

# JEC関連 新聞掲載記事

**2017.6~2018.4**

日本経済新聞 2017年6月10日掲載

富山新聞 2017年6月10日掲載

## 農場経営に初参画

北陸近畿 クボタ 紅農友会をグループに

農機販売を手掛ける北陸 農業法人紅農友会（高岡近畿クボタ（白山市）は、一市）の出資金の49%を譲り

受けた。同社が農場経営に参画するのは初めて。グループ会社となったことに伴い、紅農友会は5月30日付でクボタファーム紅農友会に社名変更した。従業員は雇用はそのまま引き継いで力を入れる。

北日本新聞 2017年6月10日掲載

## 紅農友会(高岡)の 株式49%取得

北陸近畿クボタ

農機・建機販売の北陸近畿クボタ(石川県白山市、上田峻社長)は9日、高岡市西藤平蔵の農業法人「紅農友会」の株式の49%を取得したと発表した。取得は5月30日付で、社名

も「クボタファーム紅農友会」に改めた。新体制により農業のICT(情報通信技術)化や省人化を推進し、先進的な農業経営モデルの実践を図る。紅農友会は1993年に設立。資本金は1千万円、従業員は22人で水稲を中心に約1100畝の耕作を手掛けている。新体制への移行に合わせクボタファーム紅農友会の社長には北陸近畿クボタ前常務の増山豊明氏が就任。竹本義夫社長は代表権のある会長に就いた。北陸近畿クボタは2015年に富山クボタと福井近畿クボタが合併して発足。北陸三県と滋賀県、京都府を営業エリアとしている。

## 高岡の農業法人に出資

北陸近畿クボタ ICTで省力化

水稲を中心に手掛ける「名を「クボタファーム 農業法人の紅農友会(富山県高岡市)は9日、北陸近畿クボタ(石川県白山市)の出資を受け、社

人を外向させて経営に参画する。農業を巡る環境が変化中、ICTの活用や新分野の開拓を目指す。紅農友会は水稲を中心に県内でもトップクラスの約1100畝の耕作を行う農業法人。ただ少子高齢化や食の多様化でコメの生産量が減り、2018年には国が都道府県ごとの生産量割り当てをやめるなど農業を巡る環境は変化している。利益を出せる農業経営モデルに転換する必要があった。クボタファーム紅農友会は農作業のICT化や省力化のほか、野菜や果物などの栽培にも注力していく方針だ。北陸近畿クボタはクボタグループの農業機械の販社。北陸3県で農業法人の経営に加わるのは初めてとなる。クボタはコメの水分量などを把握する稲刈り機や、自動運転トラクターの販売に力を入れている。ICTを使い生産性を高める「スマート農業」で実績を積み、農機の拡販につなげる。









北日本新聞 2017年7月11日掲載



### 中小事業者の海外展開支援

**入善** 入善町商工会とジェック経営コンサルタント（富山市湊入船町、山瀬孝社長）は10日、アジアを中心とした海外展開を検討する中・小規模の事業者を支援するため業務提携を結んだ一写真。

同社が運営する中国や台湾、タイの事務所で得られるビジネス情報を提供したり海外での展示会を企画したりする。インバウンド（外国人観光客）への対応として、外国語のメニュー作成などに協力する。同社によると、県内の経済団体と締結するのは初めて。



同町のうるおい館で扇原紀昭会長と山瀬社長が契約書を交わした。扇原会長は「地域経済の縮小が予想される中、外需の開拓は欠かせない。力強い支援をお願いしたい」、山瀬社長は「物販などさまざまな形で会員企業の魅力を国内外にPRする」と述べた。

