

IWATE OSHU

# RELIFE

VOL. 02

LOCAL LIFE MAGAZINE



TAKE FREE

RELIFEには再び・後に(RE)暮らす(LIFE)といった意味があります。本誌を通じてまちの暮らしや仕事について知ってもらい、いつか奥州市に来てほしい。そんな想いを込めています。

## RELIFEな暮らし、はじまっています。

見知らぬ人に「おはよう！」とあいさつする。  
青い空と一面に広がる田畑を眺めながら  
おいしい空気をめいっぱい吸い込む。  
都会では味わえない豊かな暮らし。

そんな風土に魅せられて、  
ここでの暮らしをはじめた人たちがいます。

あなたもこの冊子を手にとったなら、奥州市はもうすぐそこ。  
さあ、RELIFEな暮らしのはじまりです。



表紙の風景

## COVER PHOTO

### 稲刈り

秋になると市内のあちこちで見られる稲刈り風景。米農家にとって、田植えと稲刈りは特別なイベント。子どもたちが参加して、家族総出で作業している農家さんも。岩手の秋を実感する風景です。



## CONTENTS

- 04 **RELIFE**な人々  
及川久仁江さん  
和賀靖公さん  
高野寛子さん
- 16 教えて！地方のあれこれ  
ローカルパッケージデザイン  
まち日和
- 18 子育てのサードプレイスを目指して  
Cafe&Living UCHIDA
- 19 まち日和
- 24 子育てのサードプレイスを目指して  
Cafe&Living UCHIDA
- 28 **WORK FROM OSHU**  
デサントアパレル(株)  
(株)岩谷堂タンス製作所  
(株)フジキン
- 38 **風そよぐ食卓**  
風土・Food・風人
- 46 横丁女子ごはん
- 48 季節の風景

本誌の掲載内容はオンラインでも一部閲覧できます。

RELIFE 奥州市



<http://www.city.oshu.iwate.jp>

市民のホンネをアンケート

## 奥州市民に聞いてみました

奥州市での暮らしを見える化してみました。あまりに馴染みすぎて方言と気付かずに使っているものも！？

### Q1 コタツやストーブを使う期間は？

平均  
11月から  
4月まで

#### 一年の半分は使っている…

厳しい冬に欠かせないコタツ、ストーブなどの暖房器具。奥州市内では、秋から春まで大活躍しています。中には9月～5月まで使っているという回答も。朝晩の冷え込みは春まで続きます。その代わりに、夏には夕方になると涼しく、気持ちのよい風が感じられます。

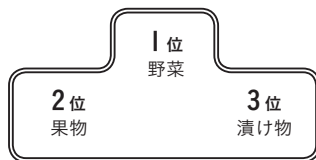
### Q2 方言だと知らずに使っていた！？

- 1位 **くろぢ**  
(青あざ)
- 2位 **押しささる**  
(押しちゃった)
- 3位 **とすけもの**  
(くじびき)

#### えっ！コレって方言？

見た目が黒くなることに由来し、青あざを意味する「くろぢ」が1位にランクイン。今まで方言だと知らなかったという人も多数いました。「押しささる」は岩手県民にとって自然現象のひとつ。自分本意でないのに、ボタンを押してしまった時に「押しささった～」と使います。

### Q3 ご近所さんからのもらいものといえば？



#### 穫れたものをおすそわけ

ダントツに多かったもらいものは、農園や家庭菜園で栽培している人の多い野菜。春や秋には、自生している山菜やきのこ、栗など、旬の食材も混ざります。果物はりんご、柿、キウイ、いちご、桃、ぶどうなどさまざま。東北の食文化である漬け物も、手作りしてる家庭が多いようです。

#### 奥州の基礎情報

人口 120,182人(平成28年11月30日現在)  
面積 993.30平方km  
国土地理院H26市町村面積より

※奥州市にて100人にアンケートを実施

# RELIFE な人々

奥州市にUターンした方や地域を盛り上げる取り組みを行い、奥州らしいライフスタイルを実現する方を「RELIFE な人々」として紹介します。



RELIFE PEOPLE



## お米で繋がる 国境を越えた出会い

日本有数の米どころでもある岩手県。中でも奥州市産のお米は、食味ランクで特A評価を誇る特産品でもあります。しかし、日本人の食生活の変化により、米の消費量は低下。生産量も落ちています。そんな中、「食べられない米」を育て、別の資源として循環させるプロジェクトが生まれました。

「マイムマイム奥州」というチーム名でこの循環プロジェクトに取り組むのは、市内の「農事組合法人アグリ笹森」、「松本養鶏場」、「農家民泊まやごや」、そして東京に本社、市内にラボを置く「株式会社ファームステーション」。

アグリ笹森が休耕田を利用し無農薬無化学肥料で栽培した飼料用米をファームステーションが発酵、蒸留し、エタノールを製造。エタノールは良質な化粧品原料に、その残さとなる米もろみ粕は、洗顔石けん「奥州サボン」に利用されるほか、松本養鶏場のニワトリのエサになります。さらに、

## 「おせっかい」な場づくりを。

マイムマイム奥州 代表 及川久仁江さん



RELIEF PEOPLE

マイムマイム奥州  
お米からエタノール、洗顔石けん、家畜のエサ、肥料など、さまざまな資源を作り出すプロジェクトチーム。市内では珍しく、世代、職種、地域を超えた多様なコミュニティとしても機能し始めている。



この発酵エサを食べたニワトリの糞は、「農家民泊まやこや」が食用米を育てる際の良質な肥料として活用。「マイムマイム米」と名付けられたこの減農薬米は、民泊に来たお客さんからも大好評で、県内のみならず、首都圏でもファンが増え続けています。

こうして、休耕田を利用した飼料用米から様々な資源を作り出し、最後は食用米へと循環させている「マイムマイム奥州」。団体の代表であり、立ち上げ当初からプロジェクトを見守ってきた「農家民泊まやこや」主宰の及川久仁江さんはこう振り返ります。

「米を別の資源に利用するのは、大きなチャレンジ。プロジェクトの存続自体が危ぶまれたり、途中で東日本大震災があつたりと大変な道のりだったんだけど、ようやくここまで来ました。でも、まだまだこれからいろんな人を巻き込みたいですね」

