

ネクスト Next *in Iwate*

Company
Newsletter

Vol.2



エネルギーを
次へ繋ごう。

Next in Iwate

大きな3本の川が作る空間と光と風に包まれて

盛岡冷麺といえば一番に名前が挙がるびよんびよん舎。
市民に愛されるその味へのこだわりと焼き肉屋らしからぬ店舗づくり、
盛岡・岩手への想いについてお聞きしました。



「食」の意味がありません。
食べて身体に良くなければ



びよんびよん舎 代表取締役社長 邊 龍雄 氏

びよんびよん舎 稲荷町本店

〒020-0142 岩手県盛岡市稲荷町 12-5
TEL.019-646-0541 FAX.019-643-6772
<http://www.pyonpyonsya.co.jp/>



盛岡独自の麺文化を全国に発信 ソウルフードとして愛される味

びよんびよん舎は今年32年目、1987年にオープンしました。
その前年に第1回盛岡麺サミットに出場した時に、行政サイド
が盛岡市の特産品として発信しようと「盛岡冷麺」と名付けた
のが始まりです。平壤冷麺は全国にあるのですが、朝鮮半島
に伝わる咸興冷麺と平壤冷麺を融合させ、1954年に盛岡独
自の麺を創作したのが「食道園」の青木さんです。

基本は同じですが、各店舗がそれぞれ創意工夫して独自の
盛岡冷麺を提供しています。スープの仕込み方や麺の配合が
微妙に違ってきます。当店では、盛岡冷麺の元祖である食道園
の味にさらに工夫を加え、より濃厚な味が楽しめる牛骨スープ
でお出ししています。盛岡の人たちが普段から食べ、家族や友
人に贈るソウルフードだと思っています。

店で使っている食材も、出来るだけこの地域のものを使っ
ていますが、賄い切れないので100%ではありません。県内県
外に契約農家があり、出来るだけ環境を汚染しない農法で
作って貰っています。お米は盛岡が誇る「銀河のしずく」。岩手
は畜産も盛んですので、お肉も岩手のものがほとんどです。



食と空間に癒されリフレッシュ ノーマライゼーションの店づくり

店舗の外見も内部も、昔から「焼肉屋に見えない」と言われていました。私
も店舗づくりに関わっています。「レストラン」の語源は「回復する、取り戻す」
なんです。食によって回復する部分と、空間に包まれて回復する部分がある
ので、リフレッシュしてもらえ空間づくりを心がけました。素材も漆喰の壁、
レンガ、そして自然の木を使っています。自然のものが放つ「気」が人間を癒し
てくれます。

開業当時から障がい者雇用にも力を入れ、社員の1割にあたる10人を
障がい者施設から雇用しています。最初の頃はお掃除や食器洗いだっ
たのですが、お客様の少ない時間帯に調理手順を丁寧に指導することで出来る
ようになり、現在は厨房に入ってスープの味付けや冷麺づくりを行なっ
ています。また店内にある装飾品も施設の子もたちが作ったものを使っ
ていますので、ぜひご覧ください。

岩手は人も好きだけれど、やっぱり自然が素晴らしい。特に盛岡は光が違
うような気がします。大きな3本の川が密集しない空間を作っているから風通
しもいい。その明るい光と心地いい風がとても好きですね。



Contents

3	らくらくセルフ丸新 大船渡 浦島 純子 さん	7	物産石油 ホームライフ岩手株式会社 本社・巣子営業所 滝沢営業所・佐藤営業所 小原喜太郎営業所
4	水沢ガス株式会社 吉田 勢我 さん	8	巣子営業所 井上 卓也 さん
5	小沢商会クエストL 台町店 佐々木 由依 さん	9	佐藤営業所 佐々木 隆治 さん
6	株式会社 田岡商店 セルフ千徳店 野澤 真 さん	10	岩手のおすすめスポット