北日本新聞 2017年8月30日掲載



最優秀賞に選ばれた「レストラン&ベーカリー つるぎ」のスイーツ



審査員特別賞に選ばれた「カフェ&レストラン有磯海」のゼリーなど

## SAレストランのスイーツ 有磯海上り線 最優秀

下り線は審査員特別賞

中日本高速道路管内サービスイリア(SA)などのレストランによるスイーツコンテストは29日、東京都内で開かれた。県内から参加した北陸自動車道上り線の有磯海SA(滑川市)の「レストラン&ベーカリー つるぎ」の地元野菜をふんだんに使ったデザートが最優秀賞に選ばれた。同レストランの笹倉俊一料理長が出席し、2種類のメニューを作った。同市産のホウレンソウやニンジン、入善町産のミニトマトを使ったもの。シロエビの粉末をマングローゼリーと合わせたものを作った。食材の層で盛気楼をイメージし「富山野菜のムース」と白えびマングローゼリーとやま野菜と盛気楼」として税込み千円で販売している。下り線同SA(魚津市)の「カフェ&レストラン有磯海」も参加し、麻生貴司副調理長が、県産麦芽からできた水あめと富山市八尾町の日本酒を使ったゼリー、同町で作られているもなかのジェラートを挟んだ「アクアリウム八尾」夕日を搾ったスパークリングウォーターと共にを出品し、最優秀賞に次ぐ審査員特別賞を獲得した。商品は税込み600円で販売している。コンテストは31店が参加した。11店が本選に進み、最優秀賞1店、審査員特別賞3店、優秀賞7店を選んだ。

富山新聞 2017年8月30日掲載



選には31店、本選には11店が参加した。

有磯海上り線最優秀  
・SA&P&Aスイーツ  
中日本高速道路管内のサービスイリア(SA)とパークエリア(PA)のレストランによる第6回スイーツコンテストの本選は29日、都内で行われた。北陸自動車道・有磯海SA・上り線の「富山野菜のムース」と白えびマングローゼリー  
有磯海SA・下り線の「Aquarium 八尾」夕陽を搾ったスパークリングウォーターと共に  
同下り線も、次賞の審査員特別賞に選ばれた。  
有磯海SA・上り線は、ジェック経営コンサルタント(富山県市)が、下り線はホテルニュー  
岡(高岡市)が運営している。コンテストの予選には31店、本選には11店が参加した。





北日本新聞 2017年10月20日掲載

### 「滑商ジェラート」いかが

滑川高 滑川市加 島町)の商業科は、地 元農家のリンゴや姉妹都市・



滑川高 滑川市加 島町)の商業科は、地元農家のリンゴや姉妹都市・

笑顔で感想を語りながら試作品を食べる(右から)新山さん、坂東さん、富嶋さん、桐野邦教諭  
ゴの甘みや酸味をしっかりと残しつつ、滑らかな舌触りに仕上がった。28、29の両日に滑川市の公園通り商店街で取り組む販売実習で売り出す。生徒有志が今春に企画し、農家などへの協力依頼や交渉を行ってきた。同市七口の新山果樹園から「秋映」「紅玉」「千秋」の中生3品種、同市りんご組合から果汁100%ジュース、那須塩原市の千本松牧場からは生乳をそれぞれ提供してもらった。同牧場には商品の加工も依頼し、19日に同校に試作品が届いた。同科生徒でつくる模擬株式会社「滑商」社長の坂東秀香さん(9年)と、取締役の宮崎友晴さん(同)らが試作品を同果樹園に届け、経営する新山敏昭さん(62)と一緒に試食。「高級感がありおいしい」「ケーキを食べているみたい」などとにかく語り合った。販売実習では、約300個をカップ(約100円)で売る。その後、北陸自動車道有磯海サービシアリア上り線(同市)でも販売する予定。坂東さんは「最初は不安だったが、おいしく出来上がってうれしい。ヒット商品にします」と笑顔で話した。

ガラス加工 知事  
「石井隆二知事は22日、ガラス加工の新光硝子工業(新潟県治社長、砺波市太田)の工場を視察し、ガラス加工の技術について説明を受けた。同社は曲げガラスや樹脂合せガラスが主力で、曲げガラスは北陸新幹線のフロントガラスに使われている。セル



