

か いぎしよ

5 May
2024/No.757



トップの部屋

ここにしかない味わい、家族の誇り 海苔専門店の興隆物語

有限会社海苔の鈴舟 代表取締役社長 中村 雅一 氏 / 取締役副社長 中村 謙太 氏

「大阪・関西万博」会員向け前売入場チケット
購入申込のご案内

春のキャンペーン実施中！ 生命共済制度

- 音楽情報 MUZAスペシャル・ナイトコンサート
パイプオルガン×ミュージカル Vol.2 5月29日(水)
- シネマ情報 「バジーノイズ」 5月3日(金・祝) 全国ロードショー



★印があるページは読むことができます。
それ以外のページは本誌でお楽しみ
ください。

event

28p
音楽情報

MUZA
KAWASAKI
SYMPHONY HALL
ミュージアムシンフォニーホール

MUZAスペシャル・ナイトコ
ンサート パイプオルガン×
ミュージカルVol.2

5月29日(水)

29p
シネマ情報



©むつき潤・小学館/「バジ
ーノイズ」製作委員会

バジーノイズ

5月3日(金・祝)
全国ロードショー

★ 2 トップの部屋

ここにしかない味わい、家族の誇り 海苔専門店の興隆物語

有限会社海苔の鈴舟 代表取締役社長 中村 雅一 氏/取締役副社長 中村 謙太 氏

6 暑中見舞広告掲載のご案内

7 令和6年度 事務局役職員配置表

8 「大阪・関西万博」会員向け前売入場チケット
購入申込のご案内

★ 10 会員ひろば

SALTO Consulting (株) [幸区]
(サルト コンサルティング)

(株)Fast substance logistics[高津区]
(ファスト サブスタンス ロジスティクス)

行政書士 土田経営事務所[多摩区]

13 春のキャンペーン実施中! 生命共済制度

22 布野雅一の税務Q & A

令和6年度税制改正の考え方と身近な話題
税理士 布野 雅一

★ 24 儲かる! 商売に役立つワンポイント

まずは目標20万円!新商品のPRに使える!クラウドファンディング活用方法
中小企業診断士・当所専門相談員 仲田 俊一

26 はじめよう!カーボンニュートラル

第2回 大企業のカーボンニュートラル動向と中小企業への影響
中小企業診断士 渡邊 一弘

14 中小企業・小規模事業者向け支援施策のご案内

40 小規模事業者経営改善資金制度

16 CCIレポート

21 インフォメーション/新入会員のご紹介

25 WEBセミナー

28 イベント

漢字詰めクロスワード/5月・6月の川崎大師

30 川崎大師10年に一度の「大開帳」

32 情報NOW

中小企業のためのDX事例/トレンド通信

34 ガンバレ!フロンターレ!

35 GO!GO!川崎ブレイブサンダース

36 川異研通信

37 オンライン経営相談

38 川崎CNブランドの対象「製品・技術」「サービス」を募集します!

27 専門相談制度をご活用ください

31 新会員をご紹介ください

39 大人のそろばん教室 参加者募集中!

42 女性会 新会員募集!

43 ビジネス総合保険制度

44 小規模企業共済

48 会議所行事等予定表・編集後記

□ 会員優待サービス券

■ 審美巡礼(解説 有川治男 学習院大学 名誉教授)

★ ■ かわさき発 ぶらり旅

5月1日~10月31日実施

夏の省エネルギー
対策のお知らせ



当商工会議所では、環境への配慮
並びに節電の一環として、夏の省
エネルギー対策を実施いたしま
す。職員は軽装での執務(ノーネ
クタイ・ノー上着)となりますの
で、ご理解賜りますようお願い申
上げます。



右：雅一社長、左：謙太副社長

ここにしかない味わい、家族の誇り 海苔専門店の興隆物語

代表取締役社長 **中村 雅一氏**
取締役副社長 **中村 謙太氏**
(Masakazu Nakamura / Kenta Nakamura)

有限会社海苔の鈴舟(のりのりんしゅう)

羽田沖の海苔漁家として培った経験を活かし、川崎で海苔問屋を開業。九州有明産の佐賀海苔と瀬戸内海産の兵庫海苔だけを使用し、両者の特長と違いを生かした商品開発と焼き上げ技法を追い求めてきた。創業者である祖母と母、その背中を見て育った息子たちが「皆様に喜んでいただける海苔を」という思いを受け継ぎ、地元川崎で独自ブランドを育てながら、世界へと海苔の魅力を発信する。