Next(ネクスト) 発行によせて

日々の暮らしのライフラインで、
東北の人々の生活を支える伊藤忠エネクスグループ。
そこで働く仲間たちのエネルギー、
地域の素晴らしさを伝え、
心を繋ぐ情報誌を目指してお届けします。



Interview 1

被災した1年後に同じ場所で再開。
今でも寄ってくださるお客様たちと
いろんな話をするのが楽しいですね。



らくらくセルフ丸新 大船渡
〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字野々田 25-5
TEL.0192-26-3227 FAX.0192-26-3227

浦島 純子 さん

コーヒーでちょっと一息 いつもの笑顔が集まるスタンド

このスタンドは東日本大震災の津波で被災して、その1年後に同じ場所で再開し、私もその時から勤めています。お店の社長ご夫婦とは子どもが同級生で、小学校からずっとスポ少の野球で一緒でした。社長は大船渡高校野球部のコーチをやっているので、佐々木朗希投手の指導もしたんですよ。

レンタカーや車検、車両販売と買い取りのほかにコーヒーショップとゴルフショップもやっています。コーヒーショップ店員として入社したのですが、車に関する仕事もしています。今はセルフのスタンドなので、自分で出来ないかたも多く、給油の手伝いもしています。人と話すのが好きで、お客様の感じを見ながら臨機応変に接していけるので、事務仕事よりも、作業をしたりお客様と接しているほうがいいですね。

「これ、少しだけど食べらいよ」 目の前に広がる海からの贈り物

埼玉から28年前にお嫁にきました。ここは大船渡湾がすぐ目の前。今年のサンマは大不漁ですが、いつもはもういっていくらい貰います。しらすも獲れたてが味わえます。この地域の特権ですね。他にも紅葉をわざわざ見に行かなくても、湾を囲む山々で楽しめるので、そういった自然も好きです。成人した子どもたちは関東にいますが、向こうでは挨拶を返してくれないからだんだん挨拶しなくなったと言っていました。挨拶をしないことに驚いたそうです。こちらでは知らない人でも挨拶し合うのが良いところだと思います。

この女子社員はみんな「嵐」の大ファン。去年は娘と東京ドームのコンサートに行きました。いつまでも健康でいたいから、新しく出来たジムに通おうかなと思っています。



水沢ガス株式会社
〒023-0852 岩手県奥州市水沢山崎町 14-16
TEL.0197-24-4151 FAX.0197-24-4135

主任 吉田 勢我 さん

Interview 2

地域行事が多く
消防団にも入っているので、
大雨の時などはみんなで河川の点検に回り
地域の方々の暮らしを守っています。



水沢から北上、花巻、 一関と県南を走る 地元のかたに頼られる喜び

地元で就職して人や社会の役に立ちたいと思い、インフラであるガス会社を選びました。小学校からずっと野球をしてきたので、軟式野球部があるからというものあります。部員は15人、毎週火・木曜日に仕事が終わってから練習して、年に3~4回大会に出ています。

仕事はガスと灯油の卸しなので、販売店さんに営業で回っています。販売店さんを通して頼まれるガス器具の修理も行なっています。ガス以外でも「困ったら水沢ガスに電話するから」と言っていたので、地元の方々からも頼られていると感じますね。

震災から1週間後にトラックやタンクローリーを貸出して、3週間ほど交代で釜石ガスの応援に入りました。各家庭を訪問して点火確認と使用説明をしたのですが、この作業着で行ったので「水沢から来て貰ってありがどうね」と。役に立てて良かったなと思いました。

公私共に地域に密着 若い人たちが離れない街づくりを

休日は子どもたちと遊んだり、地域の行事が結構あるのでそれに出たりしています。消防団にも入っているので、台風19号の時は夜の12時過ぎに召集がかり河川の点検に回りました。