新海社長(左)からガラス加工について説明を受ける石井知事(右)新光硝子工業

北日本新聞 2017年9月23日掲載

げガラスなどを見て回り、ものづくりは県内産業の背骨。精いっぱい応援して今後も発展してほしい」と期待を寄せた。

富山新聞 2017年10月5日掲載



富山で商談会  
富山県は、一次世代自動車・ロボット産業富山フォーラム開催業務委託に係る公募型プロポーザルを実施した結果、ジェック経営コンサルtantを特定した。履行期限は平成30年2月28日となっている。

とした県外バイヤーに農林水産物や加工品など富山の味を売り込んだ。写真。商談会は県内外の飲食店の料理人やホテルの仕入れ担当者らに県産食材をPRするため、県が2015年から開催している。会場には富山湾で水揚げされたシロエビやホタルイカを使ったかまぼこ、減農薬のリンゴなどを生産・製造する45事業者がブースを構え、バイヤー30社と商談を繰り広げた。県産食材の活用例を紹介する試食会も開かれた。開会式では、県の担当者が富山米新品種「富富富」をアピールした。3日には国内外への販路拡大を目指す県内食品事業者を対象とした商談研修会「とやまフードビジネスセミナー」が開かれた。

読売新聞 2017年11月8日掲載

### 富山県 次世代自動車等フォーラム開催業務 ジェック経営コンサルを特定

富山県は、一次世代自動車・ロボット産業富山フォーラム開催業務委託に係る公募型プロポーザルを実施した結果、ジェック経営コンサルtantを特定した。履行期限は平成30年2月28日となっている。

行うとともに、企業間連携につなげるための交流会を実施することを目的として、業務を委託する事業者を公募型プロポーザルにより選定した。主な業務内容は、▽事前準備(パンフレット、ポスター等作成)▽会場の設営・運営▽ポスターセッションとロボット展示の設営・撤去▽開催報告書の作成など。



北日本新聞 2017年11月17日掲載



庫内に温度センサーが取り付けられた急速冷凍庫—富山市西宮

マルチョウ神戸屋は富山、石川の両県に12店舗を展開し、精肉の販売に加えて、惣菜の神戸亭の名称でメニューが豊富である。急速冷凍庫を導入したことで、作業の省力化にもつながる。従来の人手に頼っていた温度確認作業を省力化できる。システムは同社のHACCP導入に向けた取り組みの一環で、ジェック経営コンサルタントが提案し高志インテックがプログラムを設計した。将来は県内外の各店舗にもシステムを展開していく考え。厚生労働省は2020年をめどに、HACCPの導入の全ての食品事業者が義務付ける方針。ジェック経営コンサルタントと高志インテックは、温度管理をはじめさまざまなデータを正確に収集・管

マルチョウ神戸屋は富山、石川の両県に12店舗を展開し、精肉の販売に加えて、惣菜の神戸亭の名称でメニューが豊富である。急速冷凍庫を導入したことで、作業の省力化にもつながる。従来の人手に頼っていた温度確認作業を省力化できる。システムは同社のHACCP導入に向けた取り組みの一環で、ジェック経営コンサルタントが提案し高志インテックがプログラムを設計した。将来は県内外の各店舗にもシステムを展開していく考え。厚生労働省は2020年をめどに、HACCPの導入の全ての食品事業者が義務付ける方針。ジェック経営コンサルタントと高志インテックは、温度管理をはじめさまざまなデータを正確に収集・管

マルチョウ神戸屋は富山、石川の両県に12店舗を展開し、精肉の販売に加えて、惣菜の神戸亭の名称でメニューが豊富である。急速冷凍庫を導入したことで、作業の省力化にもつながる。従来の人手に頼っていた温度確認作業を省力化できる。システムは同社のHACCP導入に向けた取り組みの一環で、ジェック経営コンサルタントが提案し高志インテックがプログラムを設計した。将来は県内外の各店舗にもシステムを展開していく考え。厚生労働省は2020年をめどに、HACCPの導入の全ての食品事業者が義務付ける方針。ジェック経営コンサルタントと高志インテックは、温度管理をはじめさまざまなデータを正確に収集・管