羽 田沖海苔漁の 伝統を継ぐ

—会社の成り立ちについて教えてください。

雅一 1998年から海苔問屋を始め、2000年に有限会社を設立しました。開業以来、幸区小向西町で海苔の製造・販売を行っています。祖母の田中鈴子と、母の奈王美が創業者です。

—なぜ海苔問屋をはじめたのでしょうか。

雅一 祖母の生家は糎谷（東京都大田区）の海苔漁家でした。羽田沖では海苔養殖が盛んで、祖母も若い頃は「ベカブネ」と呼ばれる小船に乗り、品川—大森間の沿岸部で、海苔採りを手伝っていたそうです。しかし1960年代に入り、東京湾の大規模な埋め立て計画が発表され、養殖を続けることは困難になりました。それから一家は、海苔漁で培った経験と技術を生かし、海苔問屋として巻き返しを図りました。祖母の兄弟が実家の経営を引き継いだので、祖母と母は川崎で新しく店を開業しました。

謙太 祖母は今年で80歳になりますが、現在も海苔の焼き加工に携わっており、熟練の職人業を披露してくれます。音や香りを頼りに、イメージ通りの最適な焼き加減で仕上げなど、私たちはいつも勉強させてもらっています。



裁断工程の様子
焼きたて海苔の販売にこだわる

—お二人がお店を継いだのはいつでしょうか。

雅一 外でバリバリ働きたいと考えた時期もありますが、祖母が大切にしてきた海苔に対するこだわりを、守り広めるという使命感を持ちました。同業者の下でしばらく経験を積み、2021年に代表取締役社長に就任しました。

弟の謙太は、私が不在の間もお店を切り盛りしてくれました。彼は親しみやすい性格で、お客様の中にもファンが多いです。私と同時期に副社長に就任しました。

謙太 従業員は創業者の祖母と母、私たち兄弟とその妻、パートを含めて計7人です。新鮮な海苔を、焼きたての状態を提供すべく、家族一丸となって頑張っています。

店名の「海苔の鈴舟」についてまだ話していませんでしたね。祖母の名前からとった「鈴」と、家族に例えた「舟」が由来です。家族皆一つの船に乗り、協力して前へ進もうという意味が込められています。

目 利きのポイントは 想像力

—海苔の産地について教えてください。

雅一 当店では有明海で採れる佐賀海苔と、瀬戸内海で採れる兵庫海苔の2種類を取り扱っています。佐賀海苔は、艶のある黒紫色をしていて、火であぶると緑がかかった色に変わります。香ばしく旨みがありながら、口溶けが良いことが特長です。それに対して兵庫海苔は、黒々とした艶があり、あぶると芳醇な香りとともに、パリッとした歯ごたえを楽しめます。

謙太 異なる美味しさを最大限に引き出すために、それぞれ焼き方を変えています。種の個性や適性を理解した商品開発を行い、他の問屋との差別化を図っています。

—仕入れの時期はいつですか。

雅一 産地によって異なりますが、12月上旬から4月中旬までに、数回の入札が行われます。当社は12月中に1年分の海苔を仕入れます。海苔は収穫された元草の状態を「生

海苔」と呼び、和紙のように抄いて乾燥させたものを「乾海苔」と呼びます。各地の漁業協同組合が乾海苔を集め、海苔の形状や色、艶などに応じて細かく等級付けが行われます。私たちはこの乾海苔を入札で仕入れています。

謙太 目利きのポイントは想像力です。火入れ前の乾海苔の焼き上りを想像しながら、見きわめます。入札では1,000箱以上もの海苔を品定めしなくてはなりません。誰もが知っている大手メーカーとともに、厳しい争奪戦が繰り広げられます。



乾海苔を吟味する雅一社長、謙太副社長

—ビジネスモデルを教えてください。

雅一 高級寿司店やプロの料理人に卸しているほか、家庭用や贈答用に小売販売を行っています。

謙太 最近では、知名度を高めることを目的に、様々なイベントに参加しています。たとえば、百貨店や日本料理人向けのイベント、かわさき市民祭りや幸区の区民祭、Buyかわさきキャンペーンへの出店です。これらのイベントは、当店の海苔の魅力を直接お客様に伝える貴重な機会なので、どんなに忙しくとも兄弟で接客を行うようにしています。