水沢は自然豊かな米どころ。熊が出たりカモシカが普通に走っていたりしますが、そういう意味でも自然豊かです(笑)。最近の話題は国立天文台・水沢VLBI観測所がブラックホールの撮影に大きな役割を果たしたこと。また4月の日高火防祭(ひたかひぶせまつり)も見事です。毎年25歳と42歳の同級生が厄年連を作って創作舞踊を披露します。他に水沢といえば、大谷翔平君の出身地でもあるので、来年か再来年には、小学2年生の息子に野球をさせたいですね。





小沢商会クレストL台町店
〒023-0825 岩手県奥州市水沢台町 53
TEL.0197-25-2937 FAX.0197-25-2937

佐々木 由依 さん

**地域の常連さんに
頼られるお店をめざして
とても和やかな職場です**

ここに勤めて8年目に入りました。仕事は給油やオイル交換、洗車、トラックなどの大きい車はダメですがタイヤ交換も行なっています。お客様と接するうちに活発になったというか、話すことがより好きになりました。法人も含めて常連さんが多いスタンドです。お客様から「ありがとう」と言っていたり、お薦めしたことを「やって良かった」と言われると嬉しいですね。「佐々木さんをお願いしたい」と言われると本当にありがたいです。職場の先輩も同期もすごくいい人たち。人間関係が良かったから続けられていると思います。9月からもうひとり女性が入ったのですが、自分から「どうしたらいいですか?」「〇〇やりますか?」と積極的に取り組んでくれるので助かっています。

「地域から頼られる店になる」というのがこの店のコンセプト。スタッフも増えたのでもっとタイヤ販売や車検台数を増やして、店を盛り立てていきたいです。

**夫のために、これからの暮らしのために
温泉で体を労わりながら
いつまでも健康に**

9月に結婚しました。友だちを通して知り合ったんですけど、出会う前から夫はこのスタンドを使っていて、私のことを知っていて「いいな」って思っていたらしいです(笑)。夫の父親が消防団に入っていて、結婚式では10人くらいで鐘振りを披露してくれました。会場内を練り歩いてステージで口上を言ってくれて、盛り上がりましたね。

温泉に行くのが結構好きです。花巻温泉は有名ですが、この会社でも薬師堂温泉を運営しており、この寒い時期にタイヤ交換作業で疲れた体を癒しに行っています。

Interview 3

車検でもタイヤ購入でも
「佐々木さんをお願いしたい」と
ご指名をいただくと
覚えて貰っているんだと嬉しくなります。



Interview 4

お客様のほとんどがいつもの顔見知り。
私が宮古に来た当時からのお客様の
ちょっとした暮らしのお手伝いも
大事な仕事です。

株式会社 田岡商店 セルフ千徳店
〒027-0054 岩手県宮古市太田一丁目 2-11
TEL.0193-62-5400 FAX.0193-62-5424

店長 野澤 真 さん

**宮城県から宮古市へ
地域のお客様の暮らしを
見つめて 35年**

宮城県の古川市(現大崎市)から宮古に来て35年。それからずっと、この千徳店に勤めています。こっちに来た理由ですか?私は3人兄弟で長男なんですけど、古川の短大に来ていたカミさんが一人娘だったんです。それで古川の実家は次男に任せて、私がおちらにきました。

セルフですが仕事はフルサービスと同じです。あまり通りすがりに寄る場所ではないので、お客様のほとんどが顔見知り。セルフが面倒くさいとか言われて1~2割は給油もしています。私が入社した当時からのお客様で、一人暮らしの年配の方も多いので、頼み事をされることもあります。「どうもね。世話かけたね」の一言が嬉しいですね。何か問題があっても社長に相談するとアドバイスを貰え、働きやすい職場です。副店長も勤めて長いので、私が休むことがあっても安心して任せられます。

