

AREA HIGHLIGHTS

AREA HIGHLIGHTS (エリアハイライト) では、各地域の支社・支店・営業所で働く人々にスポットライトを当て、日常の仕事ぶりや活躍は勿論、地域イベントへの参加や地元の人々との交流などそれぞれの地域の特徴あふれる活動をお伝えします。

<http://www.MitsubishiElectric.co.jp/me/areahighlights/>



東北支社× 東北オドロキ探検ツアー SEASON 2 (2018~) Vol.4 宮城で見つけたオドロキ

オドロキ探検ツアーでは、東北支社長のわたくし荒木が、東北の多彩な魅力をお伝えするため、東北六県のビジネスパートナーと一緒に、各県の“知ってオドロキ!”な三菱電機の事例をご紹介します。さらに、その土地の方に教えていただいた地元の文化・伝統、オススメの食べもの、とっておきの場所など、オドロキポイントを実際に体験、“やってオドロキ!”な様子をお届けします。

2018年3月7日公開

<http://www.MitsubishiElectric.co.jp/me/areahighlights/tohoku/tanken/04.html>



SEASON 2 REPORTER

東北支社長

荒木 久嗣

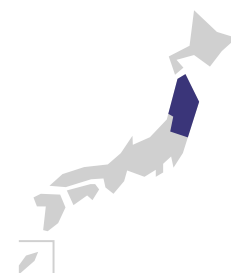
北陸支社や中部支社での勤務を経て、2017年から東北支社長に就任しました。前東北支社長の江本のSEASON1を引き継ぎ、私が「東北オドロキ探検ツアー」SEASON2を担当します。街歩きが大好きなので、いろいろな場所を訪ね歩きながら私なりに新しい東北の魅力を発信していきます!



HIGHLIGHT AREA

東北支社

「環境・省エネ」「地域社会」の貢献を目指し、東北エリアを営業拠点とした活動をご紹介します。



知ってオドロキ

三菱電機住環境システムズ株式会社は、2004年(平成16年)10月に、住宅設備機器及び冷熱機器を販売する株式会社三菱電機ライフファシリティーズと三菱電機株式会社リビング・デジタルメディア事業本部空調冷熱システム事業部の首都圏・関西の営業部門が統合、メーカーと販売の機能を備えた地域密着型の総合販売会社として設立されました。長年、培われた実績と信頼、三菱電機の確かな技術を活かし、マンション・住宅をはじめ、オフィスビル、商業施設、工場まで幅広く対応、エコ&快適で豊かな空間づくりをサポートしています。住宅設備機器、空調機器、家電製品をはじめ、オフィスや店舗、工場などの省エネ、効率性を重視した各種機器、システムの提案など幅広く手がけております。

それぞれの地域に根ざし、真摯に向き合う

三菱電機住環境システムズ株式会社の東北支社にお邪魔し、1Fのショールームをご案内いただいた後、喜来支社長にお話を伺いました。

荒木東北支社長(以下、荒木)「とてもきれいなショールームですね。製品もたくさん展示されていてびっくりしました!」

喜来三菱電機住環境システムズ株式会社東北支社長(以下、喜来)「ありがとうございます。東北支社は、東日本大震災によって社屋が損壊したため、2011年5月に現住所に移転し、2016年3月、1Fにこの体験型のショールームをリニューアルオープンしました。家電を含め、最新の三菱電機製品を体感することができます。」

荒木「『寒冷地向けコーナー』は東北エリアならではの、と思いましたが、他にどのような特徴があるのですか?」

喜来「『業務用空調コーナー』や『換気・照明コーナー』などがあり、実演・体感・提案・研修の場として、さまざまなお客様に足を運んでいただける施設となっています。」

荒木「たしかに多くの製品が展示されていました!幅広いサービスを提供していらっしゃるのですが、御社が特に力を入れていらっしゃるの、どのようなことですか?」

喜来「そうですね、我々は人を育てることに力を入れています。販売会社というのは人が財産です。若手・中堅・管理職と階層別にコンプライアンス、マナー等の営業研修を定期的に行うとともに、社外の資格取得にも力を入れ、多様なニーズに対応する総合的な提案でお客様にご満足いただける地域密着の会社を目指しています。」

