喜ぶ!パパ好み」。

⑪「道の駅おおさき」の外観。
⑫「道の駅おおさき」の外観。
⑬「道の駅おおさき」の外観。
⑭「道の駅おおさき」の外観。

「割烹 天ぷら 三太郎」(仙台市) 味、雰囲気ともに間違いないなしの名店



TOHKnet 営業部

帖佐 和加子

仙台で天ぷらを食べたい時、候補にあがることが多い「割烹天ぷら三太郎」。1973年の創業以来、ビジネスの接待や記念日の会食などに人気の店です。三太郎の魅力はカウンター席で、料理人が目の前で一品一品揚げた天ぷらをコースで味わえると

ランチにゆっくり味わえる屋の「天ぷらコース」や、気軽に割烹の味を楽しめる「天丼」がおすすめです。野菜天丼、海老野菜天丼などの定番のほか、さまざまな天ぷらを堪能できる特製盛合せ天丼が人気。品良く器に盛られた天丼は、少し贅沢な気分を味わいたい時のランチにぴったりです。

天丼を注文の場合はテーブル席や半個室の利用となります。が中庭の見える席もあり、落ち着いた雰囲気で食事ができます。また三太郎は、せんらいメيديアマークの近くにあるので、定禅寺通りがメイン会場となる「光のページェント」などのイベントに出掛けた際の食事会にもおすす

こちらも
おすすめ

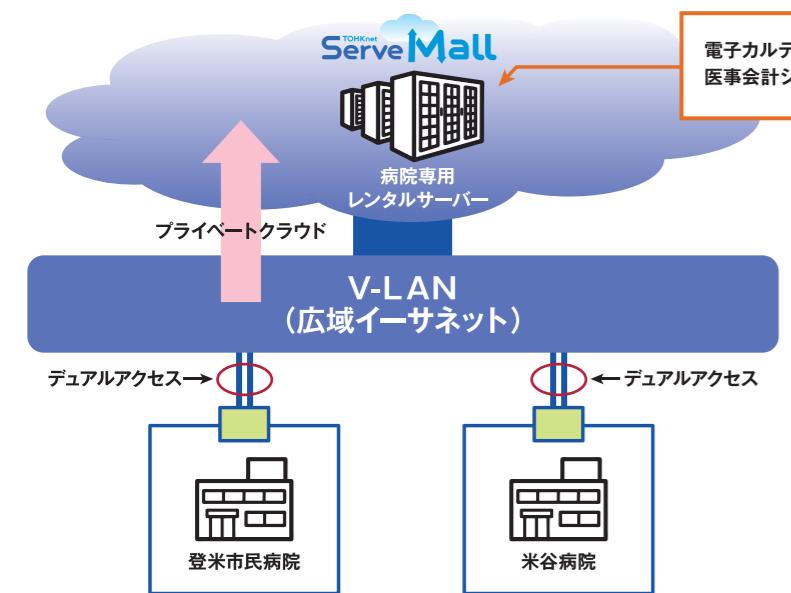
★休憩で立ち寄りたい仙台市街のカフェ

仙台の老舗喫茶店「カフェモーツアルト」の姉妹店である「カフェモーツアルトメトロ」。仙台市地下鉄東西線の国際センター駅2階にあり、短い時間でも気軽に利用できるコーヒースタンドスタイルのお店です。おすすめはカフェモーツアルト創作時から変わらないレシピで作る「チーズケーキ」。定番の「モーツアルトブレンド」との組合せが人気で、チーズケーキの濃厚な味わいと深煎りコーヒーのコクが相性抜群です。



②「カフェモーツアルトメトロ」の内観。
③「カフェモーツアルト」のチーズケーキ。
④「Cafe青山文庫」の店内。
⑤デザート感覚で楽しめるカフェノコロソイミルク。

「V-LAN」と「デュアルアクセス」、 TOHKnet ServeMall「レンタルサーバーサービス」



東日本大震災や水害を経験している地域。万が一何かあってもサーバーは大丈夫という安心感が、重要なトーケネットと登米市との間

今回の導入に際して、登米市民病院様がコスト面とともに重視した点は、BCP（災害）対策です。トーケネットは、サーバー機器をセンター内に設置し、災害発生時に限る提案をしました。

要。トーケネットと登米市との間



登米市民病院のサーバー室。

お客様にご満足いただけるサービスをご提案します

約5年前、「JoinT」8号の誌面に、青森県の「つがる西北五広域連合」様の医療連携システムのネットワークに関する記事が掲載され、それを登米市民病院の医療局の方がご覧になられたことで、当社にお声がかりました。