「米の循環」が一通りできあがったことで、次は「マイムマイム奥州」をコミュニティとして捉え、「人の循環」も実現させたいと思うようになったと及川さん。東京在住でありながら奥州

## RELIFEな人々05 米の循環から、人の循環へ。





市内のイベントにて、循環から生まれた肥料を利用し栽培した「マイムマイム米」をふるまう及川久仁江さん。

に通うファームンステーション代表の酒井里奈さんの発案で、首都圏の人を対象としたツアーも開催しています。

「ツアーのいいところは、こんなぎっかけでもなければ出会うことのない外の人とのコミュニケーションが生まれること。普段は違う価値観や観点で日常を送っているからこそ、ただ飲んで話しているだけで発見があり、お互いに刺激になるんです」

さらに昨年は海外からの視察ツアーも受け入れ、国境を越えた出会いも生まれました。プロジェクトの視察に訪れたのは、アジア各国で1年間研修していたアメリカの奨学生およそ20名。ディスカッションしながら循環の現場を見学し、夜の夕食会では古民家の庭で餅つきをしたり、マイムマイム米と松本養鶏場の卵で卵かけごはんを作って食べたりと大盛り上がり。その後は市内の家々にホームステイし、日本の田舎暮らしを満喫しました。

「私はまったく英語ができないので、当日までどうなることやと心配していました。でも勇気を持ってやってよかったと思いました。地元の人と海外

の人が集まって同じ温度でわいわいしてるのって、この辺ではなかなか見ることのない光景で。また機会があったら、今度はもうちょっと自信を持って受け入れられると思います」と、笑う及川さん。

また、「マイムマイム奥州」のメンバーには、東京、埼玉、和歌山、山形などからUターンした20〜30代の若者も多く在籍しているそう。

「最近では、若い人がメンバーになりたいと言ってくれたり、一緒に何かやりましょうと声をかけてくれることが増えて、それがすごく嬉しい。今まで地元の人を巻き込もうとしてもなかなか上手く行かないこともあったけど、ここへ来てプロジェクトの背景や魅力が浸透して、実を結んでいる気がします」

この循環プロジェクトがきっかけでたくさんのお出合いを生み出し、人が循環するコミュニティまで作り出した及川さんの夢は尽きません。

「これからは地元の人も外の人も気軽に立ち寄れて、集まれるような場を持ちたいと思っています。具体的な計



エタノールの製造過程で出る残さ「米もろみ粕」をエサにする松本養鶏場の鶏が産んだ卵。

画はこれからですが、『おせっかいな場づくり』というテーマだけは決まっています。昔は世話を焼いたり、縁を大事にしたり、ちょっとしたおせっかいはする近所のおばちゃんが普通にいたけれど、今は人との距離感が変わってきた。なくなりつつあるおせっかいの役目を、あえて引き受けたいと思っています」

マイムマイム米や松本養鶏場の卵を食べられたり、集まった人みんなで季節の野菜を作って分け合ったりと、資源循環を感じられる場にしたいと目を輝かせる及川さん。新しい場づくりによって、「マイムマイム奥州」が繋ぐ輪はますます広がっていきそうです。



(上)初めての餅つきで盛り上がるアメリカの奨学生たち。納豆餅が大好評。(左)循環から生まれた発酵鶏糞を肥料に育てたトマト。水をほとんど与えないため、濃厚な味。(右)南部鉄器のごはん釜。ぬか(米のみみ殻)を燃料にすることからぬか釜と呼ばれる。

RELIFE 人々06

地元でこそ  
伝えたい、  
岩手の味。

日本料理新茶家  
和賀靖公さん

RELIFE PEOPLE

和賀靖公 わが やすたか  
高校卒業後、大阪の調理専門学校へ進学。  
京都で修行の後、実家である奥州市へリ  
ターン。日本料理新茶家の7代目店主。

## 好奇心から生まれる 新しい郷土料理

創業から160年続く奥州市江刺区の「日本料理 新茶家」。旬の食材を使った料理と、全室から眺めることができる日本庭園が自慢で、東北の四季を五感で味わえる老舗料亭です。7代目店主を務める和賀靖公さんは、この歴史ある料亭で生まれ育ち、2014年末に修行先の京都から地元奥州市へUターンしました。

「小学生の時、父がPTAの出し物として大根と人参で“鶴と亀”の飾り切りを作ったんです。それで家業である料理に興味を持ちました」

と振り返る和賀さん。幼い頃から料理人を目指していました。

高校を卒業後、大阪の調理専門学校へ進学し、その後は京都の料亭や旅館で働きながら約7年間料理人修行をしていました。

「修行期間中は料理の腕前だけでなく自分自身を育てる期間だと思っていました。周りの先輩たちの行動をひとつひとつ間近で見て学べる大事な時間



(上) 創業160年の老舗料亭「日本料理 新茶家」。盛岡市出身の内閣総理大臣、原敬もかつて訪れた。(下) 和賀さんがみずから山に入り、採集したきのこ。  
(右) 修業時代から使っている包丁。食材によって使い分ける。

でもありました」と振り返ります。

私生活では他業種の人との交流が楽しかったと話す和賀さん。様々な知識や技術を持つ人との関わりが料理人としての世界も広げてくれたそうです。

そんな、仕事もプライベートも充実してきた頃、和賀さんに転機が訪れます。

「ホテルの支配人をしている知人から新しい支店の料理を任せたいと声を掛けられたんです。新天地で自分の力を試したいという気持ちもありましたが、父の要望もありましたし、地元奥州市に戻って京都での経験を活かしていきたいと思いました。同じレシピでもつくる人が違うと味もまったく違います。普段の暮らしで何を食べたり、見たり、聞いたりするのか。そう思ったことが料理の味にも影響してくると思うので、いいものに出会う努力をすることが大事です」