荒木「人材を大切に、それぞれのお客様に寄り添い、そのニーズに真摯に向き合う。そこに強みがあるのですね!」



地元産業を支えて

喜来「弊社がお取引させていただいている著名なお客様に、仙台名物“牛たん”の名店 株式会社 利久様があります。実は牛たん焼きが、戦後に生まれというのをご存知ですか？」

荒木「いえ、知りませんでした！」

喜来「元々シチューなどの洋食で使われていた牛たんですが、『牛たん焼き』は仙台の和食の職人さんが、昭和20年代に開発したメニューだそうです。1987(昭和62)年に1号店をオープンした利久様は、包丁1本で仕込むというこだわりを守って成長してきた牛タン業界を代表する企業の一つです。現在は国内に多くの直営店を構えており、店舗のさらなる拡大に伴い、生産能力のアップを目指して新工場を建設されました。その工場内の牛タンの解凍工程に、長期的なランニングコスト削減を目的として、三菱電機製業務用エコキュートが採用されています。」

荒木「そういう地元産業をしっかり支えているのですね！」

喜来「はい。地元、ということでもう一つご紹介したいのが、女川湾を臨む公園内にあるテナント型商業施設 シーバルピア女川の中の観光物産施設『ハマテラス』です。ここは大勢の人が訪れる人気スポットで、海の街・女川の地元市場として、さまざまな海の幸を味わうことができます。『ハマテラス』を含むシーバルピア女川の各店舗・施設に三菱電機製のスリムエアコンが78台納入されています。」

荒木「私も数回行ったことがあります。女川駅の駅前広場から女川湾にもつながる素敵な施設ですね。」



株式会社 利久 本社工場



シーバルピア女川

東北への想い

荒木「東北、とりわけここ宮城で仕事をする中で気づかれたこと、学んだこと、あるいは大切にされていることはありますか？」

喜来「宮城の皆さんはとても元気で、『復興』を合言葉に、人のつながり・絆をととても大切に、地元を誇りにしています。仕事では画一的な提案にならないよう、地域に合った製品、例えば、寒いエリアの場合は寒冷地用エアコン『ズバ暖』を提案するなど、地域特性に応じた提案を心掛けています。東北各県でそれぞれ大切にしている文化があるので、地域に密着した仕事を手がけていきたいですね！」

荒木「なるほど。今後、東北をこんなふうを支えていきたいというようなビジョンはお持ちですか？」



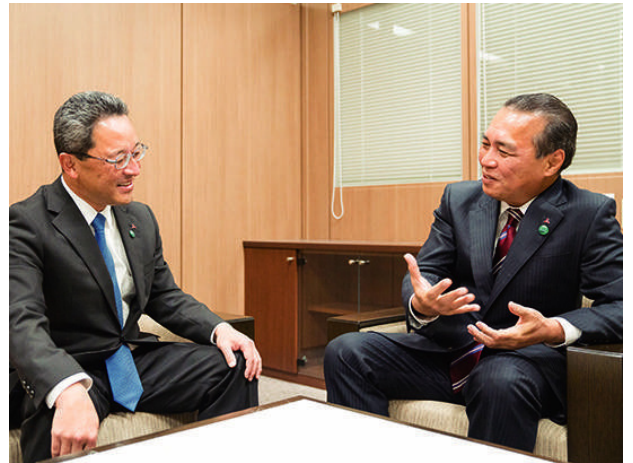
喜来「東日本大震災という大きな経験を忘れることなく、全国に向けた『環境・防災』の発信拠点にしていきたいですね。太陽光発電、HEMS^{※1}、BEMS^{※2}等を用いたゼロエネルギー化への取り組みは、東北が全国への先駆けになっていくべきだと考えています。当社の強みは、こうした次世代に向けたシステム提案がほぼ自社製品で賄える点です。特に空調、LED照明、ヒートポンプ給湯は、省エネに大きく貢献します。これからの日本を引っ張っていく意気込みで、東北は元気だということを発信していきたいですね。」

