

#### Headline

## 「岩手県北地域企業視察会」に行ってきました!

振興センターは6月26日(月)、高度技術利用研究会・アイピー倶楽部との共催で岩手県北地域企業視察会を実施し、産学官金各方面から21名が参加しました。

一行はまず、昨年120周年を迎えた酒蔵、二戸市の(株)南部美人へ。同社では「品質一筋」という経営理念のもと、「温故知新」を合言葉に先代の技術と酒造りへの心をしっかりと受け継いだ若き松森淳次杜氏を中心に日本酒造りが行われています。豊富で清冽な地元馬仙峡からの伏流水をふんだんに使用し醸されたお酒は、全国の鑑評会での受賞歴も多く、2017年にイギリスで行われた INTERNATIONAL Wine CHALLENGE では総合最高位の「チャンピオンサケ」に輝くなど、国内外問わず高い評価を受けています。

初めに、五代目蔵元久慈浩介社長が歓迎のご挨拶。同社の歴史やこれからの意気込みなどを熱く語りました。続いて平野雅章営業課長の案内でいよいよ酒蔵へ。仕込みの時期ではないものの、酒造りの工程に沿って70分ほどかけて見学。行く先々で随時質問が飛びかいましたが、平野課長がわかりやすく丁寧に答えてくださいました。

最後は、参加者のお楽しみ試飲タイム。「あわせけ スパークリング」や「純米大吟醸 心白 山田錦」など、味わいの異なる数種のお酒を試飲させていただき、参加者は大満足でした。

午後は洋野町の水産ベンチャー、(株)北三陸ファクトリーへ。眞下美紀子最高執行責任者(COO)からは、世界でここにしかない「うに牧場®(うに増殖溝※)」で育ったうにの商品づくりや、海藻の大部分が沿岸の一部で枯れてしまう「磯焼け」により、うにが痩せてしまう問題に対する実入り改善(再生養殖)やうに殻を利用した藻場再生の取組み、海外展開など今後の展望などが説明されました。その後、稚うにを育てる「種市うに栽培漁業センター」と「うに牧場®」を視察。増殖溝は50年も前に地域振興のため、東京ドーム約32個分もの広さの岩盤に溝を掘ったものであり、参加者は先人たちへ思いを馳せておりました。



仕込みタンク前で説明する平野課長



うに栽培漁業センター、ここで稚うにを育てる



うに牧場を前に説明する眞下COO

#### 参加者の声 (抜粋)

- それぞれの企業の理念・方針が素晴らしかった。商品・生産物のブランディング手法が参考になった。
- いずれの視察先も若い経営者が大きなビジョンを持ち、情熱的に先進的な取組みを行っていることに感銘を受けた。
- 2社とも説明された方々が生き生きとしており、意欲や将来性を感じた。
- 両社ともに商品価値が高く、マーケティングも上手であると感じた。

※本州一のウニ漁獲量を誇る洋野町の海岸は遠浅で、干潮時は岩盤が現れ餌となる海藻が干上がってしまいウニ漁には不利な環境だった。半世紀前に地元漁協を中心に浅瀬の岩盤に総延長約18kmの溝を掘削。海水とウニのエサとなる海藻類が安定的に流れ込みやすくなり、干潮になっても海藻類の成長が保たれ、実入りの良い甘いウニが育つようになった。



Zoomで開催!

## 「学生・生徒リモート企業見学会」

振興センターは7月31日(月)、高校生らに地元企業の良さ、魅力を感じてもらい、人材の地元定着を図ることを目的に、恒例の「学生・生徒リモート企業見学会」を開催し、八戸工業高等学校の1年生、名久井農業高等学校の2年生合わせて約80名が参加しました。

コロナ禍を機にリモート方式に切り替え4年目となる今回は、八戸市・十和田市の4社が参加。各社とも30分の持ち時間をフルに生かし、工夫をこらした内容で高校生に自社をアピールしました。

高校生からは「動画や資料を使った説明がとてもわかりやすかった」「リモートでも各社の特徴や雰囲気が伝わり魅力を知ることができた」「いろんな視点から企業を見ることができてとても役に立った」など嬉しい声をたくさん頂戴しました。