昨年10月の幸区民祭
催事初日に完売し、2日目に向け徹夜で海苔を製造した

産 地の特長を生かした 商品開発

—看板商品について教えてください。

雅一 佐賀海苔の最高級品をじっくり焼き上げた「天の庄」、香り高い兵庫海苔を最高の状態に焼き上げた「天の花」は、日本の優れた商品やサービスを国内外に発信する「おもてなしセレクション2018」に選ばれました。贈答用としても人気の商品です。受賞する前は「佐賀海苔」「兵庫海苔」という商品名で販売していましたが、独自性を出すために母がネーミングを考えました。「皆様に喜んでいただける海苔を」という口伝を愚直に守り続けた、祖母の父である田中庄之助と母のハナ(花)の名前にちなんだものです。

謙太 「勝利を願う!おむすび海苔」という商品は「かわさき名産品2024-2026*」の認定を受けました。勝ってほしい、合格してほしいなどの応援の気持ちを、おむすびに込めることを想定して作った商品です。お米との相性や、時間が経ってからの歯切れや口溶けを考えながら、丁寧に焼き上げています。

雅一 各催事で最初に完売する商品は、『「特わさび」味付海苔』です。機械のトラブルにより、本来よりも多くのわさびが入ってしまったことから偶然生まれた商品で、驚くほどのわさびの香りがクセになると好評です。通常、2級品の救済策

として作られることが多いフレーバー海苔ですが、当店では厳選された1級品を使用しています。ごはんやお刺身の名脇役として食卓で活躍してくれる一品です。



マルイファミリー溝口にて期間限定出店

海 苔の可能性を信じ、川崎から世界へ

—今後の展望をお話してください。

雅一 まずは、川崎のお客様に当店の海苔を知っていただくことが最優先です。今後も積極的に催事に出店し、焼きたて海苔のおいしさを伝えたいです。その次は、海外市場を目指したいと思っています。和食は世界的に人気が高く、最近ではおむすびが人気です。海苔はさまざまな用途や料理に活用できるため、多様な海苔商品の開発が可能です。その意味から、海苔には未開拓の大きな市場が広がっていると考えています。羽田沖の海苔漁にルーツを持つ海苔問屋として、海苔の持つ可能性を信じ、より大きな市場を開拓して、川崎から世界へと海苔食文化を広めていきたいと思えます。

—最後にお二人の趣味を教えてください。

雅一 トライアスロンを続けています。29歳の時に参加した、2017年世界トライアスロンシリーズ横浜大会では、年代別で優勝しました。現在も全国で開催している大会に出場を続けています。トライアスロンのおかげで、業種や年齢の異なる方と交流する機会があり、その経験は本業にも生きています。

謙太 私は学生時代にアメリカンフットボールをやっていました。祖母はテニスが得意ですし、母はバレーボールを続けています。海苔に対する情熱と同じく、スポーツ好きという部分も代々受け継がれているようです。

* 「かわさき名産品」は、川崎市内で生産・製造、または加工し販売されている品物の中から、おみやげにも使えるような川崎らしい品物を、川崎市、一般社団法人川崎市観光協会及び川崎商工会議所などで構成される「かわさき名産品認定事業実行委員会」が認定。2004年度より実施。

有限会社海苔の鈴舟(のりのりんしゅう)

幸区小向西町3-69-1

電話 044-556-4171

■ profile

中村 雅一氏 (なかむら・まさかず)

1988年 東京都大田区生まれ
 2010年 東海大学 卒業
 10年間、他社の海苔製造現場で修行
 2021年 (有)海苔の鈴舟 入社
 同社代表取締役社長 就任

中村 謙太氏 (なかむら・けんた)

1989年 東京都大田区生まれ
 2013年 日本大学 中退
 2014年 (有)海苔の鈴舟 入社
 2021年 同社取締役副社長 就任

独学する社会人が、学習を継続し達成できる場所。
それが**Teach Other**。



Teach Other 検索

Teach Otherでは、資格試験から
学び直し、生涯学習にいたるまで、
学習に関するどんなことでも
質問することができます！



SALTO Consulting(株) (サルト コンサルティング) [情報メディア部会]