今回の提案は、当社のネットワークサービス「V-LAN」と、クラウドサービス「TOHKnet ServeMall」レンタルサーバーサービスを組み合わせたシステム提案です。これにより、サーバー運用に関する安定性向上を実現させました。医療系システムのサーバーをプライベートクラウド上に置くことで、システムの安定性向上と、担当する病院職員の運用負荷が軽減されます。さらに、クラウドと両病院間の通路経路を閉域網で冗長化することで、耐災害性とセキュリティを強化しました。

また、当社は登米市と「災害時の通信設備復旧等の協力に関する協定」を2013年10月に締結しており、災害時の迅速な通信確保に向けてさらなる充実を図っていきます。

担当者／TOHKnet 営業部 天沼 和貴

*文中に記載の組織名・所属・役職・サービス名などはすべて2019年10月時点のものです。

登米市立登米市民病院様

登米市の病院ネットワークの信頼性と サーバー運用の安定性の向上を実現



提案のPOINT

ネットワークと
クラウドのワンストップサービス

BCP対策とセキュリティ強化

システムの安定性向上と
運用負荷の軽減

* 組織概要

地域の皆さんに「信頼」され、「支持」される病院を目指します

登米市立登米市民病院は、登米市の中心病院、災害拠点病院として、病病連携、病診連携を密にしており、在宅看護施設や介護施設との連携に努めています。

よりスマートな診療と確実な治療を実践するため、2014年に電子カルテシステムを導入。予約制も導入し、外来患者さんの待ち時間軽減を図っています。

「笑顔と思いやりを持って患者さんを癒やす」をモットーにしている登米市民病院は、病院が一丸となって患者さんに対するチーム医療を実践。地域に信頼され、支持される病院を目指しています。



(後列左から) 医療情報技士 伊藤賢様、医療情報技士 亀山圭太様、診療情報管理士 宮原勝典様、医療情報技士 山岸儀雄様
(前列左から) 医事課長補佐兼医療情報係長 及川稔様、医事課長 照井正樹様

登米市立登米市民病院

宮城県登米市迫町佐沼字下田中25
TEL.0220-22-5511

自治体ITシステム 満足度調査 2019-2020

日経BPガバメントテクノロジー

日経BPガバメントテクノロジー 2019年秋号
自治体ITシステム満足度調査2019-2020
ネットワークサービス(有線型)部門1位

統合型広域イーサネットサービス

Think VPN

環境に合わせて自由に選択でき
最適なネットワークの構築が可能です



新サービス

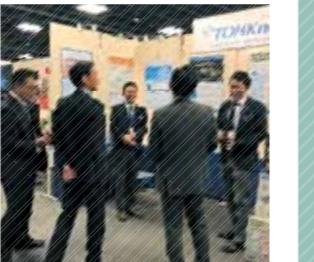


ふくしまICT未来フェア 2019に出展

11月13日(水)、「ふくしまICT未来フェア 2019」が福島市のコラッセふくしまで開催され、当社も出展しました。

本フェアは、ICTを活用したふくしまの復興と地域活性化を目的として、毎年実施されています。今回は、2030年の社会で、5GやAIなどにより街や働き方にもたらされる変化や、製造現場・ファッショニング業界でのAIの活用事例に関する講演会などが開催されました。

当社は、事業所間の通信サービス、インターネットサービス、レンタルサーバーなどのクラウドサービス、標的型攻撃メール対応訓練サービス、防災対策に最適な遠隔作業支援システムなどを紹介しました。



当社展示ブースの様子

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.29は山形弁研究家でタレントのダニエル・カール氏、岩手県の久慈琥珀株式会社様などを特集しました。

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
肉のさかのの
米沢牛すき焼き用食べ比べセット
3名さま



B
さいとう製菓の
かもめの玉子(16個入)
3名さま



C
福島県南酒販の
963ウイスキー飲み比べセット
3名さま

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.tohnet.co.jp/joint/>



締め切り/2020年2月29日(土)

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。

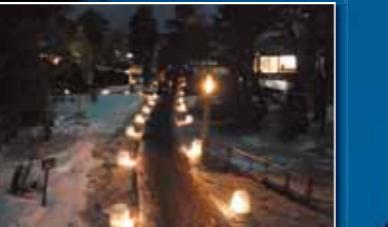
2019年も残りわずかとなりましたが、年末が近づくと、欲しい、食べたいなどの欲が湧いてくるような気がします。
2020年は、「物欲」ではなく「意欲」を持って生活できるように、少し早めに目標や計画を立てたいと思います。

編集
後記

雪景色の街を伝統の灯火で華麗に演出

「第21回会津絵ろうそくまつり」が開催されます

会津藩主・松平氏の庭園として知られる「御葉園」では、琴と横笛の音色が響き渡ります(上)。会津地方では冬期、花の代わりに絵ろうそくを仮壇に飾るようになつたといわれ、会津若松市内に5軒ある絵ろうそく店で、今も1本1本丁寧に手作りされています(下)。