集中して画面に見入る参加者



八戸工業高校の様子

### 生徒たちの見学先企業別の感想 (一部抜粋)

#### エイト技術株式会社

事業内容：建設コンサルタント

- とても規模の大きな仕事に魅力を感じた。インフラ整備は以前から興味があったが改めていいなと思った。
- 仕事についてとてもわかりやすく丁寧に説明していただきありがたかった。福利厚生が素晴らしくとても魅力的だと感じた。
- 建設コンサルタントという仕事を初めて知りましたが、資格取得の支援や高卒でも1から学べるどころ、地元貢献できる点がすごくいいと思いました。
- 最新機器を導入し、データを収集し、分析をするということがわかりました。

#### 多摩川ハイテック株式会社

事業内容：サーボモーター・センサー組立、アルミダイカスト鑄造、精密機械・板金加工

- ロボットや最新の技術を使って製品を作っていて面白そうだなと思いました。
- サーボモーターを作る工程を写真と動画で詳しく説明してくれたので、わかりやすかったです。
- いろいろなところでモーターが使われていて、とても需要のある仕事だと思った。
- 会社がとても安定していて休日も多く、これからもっと活用されるであろうロボットの一部を作れるというところに興味を持ちました。

#### 株式会社ヨコサワ

事業内容：精密板金加工、溶接加工

- 製品の加工の仕方など詳しく説明されていて、動画で細かい作業も見れたのでとても興味が持てました。
- レーザーやプレスなど様々な機械を使い作業効率が良く仕上げも細かく、品質を大事にしておられ、お客様の信頼を得ているのだと思いました。
- 「何事にも挑戦する組織」と目標があり、それに向けて頑張っていてすごいと思いました。
- お客様を一番に考えており、社員のことも考えてくれている。とても働きがいがある会社だと思いました。

#### 株式会社河原木電業

事業内容：電気工事・計装工事

- 動画から、会社の雰囲気が良いことがわかり、とても入りたいと思いました。キャッチフレーズの“人・街・環境が喜ぶ”というワードが好きです。
- 楽しみながらもしっかりと切り替えて仕事をしている姿がかっこよかったです。
- ボランティア活動や部活動がありとても魅力的だと思った。正社員子女育成制度があるのもすごいと思った。空気感もとてもいい会社だと思った。
- KY活動など安全確認が徹底されていて安心だと思った。





## 「アイピー倶楽部」が令和5年度総会を開催

7月18日(火)、八戸地域を中心とした異業種交流団体であるアイピー倶楽部(会長:株河原木電業 河原木琢也代表取締役)は八戸パークホテルにて総会を開催。令和4年度事業報告と収支決算、および令和5年度事業計画(案)と収支予算(案)が承認されました。今年度は経済・経営・文化・技術に関する各種講演会やフォーラム(年間3~5回程度)、県内外企業視察会、会員企業の営業力や技術力等の強化を図る研修会等を実施していく予定です。また新たに、学術及びスポーツにおいて優れた活動で社会に貢献や感動を与えた中高生を表彰する制度を設けました。

続いて発電設備のプラント工事やメンテナンス工事などを行っている北辰工業(株)の田島理成代表取締役による経済講演会を開催。同社は2022年10月、東北最大級となる「トランポリンパーク」(延べ床面積900㎡)を核とした複合商業施設「AILERON WEST VILLAGE(エルロン・ウェスト・ビレッジ<sup>※</sup>)」を八戸駅西側エリアに建設することを発表、現在着工しています。トランポリンパークは日常では味わえない浮遊感とスリルを気軽に満喫でき、子供から大人、また高齢者、障害がある方でも幅広く楽しめることが特徴。施設内には飲食や物販を行うテナント棟(1棟あたり50㎡)や、フードトラックや液晶ビジョンによるスポーツ観戦も楽しめるイベント広場も整備する予定です(2024年5月にオープン予定)。

田島社長は、「東北新幹線が八戸に延伸してから20年経ったが、駅周辺地域に変化を感じなかった。『社業とまちづくりは両輪』という考えのもと、駅の西側エリアを動かしたい、誰もやっていないことをやりたいという思いがあった。魅力ある街には人が集い、ともに成長し、やがてよりよい社会が形成され経済も活性化する。しかし豊かな街ではなかなか人は育たない、課題がある地方都市であるからこそ成長できる。ゆえに作りたかったのはハコモノではなく『きっかけ』であり、未来の八戸に向けたロールモデルでありたい」と新たな先導役としての夢を語りました。