今までなかった！ 社会人が勉強の質問をできる場所。



この度、社会人のための勉強質問サイト **【Teach Other】**
が新たにスタートしました。

個人だけでなく、法人様による社員利用をご希望の方
も、是非ご検討ください！

常に予測不可能な環境で仕事をしなければならない
社会人に向けた、勉強中に出てきたわからない事だけを
ピンポイントで質問できるサイトです。

Teach Otherでは回答者も同時募集しております！
様々なメリットを用意しておりますので、是非公式サ
イトをご覧ください！

「資格学校などで毎回決まった時間に決まった場所で
講義を受けるのは難しい！」「カリキュラムや受講期限が
あると困る！」「わからない事をピンポイントで質問でき
ればいい！」という方、お待たせいたしました。

社会人が自由な時間に、自由な場所で、自由なペース
で勉強ができる勉強質問サイト **【Teach Other】**。上記
QRコードからのご登録で「**永年会員費用無料**」です！

照会先

SALTO Consulting株式会社
代表取締役 山川 卓矢
〒212-0021 幸区都町14-2-504
TEL 044-742-8328
E-mail support@teachother.co.jp
URL https://teachother.co.jp/



このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



(株)Fast substance logistics (ファスト サブスタンス ロジスティクス) [交通運輸業分科会]

定期的な業務を協業していただける 配送パートナー募集

高津区

大手物流会社出身者が昨年3月に立ち上げた新しい会社です。大手物流会社にて培った経験を基に、きめ細やかなサービスで1都3県を中心とした近中距離輸送をメインに展開しています。

事業拡大につき定期的な案件にご協力いただける2〜4トトラックをお持ちの一般貨物事業者様を募集しています。主に電子部品、スポーツ用品など、BtoB配送を主として業務をおこなっています。ご協力いただける事業者様はメールまたは電話にてお気軽にご連絡ください。1台からでもOKです。

創業間もない会社ですが、これから川崎に根付いて事業展開をしていきます。ご協力いただける方のご連絡をお待ちしています。



HP QRコード



インスタ QRコード

照会先

株式会社Fast substance logistics
 代表取締役 松代 早実
 本社 〒213-0031 高津区宇奈根847-16
 〒224-0051 横浜市都筑区富士見が丘17-5(横浜営業所)
 TEL 045-482-4710(横浜営業所)
 E-mail info@fslogi.com
 URL https://fslogi.com

掲載ご希望の方は企画広報部 TEL 044-211-4112まで、ご連絡ください。



行政書士
土田経営事務所 代表
土田 高記

実績例 1

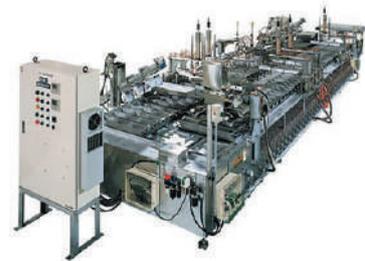
事業再構築補助金 新規プラットフォーム構築のための費用



新規事業のためのプラットフォーム構築

実績例 2

ものづくり補助金 食品製造生産設備導入



土田経営事務所から日本を元気にします！

この度セミナー事業を新たに始めます

＝成功起業塾＝

年商1,000万円以上を目指す士業、コンサルタント、講師等の専門サービス業向けセミナーです。私が培ったノウハウを2日間で体得して頂き、あなたの事業を成功に導きます。セミナーは10時から18時までで原則土曜日に2回連続で実施します。3人以上で同時受講されたい場合は、ご希望する場所での出張講演にも対応させていただきます。

行政書士 土田経営事務所 [サービス業部会]

神奈川県トップクラスの補助金申請実績！

多摩区

当事務所は、一般的な行政書士事務所とは違い、補助金獲得及び附随する各種の事業計画書の作成に特化した運営を行っております。

神奈川県トップクラスの実績も持っておりますので、確かな事業計画書の作成に自信があります！また、これまでの職務での経験や「補助金」分野専門だからこそその強みを活かし、皆様の事業のサポートをさせていただきます。

○省人化・省力化補助金（中小企業省力化投資補助金）

省人化・省力化補助金ではIoTやロボット等の人手不足解消に効果がある汎用製品をカタログに掲載し、その製品を導入予定の方が補助金申請を行うことが出来る制度となる予定です。補助額は従業員数により200万円から1,500万円となる見通しです。