**宮古・岩手の自然を満喫
いつまでも元気に
仕事をして!休んで!**

小さいバイクを持っているので、それで遊んだりしています。以前は良く遠野に行っていました。釜石から回って仙人峠を通過して、遠野でひとりジギスカンを楽しんだり、田野畑村の北山崎の絶景を見に行きました。自転車で行けるところに海があるのが宮古のいいところ。7月末の夏まつり、9月には秋まつりがあるので、郷土芸能やお神輿、山車、手踊りと賑やかです。

私とカミさんと、埼玉にいる息子、古川の弟夫婦揃ってケツメイシが好きなんです。去年は西武ドームに行きましたが、仙台とか埼玉のライブにも60歳になっても元気よく、いつまでも行きたいですね。





物産石油
ホームライフ岩手株式会社
本社・巣子営業所

〒020-0611 岩手県滝沢市巣子 1031-5
TEL.019-688-4466
FAX.019-688-4467



物産石油
ホームライフ岩手株式会社
滝沢営業所

〒020-0638 岩手県滝沢市土沢 87-2
TEL.019-684-1234
FAX.019-684-1259

Next in Iwate

岩手の人たちの生活を支えていく。

氷点下30℃を記録することもある
“本州一寒い”藪川(やぶかわ)は、実は盛岡市にあります。
そんな土地ではガスや灯油は本当に生活を支えるエネルギー。
厳しい冬の寒さからみんなを守ることが、私たちの仕事です。



物産石油
ホームライフ岩手株式会社
佐藤営業所

〒020-0866 岩手県盛岡市本宮 4-20-17
TEL.019-636-3942
FAX.019-636-3943



物産石油
ホームライフ岩手株式会社
小原喜太郎営業所

〒020-0143 岩手県盛岡市上厨川字杉原 115-2
TEL.019-647-2345
FAX.019-647-8455



Interview 5

灯油を届け、一人暮らしの
高齢者を訪ねることで
岩手の厳しい冬の寒さから
みんなを守っていると
実感しています。

物産石油ホームライフ岩手株式会社
巣子営業所 井上 卓也 さん



冷え込むこの地で
灯油はライフライン
この時期は1日中配達です

営業所のある滝沢市は、岩手山が一番きれいに
見えるところです。5年前にトラックの運転手から転職し
ました。子どもたちは今8歳、6歳、4歳ですが、長距離
の運転だったので家族と一緒にいたくて地元の仕事
を選びました。それに特殊車両というか、ローリーの
フォームが好きなんです(笑)。

仕事は主に灯油の配達なので忙しい時期になっ
てきました。このあたりの冬は結構冷えて雪も多いので、
ホームタンクの家が多いです。灯油が切れたら大変で
すから、配達後にわざわざ事務所に電話で御礼を伝
えてくれるお客様もいます。同僚たちは個性が強く活
気に溢れていて、電話で連絡を取り合って状況を把握
しながら、お互いの仕事をサポートしています。