マルチョウ神戸屋

# IoTで食の安全確保 冷蔵・冷凍温度を監視

理できるIoTのニーズが高まる。また他の食品事業者にもシステムの提案を始める。

北日本新聞 2017年11月17日掲載

■新事業創造基金助成先を決定 県新世紀産業機構は、とやま新事業創造基金の「農商工連携ファンド事業」の助成金の交付先として4件を選んだ。

▽片口屋(射水)・堀岡養殖漁業協同組合(同)▽ジェック経営コンサルタント(富山)・クボタファーム紅農友会(高岡)▽藤岡農園(射水)・たけしま食品(富山)▽丸五(黒部)・林農産(同)

北日本新聞 2017年11月18日掲載

来春オープン「雨晴」道の駅に追加登録

国土交通省は17日、新たな道の駅として、高岡市太田の国道415号沿いで来春オープンする「道の駅雨晴」を追加登録した。県内の道の駅は

15駅になる。道の駅雨晴は、県と市が整備している。鉄筋コンクリート3階建て延べ約千平方メートルで、1階に観光・道路情報コーナーやトイレ、2階に飲食・物販スペース、3階に多目的スペースがある。国の名勝・雨晴海岸の景色を築き、展望デッキも設ける。駐車場は大型観光バス4台分を含め39台分、トイレは27基ある。総事業費は約8億円。

北陸では、同じく来春オープンする石川県白山市富丸町の「道の駅めぐみ白山」も追加登録された。



道の駅雨晴のイメージパース





北日本新聞 2017年11月19日掲載



客試食品を手直しする主婦

### リンゴジェラート販売

【清川】清川市の清川商産科3年の3人は18日、同市の北陸自動車道有機海サービリエリア（S A）の店舗で、開発に携わったリンゴのジェラートを販売した。

【Webucに写す】同科生徒（左）は有機海株式会社「清海」代表取締役社長は、地元食材をPRして市を活性化させようと、オリジナルスイーツ作りを企画した。この日は250個を消費、坂東さんと高橋友晴さん、中野沙弥佳さんがS Aの店頭で、「清川のリンゴで作りました」と客に声を掛けた。19日以降も同S Aで販売される。

北日本新聞 2017年12月26日掲載

### 産業観光モデル考える

フォーラム 地域ブランド構築説明



地域ブランドの構築をテーマに講演する山本さん（左）

【高岡】中部経済産業局電力・オータニ高岡でフォーラム25日、高岡市のホテルニューを聞き、約60人が高岡の伝統

産業など生かした産業観光モデルについて考えた。経済産業省の地域中核事業「創出・支援事業」の採択を受けた「伝統型産業を中心とした体験型産業観光プラットフォーム構築支援事業」として初めて実施。伝統型産業や既存の観光資源を結び付け、新たな産業観光モデルの創出を目指す。

一般社団法人「地球M D」の山本聖代表理事が講師を務め、地域ブランドの構築について説明。「地域でイメージを共有し、団体（チーム）を取り組むことが必要」とアドバイズした。

宮本哲哉市長は、「高岡市における産業観光は「高岡市における産業観光の在り方」と題して講演。シエック経営コンサルタント（富山市）の山瀬孝社長は、今回の事業の概要を説明した。

北日本新聞 2017年12月21日掲載



審査員特別賞を獲得した有機海S A下り線の「越中やまのやくぜんカレー」豊かな大地 みな穂の恵み。」

優秀賞に選ばれた有機海S A上り線の「海と山のシンフォニー」



富山新聞 2017年12月21日掲載

有機海S A下り線の本選会は20日、東京都渋谷区の服飾栄養専門学校で行われた。

北陸自動車道・有機海S A・下り線の「越中やまのやくぜんカレー」豊かな大地 みな穂の恵み」が受賞の審査員特別賞に選ばれた。有機海S A・上り線の「海と山のシンフォニー」も優秀賞に輝いた。

有機海S A・下り線は、ホテルニューオータニ高岡（高岡市）、上り線は、シエック経営コンサルタント（富山市）が運営している。コンテストには、31店が参加し、本選会には11店が準じた。