荒木「わたしも東北に赴任するまでは、まだまだ大変なのだろうなと思っていましたが、皆さん元気で、前向きに頑張っていこうという雰囲気を感じます。」

喜来「そうですね。今までとは違うことをやっっていこうという前向きな想いに溢れています!」

※1 Home Energy Management System

※2 Building Energy Management System



とっておきのオドロキを探しに

荒木「仙台に来てから野球の試合に行ったり、芋煮会に参加したりしていませんが、本当に楽しいイベントが多く、とても活気のある街なので、今からワクワクしています。美味しい食べ物、オススメの料理はありますか?」

喜来「東北各地に隠れた銘酒があります。お酒はお好きですか?」

荒木「大好きです!」

喜来「それはよかった(笑)。お酒は、やっぱり東北ですね。私も存分に堪能しています。個人的には一ノ蔵のような辛口純米が好きです。酒の肴は、定義山の三角揚げがオススメです。少し厚めの油揚げですが、とにかくお酒が進みます。七味をたっぷりかけて、醤油と一緒に食べるのがとても美味しいです。」

荒木「いろいろ美味しいものがありそうで楽しみです!オススメの場所、例えば名所やとっておきの体験ができる場所はありますか?」

喜来「私が強く印象に残ったところは、仙台駅周辺の街並みですね。伊達家主導で1601(慶長6)年頃から仙台城と城下町の建設が始まり、仙台藩が生まれたわけですが、整然とした街並み、街路樹など、とてもきれいです。あと、休日にはオープンカーで太平洋側の海沿いを走ったりしますね。爽快で気持ちいいですよ!女川の商店街や気仙沼の市場など、とても賑やかでいつも元気をもらっています。先程ご紹介した『シーパルピア女川』には、さまざまな飲食店やおみやげ屋さんの他にも、ものづくりの体験などもできるのでおすすめです!」

荒木「貴重な情報をありがとうございました。オドロキポイントがいろいろありそうなので、楽しみです!」



やってオドロキ

早速、喜来支社長に伺った宮城のオドロキスポット巡りに向けて、出発!どんな出会いやオドロキ、そして感動が待っているのか、今から楽しみです!

青葉城址(仙台城跡)

伊達藩居城跡から、杜の都を一望!

青葉城址は、今から400年前、伊達政宗が築城した仙台城跡です。

伊達藩62万石の居城で、標高130mの高所、東と南には清流・広瀬川が流れる切り立った断崖の上にあり、まさに天然の要塞。徳川家康に目をつけられないように、あえて天守閣を造らなかったそうです。城自体は第二次世界大戦の時の仙台空襲によって消失してしまい、残っているのは石垣だけとなっています。地元の人たちは、青葉区青葉山に位置することから“青葉城”あるいは“青葉城址”と呼んでいるそうです。

伊達政宗公の騎馬像の前に立つと、眼下に杜の都・仙台の街が一望でき、壮観。東北支社が入っているビルも確認できました!