※現在のところ補助金事務局に正式に認められている製品

- ・自動券売機（飲食業等）
- ・自動チェックイン機（宿泊業等）
- ・自動精算機（飲食、小売業）
- ・スチームコンベクションオープン（飲食、宿泊、小売業等）が認められております。

※2024年3月現在の情報です

○事業再構築補助金（新規事業に取り組む事業者向けの補助金）

弊所での採択実績13件

○小規模事業者持続化補助金（小規模事業者が販路拡大に取り組むための補助金）

採択実績多数ございます。

※弊所ではご依頼を正式に頂く前に、原則的にZoomを用いた事前相談、または弊所での事前相談を行ってから申請要件を満たしていると判断した場合のみ、正式に申請の依頼をお受け致します。

照会先

行政書士 土田経営事務所
代表 土田 高記
〒214-0021 多摩区宿河原3-4-21 ベル・パティオ302
TEL 044-819-8885
営業時間 10:00～17:00
定休日 土曜・日曜・祝日
URL <https://www.big-advance.site/c/157/2269>



このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



まずは目標20万円! 新商品のPRに使える! クラウドファンディング活用方法

中小企業診断士・当所専門相談員 仲田 俊一

クラウドファンディングに関するニュースを見ると、「何千万円達成!」など規模が大きいものも多く、中小企業者の方には縁遠く感じる方もいるかもしれません。専門家の私からみると、中小企業者にこそ使って欲しいツールです。

最初は20万円程度の大きくない目標で構いません。一度、チャレンジしてみませんか?

●クラウドファンディング(Crowd Funding)とは?

新しい商品やサービスを発表して、その商品やサービスに賛同してもらえる人や企業から、少額ずつ資金を調達する方法です。

メリット① 資金調達の方法を増やすことができる!

中小企業者にとって、主な資金調達の方法として「借入」、「補助金・助成金」の2つを活用している方が多いと思います。第3の資金調達方法としても、クラウドファンディングは注目されています。

	主なメリット	主なデメリット
借入	・用途は比較的自由	・返済が必要 ・手間がかかる
補助金・助成金	・返済は不要	・用途制限が多い ・手間がかかる
クラウドファンディング	・返済不要! ・用途は比較的自由!	・手間がかかる ・コストがかかる(成果報酬)

左記は資金調達方法の主なメリットとデメリットをまとめた表になります。クラウドファンディングの手法が活用できるようになると、借入や補助金・助成金依存からも脱却できる可能性があります。

メリット② テストマーケティングができる!(成果報酬型のため、低コスト)

新商品やサービスを発表する時には、本当に市場にニーズがあるかどうかを調べたいものです。市場のニーズがあるかどうかをテストすることを、テストマーケティングと言うのですが、大きなコストがかかってしまうため、中小企業者ではあまりできませんでした。

クラウドファンディングを実行することは、テストマーケティングに近い効果があります。

目標金額を達成 → 市場にニーズがありそう! → 本格的な販売開始を検討!!

目標金額未達成 → 市場にニーズが無い、市場のニーズに合っていない → 撤退もしくは商品やサービスの改良をして、再度実行。

上記のことを確認できます。クラウドファンディングの費用は、成果報酬型が基本です。達成金額が少ない場合には、支払う金額も低いため、失敗してもリスクが低いツールとなります。

メリット③ 成功したら次のPRで活用できる!

「クラウドファンディングで○○%達成した商品!」等のポスターやのぼりを店舗で見たことある方も多いと思います。

クラウドファンディングで成功した商品=人気の商品

と認知する消費者も多いです。成功した実績はそのままWEB上にも残りますし、新商品やサービスの次なるPRに活用しやすくなります。

●低リスクなのでまずは少額でスタート

いろいろ書かせていただきましたが、我々中小企業者にとっては、「失敗しても低コスト」というのが、とてもありがたいツールです。失敗してもともと、自社の新商品が世の中のニーズに合っているかどうかを確認するためにも、一度ご検討してみてください。

あなたの企業をサポートします!

経営相談のご案内 [経営相談のご案内]

当所経営指導員や専門相談員(弁護士・税理士・中小企業診断士他)が、経営に関する悩み・ご相談にお応えします。お近くの本部・支所までお気軽にご相談ください!