### 有機海S A下り線特別賞

【高岡】高岡市にある有機海株式会社「清海」代表取締役社長は、地元食材をPRして市を活性化させようと、オリジナルスイーツ作りを企画した。この日は250個を消費、坂東さんと高橋友晴さん、中野沙弥佳さんがS Aの店頭で、「清川のリンゴで作りました」と客に声を掛けた。19日以降も同S Aで販売される。

### カフェ&レストラン有機海

【高岡】高岡市にある有機海株式会社「清海」代表取締役社長は、地元食材をPRして市を活性化させようと、オリジナルスイーツ作りを企画した。この日は250個を消費、坂東さんと高橋友晴さん、中野沙弥佳さんがS Aの店頭で、「清川のリンゴで作りました」と客に声を掛けた。19日以降も同S Aで販売される。

### 有機海S A下り線

【高岡】高岡市にある有機海株式会社「清海」代表取締役社長は、地元食材をPRして市を活性化させようと、オリジナルスイーツ作りを企画した。この日は250個を消費、坂東さんと高橋友晴さん、中野沙弥佳さんがS Aの店頭で、「清川のリンゴで作りました」と客に声を掛けた。19日以降も同S Aで販売される。

富山新聞 2017年12月26日掲載

### 体験型の産業観光考へ

高岡でフォーラム



体験型の産業観光について考える参加者

【高岡】高岡市にある有機海株式会社「清海」代表取締役社長は、地元食材をPRして市を活性化させようと、オリジナルスイーツ作りを企画した。この日は250個を消費、坂東さんと高橋友晴さん、中野沙弥佳さんがS Aの店頭で、「清川のリンゴで作りました」と客に声を掛けた。19日以降も同S Aで販売される。

【高岡】高岡市にある有機海株式会社「清海」代表取締役社長は、地元食材をPRして市を活性化させようと、オリジナルスイーツ作りを企画した。この日は250個を消費、坂東さんと高橋友晴さん、中野沙弥佳さんがS Aの店頭で、「清川のリンゴで作りました」と客に声を掛けた。19日以降も同S Aで販売される。



# 高山の風景をバック、観光記念に



観光スポットなどを背景に撮影できるプリントシール機＝高山市本町、まるっとプラザ

高山観光の記念に観光地などが背景のプリントシールはいかがい。高山市本町の飛騨高山アンテナショップ「まるっとプラザ」では、高山の風景を背景にした「限定プリ」が撮れるプリントシール機が設置されている。(高木愛加)

## アンテナ店「まるっとプラザ」

### 外国人らに人気

観光客の思い出づくりや地元住民の話題にさらけられ、背景がなればと設置した。古い町並みや手筒花火などの背景のほか、さるぼぼや飛騨高山のゆるキャラ「ひだっちゃん」や10パターンの撮影フレームから四つを選べて写真を撮るとプリントシールが出来上がる。外国人観光客や親子連れに人気だ。井上支店長は「親子で思い出に残る写真が撮れるので、観光客から大人気だ」と話した。

# プリントシール機設置

2018年1月12日 岐阜新聞掲載

# 産業観光 地域の柱に

## 高岡でセミナー



井上支店長(右)の講演に聞き入る参加者—高岡市のウィング・ウィング高岡

### メーカー担当者 おもてなし学ぶ

ものづくり企業が集積する高岡市で、産業観光を新たな地域産業に育てることを目指すセミナーが始まった。6日は同市のウィング・ウィング高岡で第1回目が開かれ、高岡銅器などのメーカー担当者ら約20人が観光客に対するおもてなしを学んだ。

産業観光に取り組み事業「経済産業局電力・ガス事業者のネットワーク形成や、北陸支局の事業の一環。全観光客を地域で受け入れる体制の構築を支援する中部一支部長が「地域活性化とA」をテーマに講演した。井上支店長は、訪日外国人観光客が増えていることなどを紹介し、「地域観光の活性化には、官民が共通のビジョンを持って取り組むことが大切だ」と強調した。