第21回 会津絵ろうそくまつり~ゆきほたる~

●日時/2020年2月7日(金)・8日(土)17:30~21:00

●メイン会場/鶴ヶ城、御葉園

※その他、会津若松駅、東山温泉、北出丸通り(西郷翁母邸跡付近)、七日町通り、野口英世青春通り、大町通り、西若松駅東口広場、いにしえ夢街道、会津武家屋敷、飯盛山、芦ノ牧温泉など市内各所で開催

●料金/無料

※鶴ヶ城天守閣の登閣については別途入場料(大人410円、小人150円)が必要

会津絵ろうそくは、今から500年前、時の領主が漆樹の栽培を奨励し、実から採れる木ろうでろうそくを作らせたことに始まります。江戸時代には将軍に献上されるなど武家社会で愛用されました。その後、庶民の間にも広く普及し、1997年には福島県の伝統的工芸品に指定されました。

地元の特産品を広く紹介するため、2000年に会津絵ろうそくまつりが始められ、毎年、鶴ヶ城と御葉園を主会場に2月上旬に開催されます。

鶴ヶ城では、会津本郷焼の瓦燈や会津塗り燭台で絵ろうそくを灯すほか、天守閣から眺めることができます(入場料別途)。御葉園では和楽器が奏でられ、灯火と音色が相まって壮麗な雰囲気を味わえます。また、絵ろうそくに名前や願い事を書いて自分の手で灯すこともできます(協力金別途)。町内会や商店街の参加もあり、会場ごとに趣向の異なる灯火を眺めることができます。



■主催・お問合せ
会津絵ろうそくまつり実行委員会(事務局:会津まつり協会)
〒965-0042 福島県会津若松市大町1-7-3 TEL.0242-23-4141 http://aizu.com/erousoku/

ライトアップされた会津若松のシンボル「鶴ヶ城」。職人が丹精込めて作った絵ろうそく約1万本が市内各所で灯されます。
※写真はすべてイメージです。

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。

お客様
紹介

「お酒」を核にした価値を提案する「おいしい日常創造カンパニー」

福島県南酒販様



「963」シリーズは郡山の便番号の頭3桁。郡山から世界へ発信するメディアの役割を託して命名しました。



「963」シリーズは郡山の便番号の頭3桁。郡山から世界へ発信するメディアの役割を託して命名しました。また、平成29年10月より「おいしい日常伝えます。」を編集コンセプトとした季刊紙「KURASU_alpha」を発行し、さまざまなライフスタイルに彩りを添える、お酒と食を中心とした暮らしの提案についての情報を発信を行っています。

昭和24年7月に福島県南酒類商業協同組合を創立し、これを母体として昭和29年3月に福島県南酒販株式会社を設立。酒類や清涼飲料、食料品などの買入・販売を行ってきました。近年、オリジナル商品の開発において、「暮らしに+α」というコールドートメセージを策定。暮らしに面白くする商品提案とともに、付加価値(+α)をプロデュースする「おいしい日常創造カンパニー」を目指しています。

昭和24年7月に福島県南酒類商業協同組合を創立し、これを母体として昭和29年3月に福島県南酒販株式会社を設立。酒類や清涼飲料、食料品などの買入・販売を行ってきました。近年、オリジナル商品の開発において、「暮らしに+α」というコールドートメセージを策定。暮らしに面白くする商品提案とともに、付加価値(+α)をプロデュースする「おいしい日常創造カンパニー」を目指しています。

福島県南酒販株式会社

福島県郡山市字菜根屋敷20-1 TEL.024-932-3250(代表) http://www.kennan-syuhan.co.jp/

昭和24年7月に福島県南酒類商業協同組合を創立し、これを母体として昭和29年3月に福島県南酒販株式会社を設立。酒類や清涼飲料、食料品などの買入・販売を行ってきました。近年、オリジナル商品の開発において、「暮らしに+α」というコールドートメセージを策定。暮らしに面白くする商品提案とともに、付加価値(+α)をプロデュースする「おいしい日常創造カンパニー」を目指しています。

マンガでわかるIT事情

～コスト篇～

クラウドサービスは自社運用システムと比べて、
トータルコストを抑え、労力も削減できます。



「ブラックジャックによろしく」佐藤秀峰

目に見えないコストを削減!!
TOHKnet のクラウドサービスをご活用ください。

トータルコストに強い独自のプライベートクラウド

災害発生時の安心

高セキュリティ

運用コスト低減



マンガ「トークネットによろしく」WEBで公開中!!

詳しくはこちらから!! [トークネットによろしく](https://www.tohknet.co.jp/special/tohk_jack/) 検索 https://www.tohknet.co.jp/special/tohk_jack/



より、そう、ちから。
東北電力グループ
東北インテリジェント通信株式会社

【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