和旬菜「あだん」

昭和モダンなお店で、せり鍋を堪能

宮城・仙台の郷土料理で冬の定番鍋といえば、名物「せり鍋」というので、仙台駅前名掛丁にある和食のお店「和旬菜 あだん」さんにお邪魔しました。こちらは、昭和のレトロな雰囲気を醸し出している和モダンの洒落たお店。温かくて柔らかい灯りに包まれた落ち着いた空間は、心も身体も安らぎます。そして、名物のせり鍋と対面。

芹(せり)は、春の七草の一つですが、宮城県はせりの生産量が全国1位。特に名取市の「仙台せり」は、名取川からの豊富な地下水を利用した特産野菜として有名で、せり鍋は、この仙台せりをたっぷり入れて、鶏がらや昆布、鰹節などのだし汁に醤油とみりん、酒などで味付けてあります。具材にはネギやごぼう、鶏肉や鴨肉などが加えられるので、旨味が凝縮した味わいは格別。体が芯から温まり、元気になりました。



定義如来西方寺 / 定義とうふ店 平家ゆかりの縁結びのお寺へ

定義如来西方寺は、浄土宗のお寺。本尊には阿弥陀如来像が祀られており、縁結び・子授け・安産にご利益があるということで、年間100万人もの観光客が訪れる人気スポットです。平清盛の家臣であった平貞能(さだよし)ゆかりの寺院とされ、平家が壇ノ浦の戦いに敗れた後、貞能が源氏の追っ手を逃れて、この地に隠れ住み、重盛公から託された阿弥陀如来像を安置したことから始まったといわれます。賑やかな店が並ぶ参道を進むと、立派な山門が見えてきます。西方寺の境内を進み、六角堂の本堂を参拝、その東側の浄土庭園内には五重塔が建っており、一際美しい景観が目を引きまします。

境内を巡った後は、参道に店を構える明治23年創業の『定義とうふ店』に伺い、名物の三角油揚げをいただきました。手のひらサイズの大きな油揚げで、揚げたてのアツアツの美味しさは絶品!表面がカリッと、中はふっくらで、醤油や七味をかけていただく味わいは、クセになりそうです。



ニッカウキスキー宮城峡蒸溜所 ウイスキーの誕生ストーリーに酔いしれて

ニッカウキスキー宮城峡蒸溜所は、仙台市街から西へ約25km離れた山形県との県境に近い緑豊かな峡谷・宮城峡にあります。創業者・竹鶴政孝氏がここを初めて訪れた際、峡谷の清流でウイスキーを割って飲み、味わいを確認し、その場で蒸溜所建設を決めたといえます。

正門を入ってしばらくすると、レンガ造りの趣のある建物が見えてきます。工場の敷地内は豊かな森がそのまま残されており、自然に囲まれた佇まいがとてもいい雰囲気です。

工場見学はまず、仕込棟でウイスキーの発酵プロセスを見学、蒸留棟では、蒸留の工程や大きな蒸留機(ポットスチル)の仕組みについて教わりました。続いて大量の樽が並ぶ貯蔵庫では、熟成のプロセスや熟成期間に応じてウイスキーの色合いや香りが変わることなどを教わり、最後は試飲体験コーナーで3種類の銘柄を堪能させていただきました。

普段、何気なく飲んでいたウイスキーにも、こんな奥深いストーリーがあることに驚かされました。これからはお酒の味も、少し味わい深いものになりそうです。



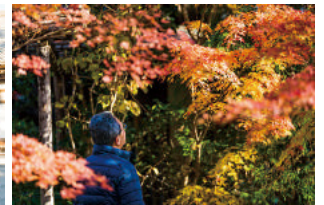
松島

松島湾の絶景に、心癒されて

日本三景の一つに数えられる、名勝地・松島。沈降型リアス式海岸の地形が生んだ大小260余りの島々が点在し、海の青さと島の緑が織りなす美しいコントラストで、まさに絶景。平安の時代から歌に詠まれ、かの松尾芭蕉が絶賛したというも頷けます。夕暮れ時、そして春の桜の季節の美しさはまた格別というので、ぜひ再訪したいと思います。

景色を堪能した後は、近くの「瑞巖寺」、「円通院」にも立ち寄りしました。瑞巖寺の本堂は国宝にも指定されていて、平成21年9月から修復事業のため見ることの出来なくなっていた本堂の再拝観が始まり、とても美しい姿を見ることができました。