講演する  
北辰工業(株)の田島理成代表取締役

※エルロンは「補助翼」という意味。敷地面積は3431㎡。

## 令和5年度「高度技術利用研究会」総会

### 【特別講演】2050年に向けた新たなエネルギー社会の構築に向けた提言 (土屋 範芳 八戸高専校長)



2050年に向けたエネルギー社会について  
講演する八戸高専の土屋校長

高度技術利用研究会(会長:関 秀廣 八戸工業大学名誉教授)は7月4日(火)、八戸プラザホテルにて総会を開催し、令和4年度事業報告・収支決算、および令和5年度事業計画案・収支予算案が承認されました。

引き続き、4月より八戸工業高等専門学校の校長に着任した土屋範芳先生により、自身の資源地質関連研究に基づき、新たなエネルギー社会の構築について特別講演を開催しました。

土屋校長は、地熱について日本では発電、温泉というイメージだが、500℃から15℃という温度帯に応じて発電(高温域)~地中熱利用(低温域)さまざまな活用方法があり、世界(主に欧米)は地中熱を熱源としたヒートポンプによる冷暖房が主流と紹介。海外では非火山性で高温地熱資源に乏しい諸国の地熱研究開発に投資する傾向がある一方、日本の地熱資源量はアメリカ、インドに次いで3位であるにもかかわらず、その利用並びに研究開発は世界と比べる極端に進んでいないとの現状を指摘しました。

その上で、省エネが叫ばれる昨今、2050年に向けたエネルギー社会に向け、エネルギーの源、変換、利用、再生、将来像に至るすべてを、量・質・時間的応答性・社会受容性を以って俯瞰する「エネルギー価値学」を通じ、新しい価値観を創出、普及させていく必要性を訴えました。具体的な普及・実装のひとつとして、消費する年間の一次エネルギーの収支をゼロにすることを目指した建物「ZEB(Net Zero Energy Building / ネット・ゼロ・エネルギー・ビル)<sup>※</sup>」の実証事業(環境省)を取り上げ、ヒートポンプの導入も併せた展開が活発化していることに着目。100年ごとにリソースが変化する時代(1750年以降は「石炭」、1850年以降は「石油」、1950年以降は「原子力」)の流れにおいて、2050年はどのような時代になるか、東北地方は地熱発電、温泉発電、温泉熱利用、地中熱利用などすべてが利用できるポテンシャルを有する中、その役割に期待を寄せておりました。

※「省エネ」によって人が使うエネルギーを減らし、「創エネ」によって使う分のエネルギーをつくることでエネルギー消費量を正味でゼロにすることで一次エネルギー収支ゼロを実現。



[アクロス]  
IP(八戸インテリジェントプラザ)からのお知らせ



## 八戸インテリジェントプラザ

# 令和5年度「八戸市産学官共同研究開発支援事業」 支援対象事業決定!

(株)八戸インテリジェントプラザが八戸市から委託を受け、八戸市内の企業が技術の高度化および新製品開発、技術開発を目指し、大学・高専・公設試等が有する技術を活用して行う共同研究開発に対し、研究開発経費支援する事業です。

事業には「パイロット事業枠」(対象経費の10/10以内の額(上限25万円))、「成果育成枠」(対象経費の1/2以内の額(上限200万円))の2種類の事業枠があり、7月21日(月)に行われた審査委員会による審査の結果、今年度は1件の支援事業が決定しました。

### ■パイロット事業枠

研究の初期段階であり、今後本格的な研究開発を行うにあたっての探索的な研究開発や、実用域までは達しないが実用化が可能が見極めるような研究開発、または小額の研究開発を対象。