同支局の柳澤一男地域経済課長補佐があいさつ。同支局から委託を受けたジェック経営コンサルティング(富山市)の山瀬孝社長が事業の経過を説明した。

今回のセミナーは19日、高岡市の高岡地域地場産業センターで、講師に加越能バス(高岡市)の稲田祐治社長を招いて開かれる。



勉強会で講演する井上支店長(奥)

### 銅器・漆器関係者ら勉強会

### 体験型産業観光充実を

高岡市の伝統産業を育むための体験型産業観光の勉強会が6日、同市のウィング・ウィング高岡で開かれ、銅器や漆器関係の会社、業界団体、行政などから約30人が参加した。中部経済産業局電力・ガス事業北陸支局が主催した。体験型産業観光を実施している会社、新規参入を検討する会社などの連携を図り、体験メニューを増やしたり、数社を回りのコースをつくるなど、内容を充実させて新たな地域産業への育成を目指す。勉強会では、講師の井上かおり全日空富山支店長が「地域活性化とANAのおもてなし」と題して講演。事務局を務めるジェック経営コンサルティング(富山市)の山瀬孝社長をコーディネーターに、参加者が意見交換した。公共交通の活用をテーマにした2回目を19日に、まとめのプログラムを3月9日に、いずれも同市内で開く。

北日本新聞 2018年2月7日掲載

富山新聞 2018年2月7日掲載





# 能作前に停留所

## 高岡「加越能」世界遺産バスで

高岡市と五箇山・白川郷を結ぶ「世界遺産バス」を運行する加越能バス(同市)は、同市オフィスパークの建物メーカー能作の社屋前に、停留所の設置を計画している。好調な世界遺産バスに産業観光の取り組みで高い評価を得ている同社を組み合わせ、相乗効果で両者の活性化につなげる。

### 稲田社長が講師

19日に高岡市の高岡地域地場産業センターで開かれた体験型産業観光セミナーで、講師を務めた加越能バスの稲田祐治社長が明らかにした。設置時期は4月1

日を検討している。世界遺産バスは現在、高岡駅―白川郷間(北陸新幹線新高岡駅経由)で毎日5往復、城端駅―白川郷間で同6往復している。土日祝日は城端駅―白川郷間が9往復となる。稲田社長によると、1便平均15〜16人の利用があり、好調を維持している。

能作は昨年4月の本社移転を機に、工場に建物体験施設やショップ、カフェなどを併設し、産業観光の取り組みを本格化させた。来場者は既に初年度の目標5万人を上回っている。付近には県総合デザインセンタ

ーもあり、停留所が新設されれば、観光客の周遊観光の利便性が向上が図られると期待される。セミナーでは、稲田社長が地域活

性化のために公共交通が果たす役割や、高岡市や周辺地域への観光客増加に向けた加越能バスの取り組みを紹介した。



加越能バスが能作前に停留所の新設を検討している世界遺産バス  
高岡市内

富山新聞 2018年2月20日掲載

# 体験型産業で外国人客呼ぶ

体験型産業観光をテーマにネットワーク形成を支援する第2回フ



講演に聞き入る参加者  
高岡市内のホテル

## 高岡でフォーラム 観光モデル考え

フォーラム「地域の魅力をつなげて創る」高岡伝統産業の技術と文化で」は9日、高岡市のホテルニューオータニ高岡で開かれた。約60人が外国人観光客が興味を持つ産業観光モデルを考えた。海外で日本ブランドの商品をPR、販売する百貨店の取り組みをテーマに講演会が開かれた。上海高島屋百貨有限公司の小森智明社長は「商品の物の価値を説明できるツールが必要。中国で半歩先の生活の潤いになることを意識している」と話した。伊勢丹タイランドの山崎治雄社長は伝統産業を世界に販売するポイントを紹介した。ジェック経営コンサルティング(富山市)の山瀬孝社長が事業のまとめを述べた。冒頭、経済産業省中部経済産業局電力・ガス事業北陸支局の原幸彦地域経済課長、高橋正樹高岡市長があいさつした。