このコーナーは、「儲かる! 商売に役立つ ワンポイント」と題し、商売に役立つヒント、便利な情報・制度などをご紹介します。日々のご商売に、ぜひお役立てください。

社長の試行錯誤と技術者の実践力

錦正工業株式会社は栃木県那須塩原市にある、従業員35人の鑄造業の会社です。「鑄造加工一貫生産」を掲げ、半世紀にわたるロングセラー商品「Vプーリー」をはじめ、さまざまな工業製品を製造しています。今回は同社が自分たちで作り、使ってみた現場データ化のDX事例をご紹介します。

社長の永森さんは「別にIoTやDXをやりたいわけじゃない」とのこと。その背景には経営者として会社の課題に向き合ってきた経験があります。永森さんの入社時、社内では手書き伝票とそろばんが使われ、現場ノウハウは職人の暗黙知になっていました。経営するには社内で発生する事象をデータ化し、それに基づいて意思決定を行う必要がありました。

ただ、システム構築への高額投資は難しく、自分たちでデータ化・DXを進めることを決意しました。まずは通信ネットワークや簡単なサーバー導入、次に使いやすい生産システムを自分たちでカスタマイズしながら構築しました。そして最大の課題は現場データの自動取得でした。永森さん自らプログラミング勉強会に参加するなど、いろいろ取り組んだものの、なかなか実装には至りませんでした。

しかし、さまざまな活動に参画し仲間づくりと悩みの共有を続けた結果、鑄造とソフトウェアの知識を持つ技術者と出会い、入社してもらえることになりました。入社後2年半でライン稼働モニター、電気炉モニター、分析値モニター、木型・中子IC管理など、多くの重要情報のデジタル化を実現しました。ソフトやツールも無料可視化ツールのオープンソースソフトウェア、フィリップスやシャオミの民生品など、無料・格安でありながら最先端のものを積極的に使っています。

このDX事例からは、経営者自らが調べて取り組むこと、そして勉強会など社外コミュニティへ何年間も積極的に参画し、貢献することの重要性を学びました。会社の外に出ることで思いに共感してもらえ、ハードとソフトが分かるエンジニアと出会って、やりたかったことがスピード感を持って結果的に非常に廉価でできるようになりました。また導入過程も試作（プロトタイプ）ベースで試行錯誤型（アジャイル）に進められていますが、これも社長の正確な知識と明確な意思によって実施できていると思います。

（この事例は筆者取材時のものであり、現在では異なる場合があります）

おいしさ運ぶ容器も進化している

広島のスoulフードといえばお好み焼きです。お好み焼きにまつわる面白い話を聞きました。広島県民のお好み焼き愛は強く、コロナ禍でお店での飲食が難しくなった時期には、テイクアウトの利用が大きく増えました。しかし、ここに新たな問題が生じました。

広島のお好み焼きは、キャベツも生地に練り込んで焼く大阪のお好み焼きとは違い、薄く焼かれた生地の上にキャベツをたっぷり山盛りにのせてつくります。この大量のキャベツから出る水分量がとても多いのです。熱々のお好み焼きをプラスチックの容器に入れて持ち帰ると、ふたに付いた湯気が水滴となって下に落ち、薄い生地に染みてしまいます。せっかくつくりたてを買っても、食べるときには全体がべちゃべちゃになってしまうのです。

この問題を解決するために、お好み焼き専用の持ち帰り容器を開発した会社があります。

プラスチックや紙などさまざまな素材で食品パッケージをつくる株式会社シンギ（広島市）が開発したのは、サトウキビの搾りかすを原材料にした厚手のボール紙のような素材です。これを成形し、ふたには湯気が水滴化しないように適度な吸湿性を持たせ、底にも水滴がたまらないような構造を取り入れました。

この容器は熱や低温にも強く、テイクアウトの用途だけでなく、冷凍にしたお好み焼きの容器として、通販や県外での販売にもひと役買っています。東京にある広島県のアンテナショップ

プでもこの容器を採用したお好み焼きが買えます。

容器・包装資材が広域の運搬に対して商品の価値を保つ例は、ほかにもあります。例えば、高知県はニラの生産量と出荷量が日本一ですが、京阪神や関東圏など大消費地から遠く離れています。せっかく良いものをつくっても、それが消費者のもとへほかの産地と競争力を保った状態で届かないとビジネスにはなりません。