と話す和賀さん。おいしさを表現する世界を広げようと、食材を自ら収穫に行ったり、陶器づくりをする窯元を訪れたりと積極的に行動しています。

京都での修行時代から感じていた、ある「課題」にも取り組みたいと考え



食材の宝庫奥州市へ  
ぜひいらして下さい



移住ステップ

2014年 ..... 2010年 ..... 2008年

2008年 高校卒業後、大阪の調理専門学校へ

2010年 京都の料亭で料理人を目指し修行

2014年 Uターンし、新茶家で7代目店主を務める

ています。

「岩手は良い食材が豊富にあります  
が、ほとんどが東京や京都などに流通  
してしまい、岩手に住んでいるのに地  
元の食材の良さを知らない状態になっ  
ています。また、今は流通もよく全国  
各地の食材が季節を問わず手に入るの  
で、その土地独特の味や食文化が失わ  
れつつあると感じています」

また、修行時代に訪れたフランスで  
の体験もみずからの価値観に大きな影  
響を与えているそう。

「日本では虫に食べられたあとや傷  
がついたものは売り物にならないです  
よね。でもフランスの市場では畑から  
掘り起こしたばかりの野菜が土の付い  
た状態で並んでいたんです。買う側も  
その方が新鮮で良いものという認識が  
あるからこそできること。いいもの  
基準に大きな違いを感じました。地元  
の人、そしてこのまちを訪れる人にも  
誇りと自信を持って奥州市の味を届け  
たい。だから自分の足で良い食材を見  
つけようと思います。生産者のお手伝

いもしながら地のものを扱えるように  
したいです」

と話す和賀さん。生産者の顔が見え  
るものをみずから選び、それを使った  
郷土料理のアレンジに挑戦するなど、  
奥州市だからこそ味わえるものを目指  
します。

さらには、食の欧米化が進む一方で  
「日本食離れ」も進んでいると感じて  
いる和賀さんは、特に若い世代に対し  
て、日本食にもっと親しんでほしいと  
も話します。

「料亭の日本料理を、ということでは

はないんです。例えば肉じゃがや煮付  
けのような日本の家庭で食べられてき  
た料理を、もっと身近に感じる機会を  
増やせないかなと考えています。」

そのためにも敷居が高いと思われが  
ちな日本料理を、より親しみやすくす  
ることもこれからの目標と和賀さん。

「いつか、気軽に立ち寄りつて地元の  
味を楽しめるような、カウンターだけ  
の日本料理店を開きたいです」  
と笑顔で話してくれました。



RELIFE 人々 07

りんごを通じて、  
農業のおもしろさを  
次世代へ

紅果園

高野寛子さん

高野寛子 たかの ひろこ

1998年に岩手県に1ターン。農業学校で2年間学んだ後、りんご農家に嫁いで共同経営者となる。子育てや日々の農園作業に加え、園場での課外授業なども行っている。

農業を仕事にしたい！  
都心から岩手へ移住

農業を基幹産業としている奥州市で、全国的にも有名な特産物のひとつとしてりんごがあります。

産地である江刺区のりんご農家の中でも、自園で改良された新しい品種を作り出す「育種」に積極的に取り組んでいる「紅果園」。これまでに「紅ロマン」、「奥州ロマン」など、ロマンスリースと呼ばれる4種のオリジナル品種を育成してきました。多くの苗木を植えて育種をしても、品種として確立できる木は1万本のうち一本あるかないか。10年かけて育て、ようやく実った果実をひとつひとつ食べて、育成する木を選びます。

「気温、土質など、りんご栽培を取り巻く環境は常に変化しています。食味がよいのはもちろん、環境変化に耐える品種を作るためにも、育種を続けていくんです」

そう話すのは紅果園をご夫婦で共同経営されている高野寛子さんです。

高野さんは神奈川県川崎市生まれの





(左) 育種のために植えられた木のほんの一部。見た目の区別はつかないが、食べてみるとそれぞれの木でりんごの味が違う。(上) りんごの受粉に欠かせないマメコバチの巣となるヨシの束。箱詰めしたものを圃場に置いておく。(下) 出荷を待つりんご。巨大な冷蔵室で鮮度を保つ。

都会育ち。小さいころから2〜3年に一度、岩手県洋野町で農業を営む叔父の元へ、夏休みなどを利用して訪れていました。都内の高校に通っていたころ、転機が訪れます。

「幼いころからずっと叔父に憧れていたこともあり、一人旅で2週間ほど滞在しました。野菜やりんご、山ぶどうなどの農作業のお手伝いをするのが楽しくて、自分でも農業を職業にしたいと思うようになりました」

高校卒業後、高野さんは岩手県立農業大学校へ進学。在学中に紅果園の後継者である豪さんと知り合い、卒業後に結婚。現在は3人の子を持つお母さんでもあります。

「最初は、地域のお付き合いがすごく多いことに驚きました。例えば、地区で行われる運動会が年に3回もあつたりするんですよ。でも子どもができて行事に参加すると、お互いに知り合うきっかけができて、近所の方が子どもにも声をかけてくれるなど、普段の生活でも人付き合いが増えました。田舎ならではのコミュニケーションってこういうことなんだなと感じます」

育児のかたわら、農園の現場マネージャーを務める高野さん。広い圃場をひとつひとつ回り、繁忙期は30人ほどにもなるお手伝いさんたちに指示を出します。こうした日々の業務のほか、高校などに出向いて農業という職業について講演したり、農園で小中学生を対象に課外授業を行うなど、次世代に農業のおもしろさを伝える活動も積極的にを行っています。

「市内でも農業のことを詳しく知らない子は多くて、日常的に農業に触れる機会が減っています。現場を見て、収穫して食べてもらうことで、農業はおもしろいと感じてもらえたらと思っています」

高野さんの熱意は、これからの農業を担う世代に着実に引き継がれています。



## 暮らし編



## 教えて！ 地方のあれこれ

「いつか地方で暮らすのが夢！」でも、誰だって最初は不安がつきもの。そんなみなさんに地方のホンネをお伝えします。

### 01

#### 田舎の交通事情を教えてください！

電車やバスが1時間に1本、それ以下ということも。車を1人1台所有する家庭も少なくありません。謎の渋滞の原因がトラクターだった、なんていう田舎ならではのエピソードも。



喫茶店経営 / 菅原洋一さん、崇子さん

### 02

#### 習い事や若者が参加できるイベントってあるの？

都会ほど種類は多くないかもしれませんが、SNSや地域のフリーペーパーなどに情報が載っています。お祭りや催しもたくさんあります。小さいコミュニティだからこそ、そこから新たな出会いに繋がることも。