将来は奥さんとふたりで趣味を
40代の自由な時間を夢見て

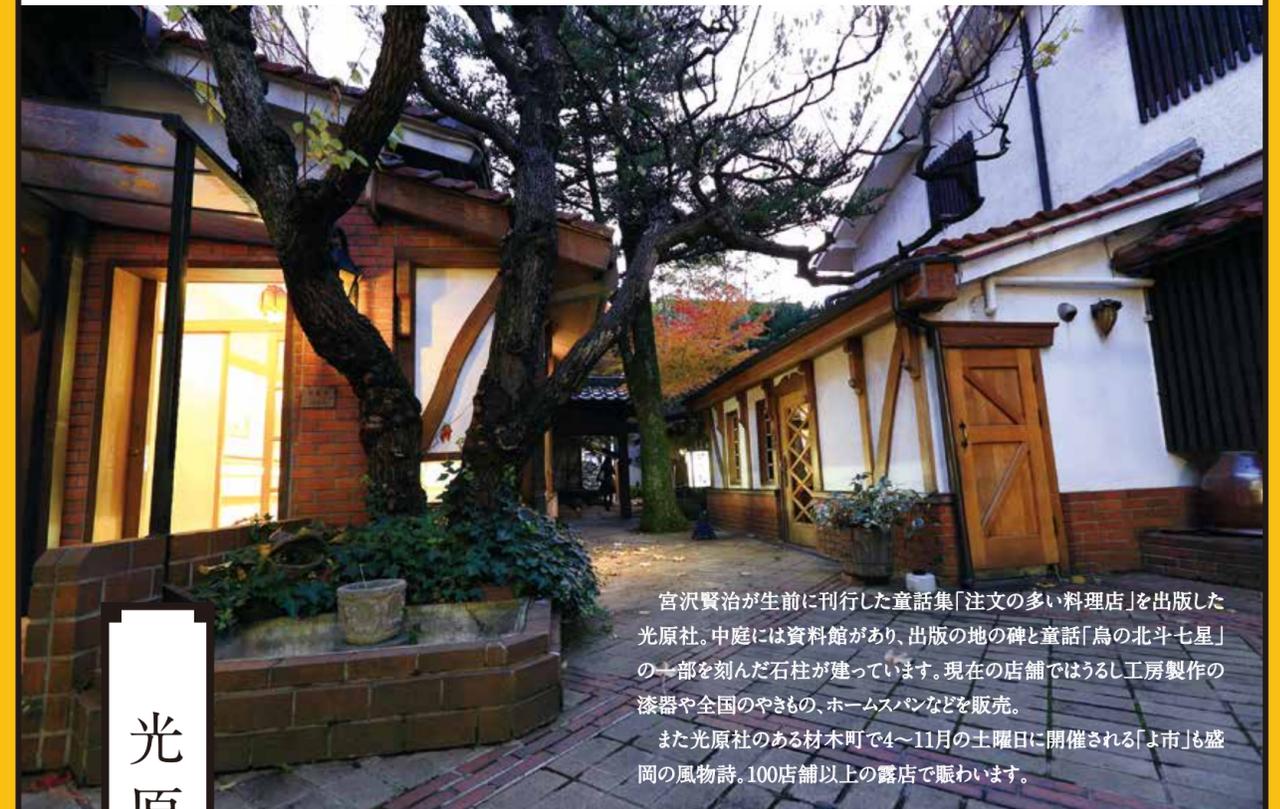
コンロの交換やガス配管の設備工事にも携わっ
ています。この5年間で様々な仕事に挑戦したり資格が取
れたので、ここに勤めて良かったですね。でもやっぱり、
家族と一緒にいられることが一番。帰宅すると3人
の子どもたちと一緒に風呂に入っています。子ども
たちは元気でよく話をしてくれます。一番上の娘は「さん
さん」の太鼓を習っています。通っていた幼稚園の年長
さんが毎年8月の盛岡さんさん踊りパレードに出るん
ですが、今年も卒園児として出ました。昔から奥さんも太鼓
が出来るので一緒に踊っています。

結婚が早かったので、子どもたちが手を離れたら奥
さんとふたりでゆっくり出かけたかったですね。子ども
たちの成長と合わせて、その日を楽しみにしています。



Pickup Spot

岩手のおすすめスポットをご紹介します



宮沢賢治が生前に刊行した童話集「注文の多い料理店」を出版した光原社。中庭には資料館があり、出版の地の碑と童話「鳥の北斗七星」の一部を刻んだ石柱が建っています。現在の店舗ではうるし工房製作の漆器や全国のやきもの、ホームスパンなどを販売。また光原社のある材木町で4~11月の土曜日に開催される「よ市」も盛岡の風物詩。100店舗以上の露店で賑わいます。

光原社

〒020-0063 岩手県盛岡市材木町2-18
TEL.019-622-2894
定休日 毎月15日
(15日が土日祭日の場合翌日に振替)