その隣にあるのが「円通院」。こちらには綺麗な庭園があり、すこし季節は外れてしまいましたが、紅葉を楽しむことができました。どの場所も静かに眺めているだけで、心身が癒される、そんな至福の時間でした。



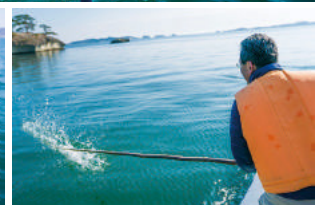
ハーバーハウスかなめ

松島に伝わる伝統漁法を体験！

松島に伝わる伝統的な漁法を体験するため、『ハーバーハウスかなめ』に伺いました。松島湾では、秋には鯛やカンパチ、サバ、冬にはニシンやマダコ、鮭などの魚が獲れるそうですが、昔からさまざまな伝統漁法が伝えられてきました。魚の通り道に帯状の網を仕掛けて網目に刺さったように絡ませて捕獲する『刺し網漁』、干潟に網を仕掛けて、引き潮の時に逃げ遅れた魚を捕える『簀立て(すだて)漁』など、いろいろですが、長い歴史の中で姿を消した漁法もあるそうです。

今回、私が体験したのは、『追い込み漁』。満ち潮になると、入り江にたくさん魚が寄ってきますが、その入り江の入り口を網で塞ぎ、海面を竹の棒で叩きながら魚たちを追い込んでいく漁法です。長い竹の棒で水面を叩きながら魚を追い込むのがなかなか難しく、網を上げるのも一苦勞でした。残念ながら追い込み漁では魚がかかりませんでした。海釣りでもリベンジ！潮風に吹かれながら、釣り糸を垂れていると、気分爽快。ハゼを釣ることができ、楽しい時間を過ごすことができました！

釣果はあまり多くはありませんでしたが、漁の後には自分で釣った魚の天ぷらなど、用意してもらったお昼ごはんを美味しくいただき、楽しく体験を終えることができました。



シーパルピア女川 みなとまちセラミカ工房 工房で、スペインタイル作りに挑戦！

テナント型商業施設『シーパルピア女川』にある『みなとまちセラミカ工房』にお邪魔して、色鮮やかなスペインタイル作りを体験しました。

東日本大震災後の女川の街を明るく色鮮やかなスペインタイルで美しく彩りたいという思いから、シーパルピア女川にお店をオープンしたそうです。スペインタイルは、スペインの材料と技法を使って1枚1枚手描きで色付けを行い、1000℃に近い高温で9時間かけて焼き上げるため、歳月が経っても色褪せないのが特徴だそうです。

体験では、まずは作るタイルを選びます。王冠がかわいい魚のタイルを選びました。タイルにデザインを転写し、シャープペンでなぞって下書きをします。ここでしっかりと枠をなぞっておくことで、後で流し込む「釉薬(ゆうやく)」が混ざらずに綺麗に焼きあがるそうです。下書きのあとはいよいよ釉薬を流し込んで色付けしていく作業。緊張しますが、どんどん進めていきます。

最後に目を書き入れて完成！この時点では全体的に白めの色ですが、焼きあがるととてもに鮮やかに！旅のとても良い記念になりました。



宮城の文化・伝統に触れる貴重な体験を通じて、 絆を深めたいという思いを新たにした旅

今回のオドロキ探検ツアーを通じて、より深く宮城の文化や伝統、ものづくりに触れる貴重な体験ができました。地域に根つき、地元との絆を大切にしながら、それぞれの仕事、ものづくりに取り組む宮城の人たちの姿勢は、とても印象的でした。それは弊社の姿勢にもつながるものであり、この地に赴任してきた私自身も、ここ東北での出会いを大切にしながら、絆をもっと深めていければという思いをあらたにしました。