そこで、高知県が主導して開発したのが、出荷するときにニラを包む筒状のプラスチックフィルムを工夫して鮮度を保つ技術でした。収穫したニラをこのフィルムに入れて封をする際に、ニラから出る炭酸ガスの量を制御できるようなシール法を開発しました。これによって、鮮度を保てる期間が延びたため、京阪神はもとより、首都圏まで高知のニラは届けられています。また最近ではこのフィルム自体をさらに薄くして使い勝手を高め、技術を進化させています。

流通業界を圧迫する2024年問題もあって、おいしいものをおいしい状態を保ったままどうやって消費者の元へ届けるかは、大きな課題でもあり、さまざまな素材やシーンで新しい提案が求められている分野です。また、通信販売や出前配送（デリバリー）などでは、消費者の食卓まで、出来上がったものをつくり手が届けることも求められています。

消費者はより高度なものを求め、ますますわがままになります。モノやサービスを届ける事業者にはとても厳しい状況ですが、逆にいえばそこにビジネスチャンスがあるのです。

広告募集中

北陸新幹線延伸 春まつりの富山へ

となみチューリップフェア、高岡車山祭り、城端曳山祭り 他

富山県
砺波市 他



花の形の可愛い展望台に登ると、眼下に広がるチューリップ畑。五月晴れの空の下、艶やかに咲き誇っています。今年で第73回を迎える、国内最大級の花の祭典、「となみチューリップフェア」。100年以上の歴史を誇る富山のチューリップの花が、北陸に春の訪れを告げています。

北陸新幹線の延伸を迎えた北陸三県（富山・石川・福井）。終点の福井県敦賀まで、約3時間で到達できるようになりました。身近になった北陸について、本コーナーでは各県をそれぞれ掲載します。初回の今月は、川崎とも縁の深い富山県を訪れました。新幹線を利用すれば、東京からわずか2時間です。

富山県のチューリップ出荷額は常に日本で最大。その中でも突出しているのが、県央に位置する砺波市です。「となみチューリップフェア」は、4月下旬からGWにかけて、砺波チューリップ公園で開催されます。東京ドーム3個分の敷地が、300種300万本のチューリップで満開になります。大花壇や展望台、各種イベント等、見所も花盛りです。

米どころ富山では、各地で農村のお祭りが盛んです。春の高岡御車山（ぎまこ）祭（高岡市、5/1）、城端曳山（ぎまこ）祭（南砺市、5/4、5）は、夏の魚津たてもん祭り（魚津市）とともに、2016年にユネスコ無形文化遺産に指定されました。特徴は、引き回される巨大な山車（こま）。贅を凝らしたその造形は、北陸の歴史と伝統を現代に伝える、まさに芸術品です。提灯で照らされる、夜の神事の風情は実に情緒豊か。世界も認めた北陸の誇りです。

北陸といえば、海と山に恵まれた、美食の地。ミシュランガイドの北陸版は、2016年に続き、2021年度版も刊行されました。掲載店舗も大きく増え、豪華な三ツ星から、リーズナブルなビブグルマンまで、選り取り見取りです。大都市以外の一地方がこれだけフィーチャーされるのも、他に類を見ません。本格的な西洋料理のお店や、レストランと宿泊施設が一体化した、贅沢なオーベルジュが増加しているのも特徴です。



- アクセス 【電 車】 東京駅→JR北陸新幹線→新高岡駅→JR城端線→砺波駅【自動車】 関越自動車道→上信越自動車道→北陸自動車道→砺波IC
- キャプション ①:チューリップ展望台と大花壇(となみチューリップフェア) ②:北陸新幹線「かがやき」 ③:300年の歴史を誇る城端曳山祭り。巨大な6台の「曳山」と、付随する「庵屋台(いんやたい)」が特徴。屋台には楽隊の囃子方(はやしや)が乗り、夜民家を巡り「庵唄(いんうた)」を披露する。④:桜の名所「桜ヶ池」。畔にはミシュラン一ツ星のフランス料理「ランソレイエ」、オーベルジュ「薪の音」。近隣にも二ツ星のオーベルジュ「レヴォ」がある。 文末:砺波市シンボルキャラクター「チューリックくん」(富山県観光案内窓口:☎076-444-3200)