<http://morioka-kogensya.sakura.ne.jp/>



可否館

北上川の流りに賢治が過ごした時を想う

遠方から訪れた賢治ファンがゆっくり過ごせるようにと、1972年に開業した喫茶室。ステンドグラスの装飾や民芸品の家具に彩られたクラシカルな空間、芳しいコーヒーの香りに時が経つのを忘れます。ぜひ味わっていただきたいのが「くるみクッキー」。クッキー生地につぶりのクルミをサンドして焼き上げた素朴な味わいがコーヒーによく合います。

コーヒー、くるみクッキー、アイスクリーム、ワインゼリーなどをクラシックな建物のなかでゆっくりとお楽しみいただけるスペースです。



Interview 6

盛岡は景色がきれいで静かなところ。
人が少ないところが好きな人、
ゆっくりしたい人、
そしてバイク乗りにお薦めです。

物産石油ホームライフ岩手株式会社
佐藤営業所 佐々木 隆治 さん



子どもの頃から機械が好き
新しい機種も
どんどん覚えていきたい

石油・ガス給湯器やストーブ、コンロなどの修理を行っています。ストーブはそのシーズン使い始めに「つかない!」ということが多いため、この時期は忙しいですね。元々機械が好きだったので、新しい機種に触れるのが新鮮で楽しいです。入社して8年になりますが、対応したことのない機種ですと、同僚から教えて貰ったり調べたりしながら覚えていくので、まだまだ毎日が勉強ですね。

物心ついた時から、機械と同じように働く車も好きでした。家の近くで工事をしていたときは、幼稚園にも行かずに重機を見に行っていて、私を探しに来た親に現場の人から引き渡されたりしたそうです。営業所では年齢的に中堅ですし、仕事の幅を広げるためにも取れる資格をいろいろ取りたいと思っています。

岩手の好きなところは“道”
バイク乗りには
景色も走りもお薦め

遠方のお客様のところにお邪魔するのは楽しいですね。盛岡に藪川という本州で一番気温が下がるところがあるのですが、そこにお客様がいらして、夏は景色がとてきれいなんです。盛岡のいいところは静かで暮らしやすく、ちょっと出れば山やいい景色があること。趣味でバイクに乗るので、紅葉の時期になれば八幡平に出かけたりしています。今年は金沢や北海道にも行ってきました。バイクであちこち行くことが、仕事を頑張る原動力になっています。いつか宮城のSUGOにも走りに行ってみたいですが、岩手県にも走って楽しい道がたくさんあります。景色もいいし、バイク乗りとしても楽しい。455号線とか、ほかにもいい道がありますよ。



Local Gourmet food

教えて☆ケンミン食



その土地で採れる食材を生かし、季節の行事や日々の暮らしに生きている伝統的な郷土料理。

その土地で受け継がれてきた大切な文化だから、ぜひ味わってみたい逸品。



わんこそば

岩手の「おもてなしの心」から生まれた、この地ならではの伝統食文化。一口大の小分けにしたそばを、さまざまな薬味とともに味わいます。15杯前後で通常のもりそば1杯分。「はいじゃんじゃん」「はいどんどん」と給仕さんとの掛け合いも楽しい!さて何杯食べられますか?



盛岡冷麺

朝鮮半島北部出身で日本へ移住した食道園の青木輝人さんの手により盛岡で誕生。小麦粉とでんぷんによる強いコシと透き通った麺が特徴です。牛骨・鶏肉などを煮込んで味付けしたスープは喉越しが良くコクもたっぷり。キムチの量で辛さを調節しながらお楽しみください。



盛岡じゃじゃ麺

中国東北部の麺を参考に白龍(ぱいろん)の高階貫勝さんが始めた麺料理。麺と特製みそをよく混ぜ合わせ、お好みでおろししょうがや酢、ニンニク、ラー油を加えていただきます。最後に麺と具を少しだけ残して「ちーたんたん(鶏蛋湯)」と注文、卵スープで温まってください。