### ■成果育成枠

これまで実施してきた研究開発を実用化に向けてさらに加速するための研究開発、または実用化を視野に入れた研究開発を対象。

成果育成枠	有限会社しんぼり	所在地：八戸市大字長苗代字元木14 交付決定額：税抜 2,000,000円 (対象経費 税抜4,100,000円)
研究開発テーマ	角型南部せんべい製造工程におけるロボット自動化システムの開発	
研究期間	令和5年9月1日～令和6年2月29日	
内容	角型の「南部せんべい」にチョコレートをかけた「チョコQ助」がヒット商品となった。製造現場は多くの人員を配置した手作業に頼ってきたが、生産が間に合わないほどの稼働状況となり、増産とともに省力化および品質維持、並びに従業員の労働環境改善を両立させるためロボットによる自動化を図る。	
共同研究者	地方独立行政法人青森県産業技術センター 八戸工業研究所 機械システム部 ロボット導入支援リーダー 村井 博、研究員 町田 瑞華	

## ロボット専門人材育成支援業務

# 産業用ロボット人材育成を推進 「産業用ロボット安全特別教育」

青森県三八地域県民局と(株)八戸インテリジェントプラザは7月10日(月)～13日(木)、三八地域の企業を対象にロボット操作およびシステム構築を可能とする人材を育成するため、(地独)青森県産業技術センター八戸工業研究所との共催で「産業用ロボット安全特別教育」を開催しました。

講師は「ロボットテクニカルセンター東海」を設立・運営している(株)田口鉄工所の小島健ロボット事業部技術顧問。参加者は製造現場にロボットを導入計画している企業等で、産業用ロボットおよび同ロボットの教示・検査等の作業に関する知識、並びに関係法令について学び、その後、八戸工業研究所ロボット試験室常備の産業用ロボットを使用し、検査方法、操作方法、教示等の作業方法を習得していました。

講習を受けた参加者からは、「ロボットを実際に動かしながら実習を進めたのがとても良かった。手を動かしながら危険箇所・注意点を確認することができたので、実際の現場での教示作業をイメージすることができた」などといった声が聞かれ、ロボットを使用した製造工程構築に向けたステップになったようです。



実習に真剣に取り組む受講者と指導する小島技術顧問





## ロボット専門人財育成支援業務

# — Hachinohe Robot EXPO —

## 周辺機器展示会・導入相談会／青森県産業技術センター八戸工業研究所一般公開

(株)八戸インテリジェントプラザでは(地独)青森県産業技術センター八戸工業研究所(以下、八工研)と連携し、三八地域の企業内にロボット操作及びシステム構築を可能とする人財を育成するため、各種ロボットと周辺機器の展示や導入検討に向けた個別相談会を開催します。

また八工研では、地域の皆様に研究所の活動、並びに科学技術および地場産業に対する関心と理解を深めていただくため、同時開催として八戸工業研究所一般公開も行います。

日 時	令和5年10月18日(水) 9:30~15:30		
場 所	<ul style="list-style-type: none"> <li>■八戸インテリジェントプラザ (アイピーホール、研修室)</li> <li>■青森県産業技術センター八戸工業研究所 (実験棟 研修室)</li> </ul> ※会場図・駐車場は八戸インテリジェントプラザのホームページより案内チラシをご覧ください。		
お申込方法	【展示会・相談会】は、右記QRコードまたは下記GoogleフォームURLからお申込み下さい。 <a href="https://forms.gle/UqzzBHaA5rKVDs6g7">https://forms.gle/UqzzBHaA5rKVDs6g7</a>		
お問合せ先	【展示会・相談会】(株)八戸インテリジェントプラザ TEL:0178-21-2111 (担当:滝沢) 【八戸工業研究所一般公開】(地独)青森県産業技術センター八戸工業研究所 TEL:0178-21-2100		
出展企業			

共 催：青森県三八地域県民局、(地独)青森県産業技術センター八戸工業研究所 (事業受託者「企画運営」)：(株)八戸インテリジェントプラザ  
 協 力：(株)エフ・エー・アネックス