料理人 / 和賀靖公さん

### 03

#### 我慢・制限しなきゃ

#### いけないことは？

何をするにも少し足をのばさなければなりません。お店も閉まる時間が早いです。でも、そのために朝早く起きて…なんてしていると自然と規則正しい生活を送れるものです。時間を上手にやりくりできると、我慢も不便も悪くなくなったりして…？



会社員 / 佐藤友恵さん

### 04

#### 苦手な虫…

#### たくさんいるよね？

春夏秋冬、いろんな虫たちがお目見えします。虫がたくさんということは、それだけ自然が豊かということなんですよ。鈴虫の声を聞きながら寝たり、なんて最高の癒しの時間ですよ～。



りんご農家 / 高野寛子さん

## 住まい編

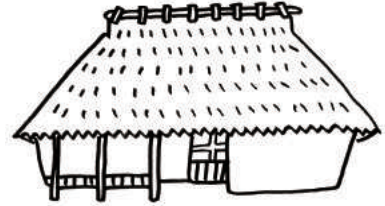
### 05

#### 住む場所はどうやって見つける？

不動産屋の他に市のホームページで空き家を紹介しています。気に入った物件があれば、移住支援員が現地を案内してくれるので見知らぬ土地でも安心して住まいを探せます。

#### 奥州市空き家バンク

<http://www.city.oshu.iwate.jp/htm/ijyuu/akiya/main.html>



#### 住宅購入時に50万円の補助金ができます！

UIターナーが市内に持ち家を取得した場合に、50万円を補助してくれる制度があります。  
(奥州市定住促進持ち家取得補助交付事業／奥州市財務部財産運用課)

## 仕事編



### 06

#### 農業を始めたいけど、知識がない…

新規就農者が農業技術研修施設での研修を受ける場合に、30万円を上限にその研修費用の一部を補助します。

### 07

#### 仕事や就活について相談したい

仕事に関する相談窓口「ジョブカフェ奥州」があります。就労に関わる窓口相談、就労のための応募書類作成や面接試験対応等の就職活動支援など「仕事につくまで」と「仕事についてから」を応援します。

#### ジョブカフェ奥州

奥州市水沢区横町2-1 水沢メイプル地下1階

TEL 0197-23-6331

開所時間 8時30分～17時00分 月曜～金曜

#### 奥州市ではどんな仕事が進められているの？

水沢公共職業安定所管内では、製造業をはじめ様々な業種の求人があります。特に、建設関係、医療・福祉関係、サービス業などの人材が多く求められています。

#### 東京でUIターナーの相談をすることもできます！！

UIJターナーなど、地方での生活を希望する方のサポートを行う「ふるさと暮らし情報センター・東京」では岩手県専任の相談員が仕事や暮らしについて相談に乗ってくれます。

#### いわて暮らしサポートセンター

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館8F  
NPO法人ふるさと回帰支援センター内

TEL 080-8871-1741

H P <http://www.furusatokaiki.net>

営業時間 10:00～18:00 火曜～日曜(月・祝定休

※その他指定の定休日あり)



01



02

---

---

## ローカル パッケージ デザイン

LOCAL PACKAGE  
DESIGN

---

---



03



04



05

01 とちちゃんの江刺のとうふ（だるま豆腐店）/ 市産大豆を使用した手作りのもめん豆腐。他に油揚げ、ざぶとん揚げ、ざる豆腐なども。 02 いさわ納豆太郎（岩手ふるさと農業協同組合）/ 市産大豆を100%使用した大粒の納豆は、ふっくらとした豆の風味を生かした丁寧な味。 03 和いちのはちみつ（佐藤あい）/ 採蜜場・採蜜日ごとに、四季の花蜜をミツバチから分けてもらい、そのままビン詰めした岩手県南のはちみつです。 04 わたしのこだわりたまご（菊地農場）/ ニワトリが動き回れる環境で産んだ卵は優しい味。おすすめは卵かけごはんと半熟目玉焼き。 05 手造りすいとん（岩手卵めん株式会社）/ すいとんは山菜、野菜、鶏肉などと一緒に煮込む奥州市の郷土料理。ゆでであるので手軽に使える。

取扱い場所 江刺ふるさと市場



天気がいい日は、  
お気に入りの場所へ

———— MACHI-BIYORI

おいしい食べものや読書もいいけれど、ぼかぼかお昼は紅葉を見ながらお散歩したい。寒さの厳しい冬が訪れる前の心地よい季節です。鮮やかに色づいた木々を見たり、焚き火で温まりながら友達と過ごす休日は最高のリフレッシュになります。