富山新聞 2018年3月10日掲載



北日本新聞 2018年3月20日掲載

# まずずし 海外でおいしく



バンコクでのまずずしの製造販売に向けて打ち合わせをする山瀬社長（右）と竹内社長＝富山市掛尾町

## 富山のジェックと竹勘

### タイで22日から製造販売

ジェック経営コンサルタントは昨年3月から伊勢丹タイランドの一部フロアを賃借し、富山の伝統工芸品を取り扱う店舗を運営している。伝統工芸品だけでなく富山の食も魅力を発信してほしい、というデパートの要望を受けまずずしの販売を検討してきた。

竹勘では本来の味を知ってもらうため、冷凍したまずずしを持ち込むのではなく現地生産する方法を研究。味の決め手となるマスの切り身は、あらかじめ塩と酢で締めて真空パック詰めした専用の材料を新たに開発した。このほか、広げた形状でパック詰めしたササの葉や、通常より伸縮性に富む輪ゴムを用意して熟練の技や経験がない現地スタッフでも作りやすいよう工夫を凝らした。

### 常設店も視野

計画では1日当たり100個、14日間で1400個を製造する。価格は1個780円（約2700円）で、買い物客がその場で食べられるよう8等分にカットします。まずずしも1個120円で用意する。今回のまずずしの製造販売は、デパートの「スプリングフェア」の目玉企画の一つ。顧客の反応を見て、食品販売フロアに出店して常時製造販売できる体制にしたい考え。山瀬社長は「タイではまずずしやサーモンマスの人気が高いので、まずずしを気に入ってくれるだろう」と期待する。スタッフを指導するため21日に現地入りする竹内社長は「まずずしの味をタイの人たちに知ってもらい、将来的な海外展開の足掛かりにしたい」と話している。

ジェック経営コンサルタント（富山市湊入船町、山瀬社長）とまずずし製造の竹勘（同市掛尾町、竹内信善社長）は22日、4月4日、タイ・バンコクの高級デパート「伊勢丹タイランド」で富山名産のまずずしの製造実演販売を行った。両社によると、まずずしを海外で製造販売するのは例がないという。未経験者でも作れるよう専用の材料も開発しており、将来は常設店舗の開設も視野に入れる。

（取材：水谷局長・高松剛）

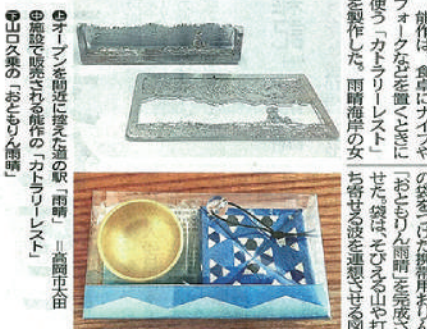
## 高岡・道の駅「雨晴」25日オープン



### オリジナル商品販売

### 鋳物、銅器 伝統工芸を発信

高岡市の新観光拠点となる道の駅「雨晴」が25日、同市太田にオープンする。2階に設けられる物販施設では、市内の鋳物メーカー「能作」や神仏具・美術銅器の制作所「山口久兼」が雨晴海岸にちなんで開発したオリジナル商品を販売。海沿いに3千級級の立山連が望める地で、県内外の観光客らに高岡の伝統工芸の魅力を発信する。



①オープンを前に地元産の魚「雨晴」を盛り込んだおにぎり。②能作の鋳物。③山口久兼の「おむすび」。

岩の奥に雄大な立山連が浮かび上がるデザインで、国名勝「おんほろぼろ道風景」に指定されている金沢海（雨晴海岸）の風景を表現している。

山口久兼は、海沿いをイメージして青の手紙紙柄をデザインしたおむすびの袋をつけたおむすびを販売。おむすびは雨晴海岸を思い起こさせる水鳥を用いた。石に透る水鳥を用いた。石以外にも、銅器や漆など高岡のクラフト商品も積極的に取りそろえる。

1階にはタッチパネル式のモニターを設置し、重要文化財田家住宅や無僧で有名な國泰寺といった太田地区の歴史や文化などを発信していく。朝れた白の雨晴海岸の風景を紹介する動画も放映する。