## 「地域住民の食と健康」への衛生・公衆衛生学的アプローチ — 人が実際に食べたモノを知る方法、「陰膳実測調査法」の紹介 —

八戸学院大学 健康医療学部 教授 千葉 啓子

〒031-8588 青森県八戸市美保野13-98  
TEL : 0178-38-7700

### 研究背景

著者の研究分野は環境保健で、主に環境由来の金属元素の生体影響について研究しており、食事を介して体内に摂取される環境中の元素類の動向に着目し、ヒトの健康とのかかわりを検討している。聖マリアンナ医科大学では有害元素のヒ素の生体影響を研究テーマとしたが、当時、ヒ素に関する研究は少なく、科研費等の外部研究費を獲得して多くの動物実験を実施し、ヒ素の吸収・代謝・排泄、解毒に関するデータの収集に努めた。また、都内や川崎市住民を対象に食事のヒ素摂取量の算出を試み、食事から摂取するヒ素は海産物摂取に依存することを明らかにした。次の勤務先の岩手県立大学では、海産物を多く摂取する食習慣を持つ漁家を対象にヒ素摂取の実態を検討した。聖マ医大で調査した都市居住者の3~5倍近くの海産物を摂取しておりヒ素摂取量も多かったが、大半が毒性のない有機ヒ素で、海産物多食によりヒ素摂取が増加しても、それによる健康障害は認められないことを実証した。現在はヒ素のみならず既存データの少ない、食事を介して摂取される微量元素やミネラルの実態把握に努めている。

### 陰膳実測調査法 (かげぜんじつそくちょうさほう) とは

著者の用いている食事調査法は「陰膳実測調査法」(以下、陰膳法と略す)という一般には余り知られていない手法である<sup>1)</sup>。陰膳法では、人が1日に摂取する水や飲料を含む食事すべてを収集し、その中に含まれる栄養素や元素などを実際に測定する。東北大学医学研究科博士課程で所属した衛生学教室の環境汚染、とくに重金属の人体蓄積傾向の変化を長期的に監視することを目的とした研究に加わったのが陰膳法との出会いとなった。日常食からの汚染物質摂取量の把握を狙い、1980年代初頭における日本人の食生活と環境の関わりについて現状と推移を追究し、日本人の食生活と健康に関する特異性を検証しようとするもので、全国縦断的調査により2,000検体以上の食事を収集した。陰膳法の長所は対象者の記憶や成分表の精度に依存しない点である。さらに食事を提供した対象者が自身の栄養や食品摂取状況を知るよい機会となる。一方、短所としては自分が食べたものと同じ食事をもう1組作る負担が生じ、また、他人に自分の食事をみせるため調査期間中の食事が普段の食事より豪華になったり、実際には食べていないものまで食べたことになってしまうなど、正確さを欠く懸念がある。研究者側にも回収容器の準備や陰膳費用(食材費)の負担など手間と経費が掛かる。しかし、それらのリスクが存在してもなお、陰膳法を通じて人が実際に摂取したもののから種々の分析データを得られることは大変貴重であり、さらに食事からのデータと健康情報との関連の追及は、衛生・公衆衛生学的観点から大変有意義である。陰膳法の欠点を補う工夫と対象者の理解を十分得る努力をしながら進めていけば、より精度が高く、実用的な陰膳法の実施が可能であると考えている。調査は下記の手順で実施される。

- ① 調査依頼: 地域住民から調査協力を得るため、地域の農協や漁協などを通じて集団・戸別に説明会を実施し、理解が得られ、対象者が選定された段階で同意書を取り交わす。
- ② 陰膳食事調査: 出来るだけ平日に、丸一日の全飲食物を、朝食・昼食・夕食・3食以外(間食)別に、普段摂取する調理後の状態で採取容器に詰めて貰い、食事票(調理名と使用食材を記録)と共に回収する。日常生活状況及び食生活状況のアンケートも同時に実施する。
- ③ 食事・アンケート回収及び確認(管理栄養士担当、学生補助)
- ④ 健康診断: 問診・触診(既往歴、自覚症状確認を含み、医師が担当)、身長・体重・体脂肪計測、血圧測定等(看護師担当、学生補助)
- ⑤ 生体試料の採取: 血液、尿、毛髪(看護師担当、学生補助)
- ③~⑤は公民館やコミュニティセンターなどの食事回収会場で同時に実施(図1~3)  
回収した食事は食事票をもとに食品ごとに秤量し(図4)、朝食・昼食・夕食・間食別に栄養素等摂取量及び食品群別摂取量、充足率などを解析・集計して最終的に地域ごとにデータベースを作成する。秤量後の食事はミキサーで粉碎、均一化して分析用検体を作成し、硝酸灰化(液体化)して分析試料を調製する(図5~7)。  
ICP-MS、ICP-AESなどの機器により多量・微量・有害元素の食事中摂取量や生体試料(血液・尿・毛髪)中含有量を測定する。その他、血液の生化学検査・貧血検査、尿検査も実施して対象者の健康情報を把握する。