## 東北の 短い秋を 感じる休日

tsubunuma-campsite







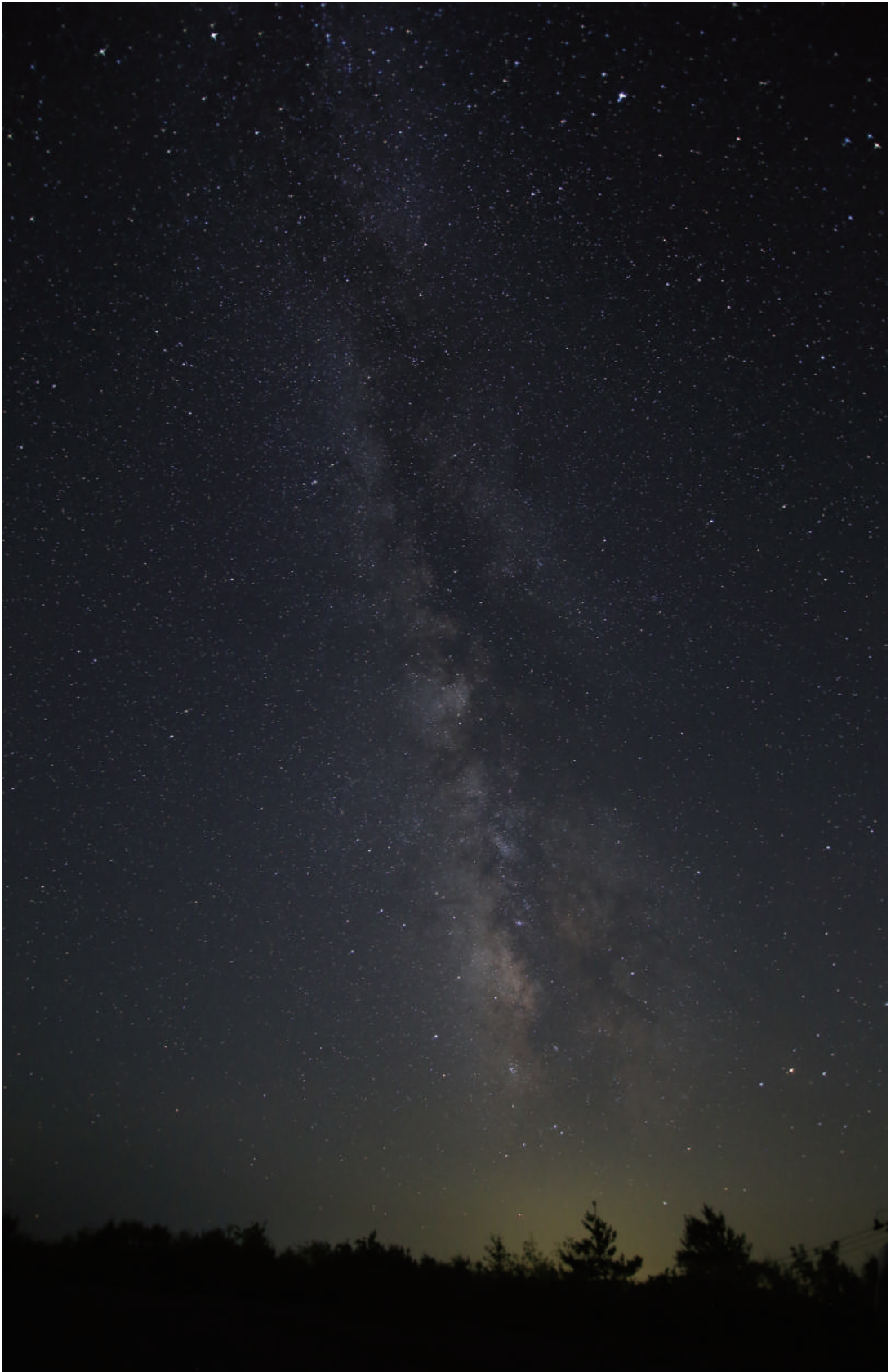
## 満点の 星空に 酔いしれる

tsubunuma-campsite

澄んだ空気に数え切れないほどの星たち。あまりの綺麗さに時間を忘れてしまうほどです。誰にも邪魔されず私らしく楽しめる場所。おいしいごはんを食べながら満天の星空と映画を楽しみます。



MACHI-BIYORI



## 子育てのサードプレイス を目指して

カフェ併設の託児所  
Cafe&Living UCHIDA

2016年に惜しまれつつも閉店した水沢駅東口の額縁店「アートショップウチダ」。そのビルの1階をリノベーションしたカフェ併設の託児所「Cafe&Living UCHIDA」が2017年4月オープンします。

長年、水沢駅東口のランドマークとしてまちを見守ってきた店を引き継いだのは水沢区の川島珠美さん。その事業を始めるきっかけとなったのは、自身の子育てで感じた苦悩でした。「息子がまだ10ヶ月頃のことでした。子どもを連れて行けない用事があったのですが、家族の都合も悪く預かってもらう事ができませんでした。託児所を利

用しようとも考えましたが、どんな場所でも預かってもらえるのか分かりませんでしたし、見ず知らずの方にまだ小さな子どもを預けるのはとても不安だったんです」

結局その日は子どもを預けられず、予定もキャンセルしてしまっただけ。

「私たちの世代は両親が現役で仕事をしていることが多く、祖父母に預かってもらうことも、そう簡単にはいきません。そんな時、もっとオープンで気軽に利用できる託児所があれば、助かるお母さんはたくさんいると思うんです」

保育士として5年間幼児と関わり、子どもの成長や集団生活でのルールを学ぶ場として保育園の重要性を肌で感じました。出産を経て母親になったことでお母さん目線でも子育てや保育を意識するようになったそうです。多様なライフスタイルや各家庭のニーズに合わせた保育サービスの充実が必要と思いい、理想の場を自分でつくりたいと考え始めました。