市の担当者は「旅好きだけではない、地元生まれ、太田地区の観光振興や市の発展に寄与する施設になっほしい」と話した。

富山新聞 2018年4月5日掲載



北日本新聞 2018年4月25日掲載

# 食事と眺め楽しんで

## 高岡道の駅「雨晴」きょうオープン



飲食コーナーは、雨晴海岸をイメージした3種類の「雨晴サンデー」(各500円)などを用意。射水産の養殖サクラマス、タラシ、高岡産卵のオムカレ(1200円)、水見牛のハンバーグ(1000円)など地場産品を使用したメニューも提供する。



雨晴海岸が見える店内でサンデー(午前)をPRする。雨晴道の駅「雨晴」は、国道415号沿いで25日オープンする。道の駅「雨晴」は、延べ約千平方メートル、3階は雨晴海岸や立山連峰を眺める展望デッキなどを備える。1階は観光情報コーナーやトイレを配置。2階はカフェスタイルの飲食スペースあり、調理や漆器といった地場産品に加え、同駅限定のオリジナル商品も販売する。

高岡市太田の国道415号沿いで25日オープンする道の駅「雨晴」は、国名勝・雨晴海岸をイメージしたスイーツや地場産材にこだわったバスタなどを提供する。限定の伝統工芸品の販売スペースも設け、県西部の魅力を発信する。【関連広告5面、webunに掲載】

## 国道415号沿い 工芸品も限定販売

道の駅「雨晴」のオープンに合わせ、高岡市上下水道局は市内唯一、夕焼けの雨晴海岸をデザインしたマンホールのふたをPR。水見牛産卵の近くのアイデアで、「せひ探してきてほしい」と呼び掛けている。雨晴地区には、雨晴海岸をデザインしたカラのマンホールのふたが約30個あり、このうち一つは夕焼けの特別バージョン。雨晴駅から約1.5キロの場所に移動した、同局は右橋海を眺望できる場所にある夕焼けのマンホールを探しながら雨晴海岸を散策してもらいたいとしている。

### 夕焼けデザインマンホール探そう



夕焼けの雨晴をデザインしたスペシャルマンホール

二ノも提供する。オープンは毎日午後1時。指定管理者の種田美穂氏は「食事を通してがらゆつたりと景色を楽しんでもらえる。毎日景色が変わる雨晴の魅力を発信し、地域活性化のお手伝いをしたい」と話している。

北日本新聞 2018年4月26日掲載

# 海岸と立山連峰一望

## おりん鳴らして祝う



### 道の駅「雨晴」オープン

雨晴海岸と立山連峰を一望できる道の駅「雨晴」が25日、高岡市太田にオープンした。初日から大勢の人が訪れ、買い物や食事を楽しんだ。【webunに掲載】

道の駅は鉄筋コンクリート3階建て、延べ床面積約千平方メートル。観光情報コーナーや展望台、高岡の伝統工芸品の販売スペースがある。カフェスタイルの飲食スペースも設けられ、雨晴海岸をイメージしたスイーツや地場産材をふんだんに使ったバスタなどを提供する。

現地で完成記念式があり、関係者74人が出席した。高岡正副市長が「来場者に歴史や文化を感じてもらい、ゆつたりとした時間を過ごしてほしい」と、石井隆一知事が「雨晴を含む富山湾を国内外にアピールしていきたい」とあいさつ。狩野安昭市長、岩見吉雄副市長、交通省北陸地方整備局道路部長と共にテープカットを行った。



おりんを鳴らした高岡市長(左)と山口社長

この道は、webun会員以外の方もご覧いただけます。この道は、webun会員以外の方もご覧いただけます。この道は、webun会員以外の方もご覧いただけます。



たけ外用のおりん「おりん」の除幕式。雅楽演奏家の太田豊さん(小浜市)とフアラノ歌手の仲谷舞子さん(石川)、華菱の折本慶太さん(大阪)にぞろぞろもあつた。