図1 陰膳回収および健康診断風景



図2 管理栄養士による陰膳確認



図3 陰膳(朝食の例)



図4 秤量風景



図5 分析試料作成



図6 食事毎の試料完成品



図7 灰化装置

### 陰膳食事をを用いた微量元素・ミネラル摂取に関する研究の意義

ミネラルなら聞いたことがあるが、微量元素は知らないという方が多いかもしれない。周期律表に挙げられている元素の中で、生体を作り、生命維持にとって不可欠な元素は29種類ある。そのうち、カルシウムやリンのような生体に多量に存在する元素は多量元素、あるいは主要元素と呼ばれ、国内外の多くの研究や調査から、食事からの摂取量や1日の必要量の目安もほぼ確定されている。一方、生体内にはその存在量が0.01%(100ppm)にも満たない元素も存在し、微量元素と呼ばれている。1970年代後半には機器分析による高感度下の元素測定が実用化され、これら量は少ないが生体にとって必須な元素類の重要性が認識され、クロム、セレン、マンガン、モリブデン、ヨウ素は日本人の食事摂取基準(2005年版)<sup>2), 3)</sup>で摂取量の基準が見直された。しかしながら未だ微量元素の研究報告は多いとはいえず、日本人の1日摂取量の実態把握や、摂取の過不足の指標値を設定するための根拠となる食事調査の報告も現状では十分とはいえない。子どものデータは成人よりさらに少なく、国外の同年代の子どものデータから外挿していることが多いが、生活習慣や食習慣の違いや食材の生育環境の地域差などの詳細な検討が必要となる。現在、著者らの研究グループでは幼児の微量元素摂取量の把握を目的に、岩手県や山形県の保育所(園)の協力を得て、保育所給食の陰膳調査を実施している。保育所給食は幼児の1日の栄養摂取総量の40~60%を給与目標量とするよう定められており<sup>4)</sup>、幼児の食生活における重要性が高いことから、今後、幼児の日常的微量元素摂取に関する基礎的知見として報告していきたい。

1) ウォルター・ウィレット 原著、田中平三 監訳「食事調査のすべて—栄養疫学」(第一出版 2003)

2) 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」2005年版(第一出版、東京、2005)

3) Japan Food Research Laboratories, No.61「食品の微量ミネラル元素について」(日本食品分析センター 2007)

4) 「保育所における食事の提供ガイドライン」(厚生労働省、平成24年、mhlw.go.jp)



# 創造企業風土スケッチ

## No.095

### 粉物&カフェ Coo~

## 青森人が気づいていない! 青森の真の魅力×本場京都の味の楽しみ方

### 京都からおいらせ町へ移住しカフェをオープン

店主の<sup>やぶまなぶ</sup>数学さんは、京都在住時、鉄道会社に勤務していた。2018年11月、ご夫婦でおいらせ町に移住。ホームパーティが好きで、友達を呼んで料理を提供しているうち、後押しもあり、翌年3月、50歳半ばにして、「地元の方々に本場の京都のお好み焼きを食べてほしい」と「粉物&カフェCoo~」をオープンした。



本場京都のお好み焼き



京都の出汁×青森の食材で彩られた弁当

### 何故京都からミチノクへ!?

航空自衛隊員として青森に赴任していた長男が京都に帰省した際、好物の刺身を食べさせようとしたところ、一口食べると申し訳なさそうに「ごめん、美味しくなくて」と箸を置いてしまった。聞くと青森の食べ物の味覚や食感と全然違ったという。