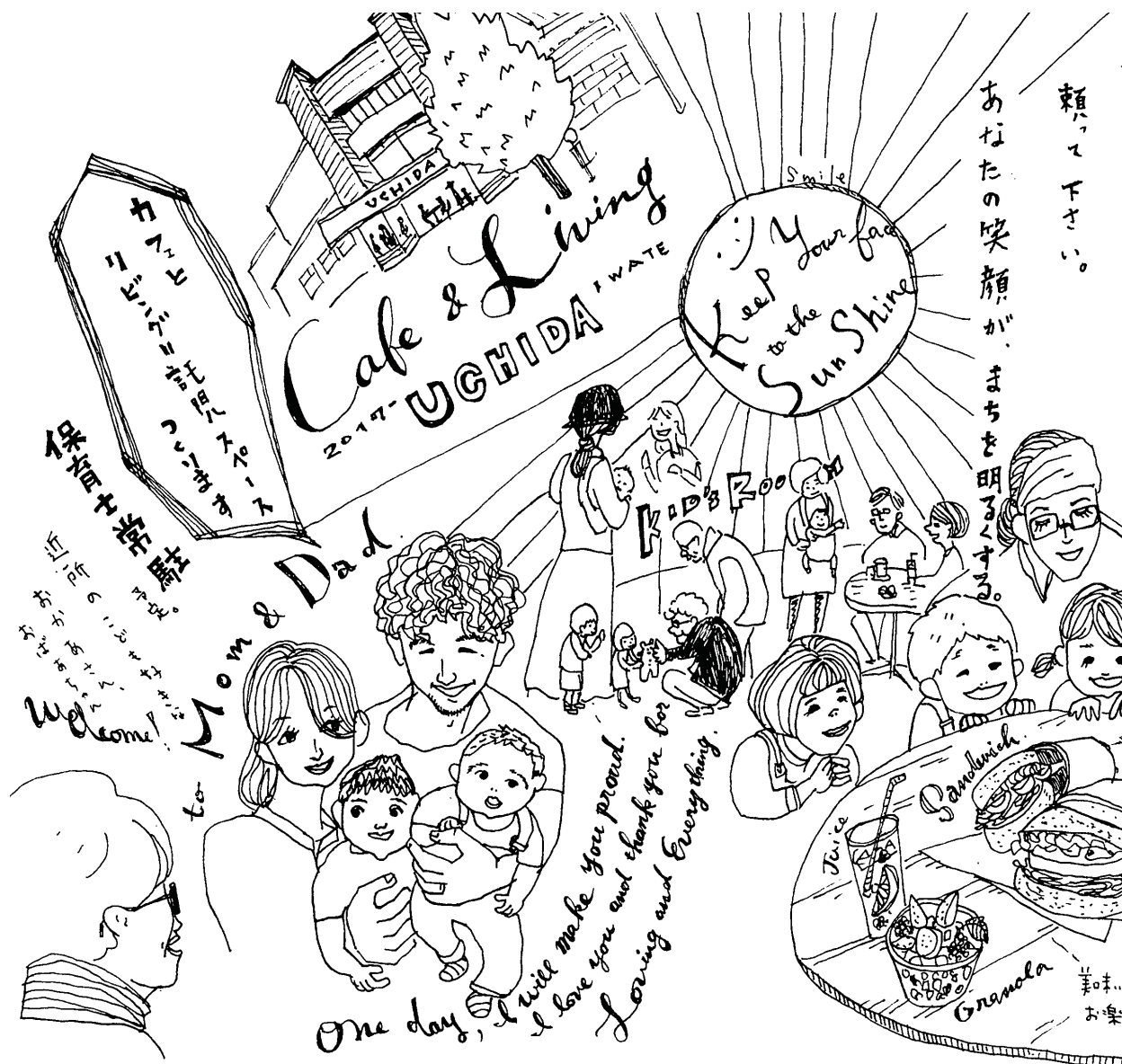
生まれ育ったこのまちが好き。

このまちに生まれ育ち、まいく小さな子を

わたしたちみんなで見守っていききたい。

毎日忙しい新米ママにハハ、





子育てで感じた経験が事業を始めるきっかけとなった。

託児所にかフェを併設する理由は、多くの世代が気軽に立ち寄れる場にするため。たくさんの方がこの場所に集い、まちぐるみで子育てをしていた昔懐かしい景色を見る事が川島さんの目標です。

「託児所を利用する時、まったく知らない所に子どもを預けるよりも顔なじみのお店ならきつと安心して預けられるはず。どんな場所でも子どもが過ごすか、どんなスタッフがいるのかをカフェでコーヒーを飲むついでに見に来てください」

と川島さん。カフェは誰でも利用できる。近所のおばあちゃんや学生な



水沢区在住の川島珠美さん。水沢駅東口のアートショップウチダをリノベーションしてカフェ併設の託児所を開業する。

子どもがいない人たちも来てくれたら嬉しい、と話します。

「昔は当たり前だった近所の人たちが子どもと関わる風景をこのお店で見ることができたら嬉しいです。託児所は主に0〜2歳児が対象になります。もちろん美容院に行ったり、リフレッシュしたい時に利用してくださるのも大歓迎です。新米パパやママが困った時、気軽に頼ってもらえる存在でありたいですね」

CafeLiving UCHIDAは、失われていくまちの風景を引き継ぐ場でもあると話します。

「この場所でお店を始めようと決め

たのも、私が動かなければこのビルも近い将来なくなってしまうと思ったからです。幼い頃から見ていた景色が少しずつ失われていく事に寂しさを覚えました。私たちの手でこのまちの歴史を少しでも次の世代に引き継ぐ事ができたらと思っています」

CafeLiving UCHIDAの空間デザインを手がけるのは、長野県で古材のリサイクルショップを運営する「ReBuilding Center JAPAN」。同社代表の東野唯史さんは、これまでmedicaという屋号で全国を転々としながらその土地その土地に仮暮らししてゲストハウスやレストランのデザイン



店舗のデザインを手がける ReBuildingCenterJAPAN 内にあるカフェスペース。古民家などからレスキューした古材や建具を活かしている。

ン・施工をしてきました。その経営理念「ReBuild New Culture（世の中に見捨てられたものに価値を見出し、もう一度世の中に送りだし、次の世代につないでいく）」という考えに川島さんも共感し、店舗デザインを依頼しました。

「店内も古いものや捨てられるはずだった廃材を取り入れたデザインにしようと考えていて、解体される古民家へ出向き建具や古道具を引き取ってきました。事情があり建物を残す事ができなくなっても、その一部を別の形で残す事ができたら壊れていく建物もその持ち主も幸せだと思っんです」

資格取得やメニュー開発など、オープン準備を進める川島さん。4月のオープンへ向けて改装作業も追い込み時期です。

「店の名 UCHIDA はアートショップウチダから引き継いだものです。新しいお店になってもこの場所で刻まれてきた歴史を断ち切るのではなく、物語りの第二章が始まるような気持ちでこのお店を始めたい。まちで暮らすように子育てができれば、ひとまちも元気になるはず。そんな輪が広がっていけば」と話す川島さん。  
CafeLiving UCHIDAで笑顔あふれる駅裏の日々が綴られていきます。



水沢駅東口で額縁店として長年営業を続けたアートショップウチダ。2017年4月にカフェ併設の託児所へと生まれ変わる。





WORK

FROM

OSHU

---

奥州で誕生し、全国・世界で活躍するプロ  
ダクトと企業をご紹介します。

MIZUSAWA  
**KYR DOWN**  
NON-QUIET WATERPROOF DOWN



05

水沢ダウン  
デサントアパレル株式会社

縫製技術の最高峰

人の手で作る

ダウンジャケット

WORK FROM OSHU





日本有数のスポーツウェアメーカーであるデサントアパレル株式会社。全国に4つある工場の中で唯一ダウンジャケットの製造を手掛けるのが、奥州市内にある水沢工場です。昭和45年に工場が設立されて以来、培われてきた縫製技術を駆使して開発された「水沢ダウン」。2010年、バンクーバー五輪の日本代表選手団が着用したことで注目を集め、「ほぼ日刊イトイ新聞」とのコラボレーションで一躍有名になりました。

水沢工場でダウンを使った商品が作られたのは1984年頃。スキーウェアにダウンを薄く入れた「ポップジャック」という商品が始まりました。「開発当時、3年くらいは大きな仕



雨や冷気の侵入を防ぐシームテープ加工。見えない部分にも施される。

事としてポップジャックの製造がありました。ただ、スキーウェアとしては暖かすぎるといふことで、その後は製造も途切れ途切れになりましたね」

こう話すのは、水沢工場製品開発部長の谷木徹さん。水沢工場ではその後、野球ユニフォーム、水着、ゴルフウェアなど、様々なスポーツウェアを手がけていましたが、ポップジャックから約20年後の2008年、ダウンの製造を再開します。作るのはスポーツウェアとはジャンルの異なる一般向け衣料。デサント初の試みとなるダウンの開発には、水沢工場が持つ高い縫製技術がなくてはならないものでした。一般的なダウンジャケットは、前身、後ろ身、袖、襟と割にシンプルな構造なのに対し、水沢ダウンを構成するパーツは200以上。水に弱いダウンを雨や雪の日にも着られるよう、水分が侵入しやすい縫い目にシームテープを貼りつける防水加工を施しています。さらにシームテープ加工は防寒の役目も果たすため、ダウン量を従来の70%まで抑え、スリムで暖かいダウンを実現しました。

完成したダウンジャケット。一着ずつ検品した後、出荷される。



「水沢工場はいろんなウェアを作っていた経験から、対応力がありました。スキーマのワンピースなんてもっとパーツが多かったですから。一般的には、ダウン製造とシームテープ加工はそれぞれ別の会社で請け負うのが普通なのですが、ここにはその2つを両立できる縫製技術があったことも、他にはない利点でした」

初年はわずか300着だった製造量は倍々で増え、今季は一万着以上に。たくさんパーツと細やかな縫製によって作られる水沢ダウンは、裁断、検査などを含めると一着が出来上がるまでにおよそ35人もの人の手がかかります。その様子はまさに手仕事。異業種の製造や他の工場に比べ、驚くほど



別注品の裏地。年々、ファッションブランドとのコラボ商品や別注も増えている。

機械化がされていないのだと谷木さんは語ります。

「紙とか木材、鉄と違って、布って不安定な素材なんです。難しくなればなるほど機械化に向かない。デサントの自社工場の中でも一部の工場は非常に機械化が進んでいますが、うちは真逆ですね」

「技術は人の手にあるから機械は何を使っても一緒」と、使用するミシンの中には20年ものも。ほとんどが地元採用という社員は、40年ほど勤続しているベテランスタッフが20名近くもあり、十数年ぶりに新卒で採用した若手が、そのスキルを受け継いでいます。

「水沢ダウンが好評をいただいで、今季のダウン製造量は、キャバ的にもう限界という数まで作りました。ここで開発して作られたものが、世に出て評価されるのは嬉しいことですね。そのためやっていると言っても過言ではない」と、笑顔で話す谷木さん。

一般衣料の市場が飽和状態にある中、丁寧な手仕事が光る水沢ダウンは、これから先もユーザーに長く愛される一着となりそうです。



06

Iwayado craft

株式会社岩谷堂タンス製作所

# 形を変えて 受け継がれる 伝統工芸



重厚かつ躍動感のある装飾をたずさえ、奥州市を代表する工芸品の中でも圧倒的な存在感を放つ岩谷堂筆筒。

その工房である「株式会社岩谷堂タンス製作所」では、今もなお職人が手作業で、木取り、漆塗り、金具製作など、熟練の技に磨きをかけています。

岩谷堂筆筒の歴史は、江戸時代中期の天明二年※に遡ります。当時の東北は、冷害や悪天候の影響で、米や農作物の収穫が激減。日本近世史上最大と言われる「天明の大飢饉」が深刻な被害をもたらしていました。仙台藩によって統治されていた岩谷堂地区では、稲作による経営に限界を感じた領主が、仙台筆筒の流れを汲んだ和筆筒の研究開発を開始。仙台筆筒の剛健な風合いに加え、平安時代に栄えた奥州藤原氏時代から続いていた漆塗り、鉄加工の技術があいまって、岩谷堂オリジナルの和筆筒が生まれました。

今日まで200年以上に渡り伝統を受け継いできた岩谷堂筆筒。その技を次世代に繋ごうと、新たなプロダクトとして生み出されたのが「Iwayadocraft」です。

※現存の記録で確認できる史料を参照



筆筒から出る端材は、桐、桤、樺などサイズも厚さもバラバラ。こちらは桐の端材。

「筆筒を作るとき、様々な材質やサイズの端材が出ます。ひと昔前は、これを繋ぎ合わせて小筆筒などに使っていました。筆筒が大量生産されるようになり、たくさんの端材を使うのが難しくなってきました。毎朝、端材処理の作業をしながら、何かに使えないかと考えていたんです」

こう話すのは、岩谷堂タンス製作所の十三代目を継ぐ三品綾一郎さん。

岩谷堂筆筒に使われるのは、桐、樺、桤など、樹齢が長く高級な材料ばかり。質のいい端材を利用し、「筆筒を使わない世代でも、普段使いできるもの」をコンセプトに作られたのが、桐のブローチでした。アイデアを提案したのは、綾一郎さんの奥様の三品みなみさんです。

「端材で何かできないかと主人と話す中で、小さな端材でも再利用でき、漆の風合いも活かせるブローチを作りたいと思いました」

デザインはどれもみなみさんが手がけたもの。知り合いの服屋さんや雑貨屋さんの意見を取り入れ、若い人が手に取りたくなるようなかわいらしく落

ち着いたデザインを採用しました。半年間の試行錯誤の末、かぼちゃや木、南部鉄瓶などを形どった6種類のブローチが完成。SNSやお客さんの口コミで広まり、現在は都内のセレクトショップでも取り扱いが始まっています。