歴史と文化で世界を魅了する京都。交通手段に恵まれ、車が必要ない一方、年々ラッシュが激しさを増す。暑さも一段と厳しくなり、熱中症も経験した。そんな中長男の「これから高齢になっていく両親をこのような環境で生活させてよいのだろうか、青森はいいよ」という一言が、「モノは試しだ」と藪さんを青森へと向かわせた。お母様は秋田出身。とはいえ青森と言えば「ねぶた」「豪雪」くらいしかイメージがない。車での移動。ほどなく八戸に入ると雪が全くなり拍子抜けした。夏にも訪れ、小川原湖畔に車を停めていたところ、地元の方が気さくに話しかけニンジンなどをくれた。その人柄と野菜の美味しさ、甘さに感動、そして爽やかな風が吹き抜けた。

おいらせ町周辺は米軍基地、航空自衛隊三沢基地などもあり、全国さまざまな地域の方々、外国人も居住している。英語も子供の頃から自然と触れることができ、「ウチに遊びにおいでよ」が「プチホームステイ」。危惧していた言葉も意外と問題ない。当初永住には反対だった、こちら生まれながら京都人の奥様も最終的には賛成した。

### Coo~流 京都の味覚の楽しみ方

京都と言えば出汁。Coo~では「無添加・手作り・出汁」ベースに、「やさしさ」を創り出している。「京都と青森の味覚や文化の違いを比較し、気づき、楽しんで欲しい」と藪さん。オープンから4年半、お客様から材料が提供されたり、「どうやって味付けしているの?」などといったコミュニケーションとともにリピーターが増え続け、その思いは少しずつ浸透してきた。新メニューのリクエストも多く、今では丼もの、カレー、パスタ、パン、ケーキなどさまざまなメニューを提供。またイベント出店や、役場、八戸インテリジェントプラザなどでの弁当販売も行っており、その「やさしさ」により短命県返上に貢献している。

### 京都人に「すごい!」と言わせる青森の食材……でも

京料理と言えばやはり格式高いというイメージであるが、藪さん曰く「長芋、ニンニク、ニンジンなどの野菜は青森のほうが美味しいし全然違う。それから果物や海産物も。京都は“技”に秀でているが食材は青森」と評価。勿論、「本場京都の出汁×青森の食材の化学反応」は、Coo~に来れば楽しむことができる。「でも…」と藪さんは続け、「こんな素晴らしい食材を関西人に食べさせたら、きっと飛びつきのにもたない。『食い倒れ』の街大阪は一大マーケット。胸を張って、もっともっと売り込んで欲しい」とPRの物足りなさに歯がゆさを覚えて見せた。

### 移住者藪さんから見える青森の風景 ~まちづくり&移住 × UIJターン者へのアプローチ~

また藪さんは「おいらせ町の良さが魅力で移住を決めたが、青森県は人口減少、特に若い子が流出し続けている」との印象を語り、このような状況の中、地元のある座談会に参加。しかし「地域としてどうしたいのか見えてこなかった」と感じたことを明かし、「この町の武器は何か、どうブランディングするか、学校、医療…長く生活していく上でさまざまなシチュエーションをイメージしたとき、『子供を安心して育てられる、そして暮らしていけるまち』のグランドデザインをみんなで考え、創っていくという視点が必要なのかな」と提言。続けて「UIJターン就職&移住政策の主なターゲットは首都圏だと思いますが、東京は移住者の街、それぞれ帰る故郷がある。一方、京都は日本で最も閉鎖的なまち。先祖代々京都から飛び出したことがない人がほとんどで山に囲まれた狭い土地に人口がパンパンな状態。その上観光客が増加。洛中の方々は違うかもしれないけど、生活しづらい中『京都ブランド』にしがみついている層も一定数いる。京都へアプローチをしてみてもいいのでは?」と薦めた。

### 藪さんの夢

さまざまな社会問題の中で、なかなか減らない児童虐待問題。中には親が子育てに疲れ、本心でないが手が出ることもあるという。藪さんはそういう子供たちのための「かけこみ寺」になりたいという。実は里親として、現在3人の子供たちを預かっているという。一方仕事をリタイヤした大人、増え続ける高齢者は“その道のプロであり先生”。彼らが子供たちに教える—農業だったり、料理だったり。そして育てたもの、完成したものを売ったり、食べてもらったり。そして“先生”も子供たちと一緒に、やりがいや生きがいを感じられれば、きっと社会貢献のほんの一端になるのでは、Coo~がその使命を担う場所になれば、と目を輝かせていた。

#### 企業概要

住 所: 青森県おいらせ町青葉6丁目50-2186  
T E L: 0178-51-9775

営業時間: 平日 / 6時~ 9時 (LO 8時30分)  
12時~17時 (LO 16時30分)  
土祝 / 6時~ 9時 (LO 8時30分)  
12時~15時 (LO 14時30分)

定休日: 日曜日

※イベントや急な用事で休業する場合があります。御来店前にお電話にてご確認くださいと安心かと存じます。

駐車場: あり



# 「cooking class HORI-MY」「大澤商店」が 八戸インテリジェントプラザで出張ランチ営業を開始!

(株)八戸インテリジェントプラザ(以下、IP)では、主にテナントおよび北インター工業団地企業の皆様のランチ需要に応えるため、地域内の飲食店・販売店様の協力を得、館内にて日替わりレストラン営業&出張販売を実施しております。このたび、新たにcooking class HORI-MY、大澤商店(いずれも八戸市)が出張ランチ営業を行うことになりましたので、是非お越しく下さい。

## ■ cooking class HORI-MY

代表は堀米睦子氏(調理師、だしソムリエ、青森食育サポーター、食生活改善指導員、ハーブ&ライフコーディネーター、メディカルコーディネーター)。「料理を通じて健康な生活を提供し、短命県返上に貢献する」をコンセプトに「cooking class HORY-MY 料理教室」(八戸市十三日町)にてジャンルにこだわらないお洒落レシピを提案。「八戸前沖サバ料理コンテスト」や「イカアイデア料理コンテスト」などのコンテストで複数上位入賞している。



## ■ 大澤商店

八戸市の館花岸壁朝市でお馴染み。ラーメン・豚丼・カレー・スムージー等を各種イベントに出店し提供。「第1回ヴァン飯カップ五穀味鶏グルメNo.1 決定戦※」で第1位を受賞したジャークチキンが看板メニュー。ジャマイカンな各種ハーブ&秘伝のタレが絶妙に絡んだチキンを丁寧に炭火焼きしたスパイシーさが虜になる逸品。IPでは実際に敷地内で焼き上げ、出来立てを頂ける。



★詳細、営業・販売日などは(株)八戸インテリジェントプラザにお問合せください。

※「ヴァンラーレ八戸」のスタジアムグルメ出店店舗にて来場者の皆様の投票により1位の店舗を決定するグルメイベント。

科学技術を駆使して人と地球の未来を考えます



**新菱 Shinryo** | **八戸工場 Hachinohe Plant**

八戸市江陽三丁目1番109号  
TEL 0178-44-1112 FAX 0178-45-0743

産業用ソフトウェア開発エンジニア募集中

**SOFTECH 株式会社ソフテック**

本社事業所：東京都新宿区四谷1-6-1 YOTSUYA TOWER 8F  
tel.03-5368-1641 〒160-0004

八戸事業所：青森県八戸市北インター工業団地1-3-76  
tel.0178-20-3861 〒039-2245



<https://www.softech.co.jp>

～ 持続可能な循環型社会を共創する総合素材カンパニー ～



**大太平洋金属株式会社**

東京本店 東京都千代田区大手町 1-6-1  
TEL 03(3201)6681 FAX 03(3212)7876

八戸本社 青森県八戸市河原木字遠山新田 5-2  
TEL 0178(47)7121 FAX 0178(45)8118

<https://www.pacific-metals.co.jp/>

**株式会社 建物管理技研**

- ◆ 浄化槽・汚水処理施設維持管理、清掃
- ◆ 飲料水貯水槽清掃及び設備機器点検
- ◆ 下水道管きよ清掃・排水管等洗浄作業
- ◆ 一般廃棄物及び産業廃棄物収集運搬

〒031-0833 八戸市大久保字三社3-3 ☎ 0178-34-1190

お申し込み  
お問い合わせ

**株式会社八戸インテリジェントプラザ**  
TEL 0178-21-2111 FAX 0178-21-2119  
<https://www.hachinohe-ip.co.jp/>

**公益財団法人八戸地域高度技術振興センター**  
TEL 0178-21-2131 FAX 0178-21-2119  
<https://www.hachinohe-ip.co.jp/index2.htm>