商品ラインナップも着々と増え、2年目には「実用性のある生活用品」と、漆を使った鍋敷きを製作。岩谷堂筆筒には、木材に何度も漆を擦り込む「拭き漆」という技法が使われているため、漆がはがれにくく、木材の傷付きを防ぐ効果があります。また、熱に強い性質を持つ漆を利用することで、



十三代目を継ぐ三品綾一郎さんの思いから Iwayado craft が誕生。

熱い鍋を乗せても焦げ付きにくいという利点もあります。

4年目を迎えた今年は「大槌復興刺し子プロジェクト」とコラボレーション。台座に筆筒の端材を使用し、布地に刺し子が施された針山を作りました。「刺し子」とは、かつて貴重だった布地を、綴り縫いや刺し縫いすることで繰り返し補修し、長く使うための針仕事のこと。東日本大震災のあと、大槌町の避難所から始まった刺し子プロジェクトもまた、独自の技術を新しい形で受け継ぐ伝統産業です。

「Iwayado craft は自分たちが欲しいな、使ってみたいなと思うものをテーマにしています。新しい商品として裁縫箱の試作をしていた時に、針山もほしいよねということになって。以前から素敵だなと思っていた大槌刺し子プロジェクトさんにお声掛けして実現しました」と、笑顔で話すみなみさん。

クラフトマーケットなどのイベントでは商品販売だけでなく、端材を使ってイスを作るワークショップも好評です。



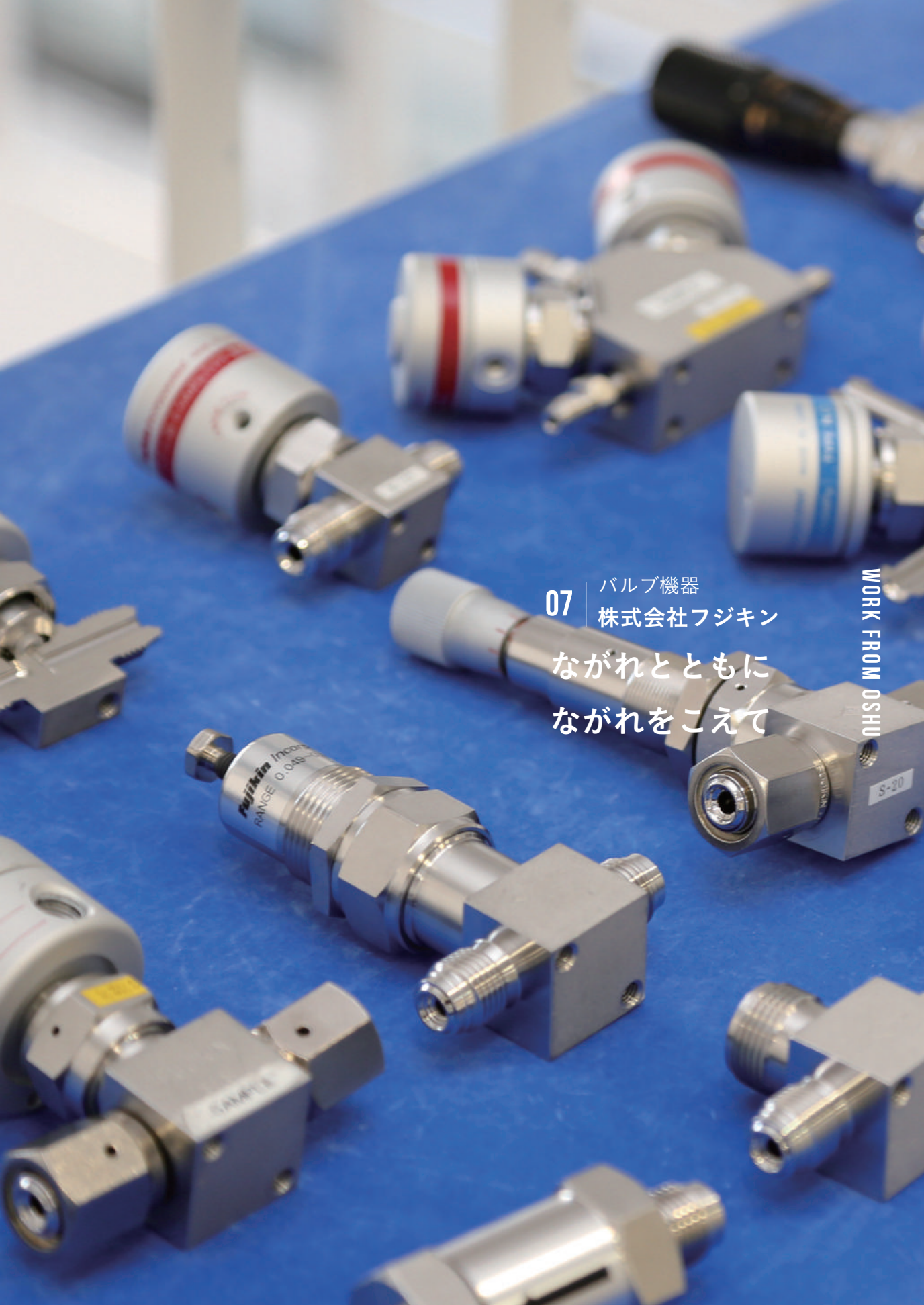
台座に端材を使い、布地に刺し子が施された針山（ピンクッション）。県内の大槌刺し子プロジェクトとのコラボ商品。

「筆筒を使わない世代でも、岩谷堂筆筒の端材を用いて自分でものづくりを体験することで、プロダクトへの親しみを感じてくれると思います。次の世代である子どもたちが大きく変わった時、日常で使われていたIwayado craftのことを思い出してくれたら嬉しいですね」と、綾一郎さん。

家族のかたちや暮らしとともに変化する、岩谷堂筆筒の新しいものづくり。世代を超えて愛されるプロダクトが続々と生まれています。

Iwayado craft 初のプロダクトとなったブローチ。来春からデザインを一新予定。





07 | バルブ機器  
株式会社フジキン  
ながれとともに  
ながれをこえて

WORK FROM OSHU



工場に勤務する社員は平均28歳と若い。年々、自然と若返っているのだとか。

「小さなバルブに大きな使命」という理念を掲げ、ロケットなどで使用されるバルブを製造する株式会社フジキン。液体や気体の「ながれ」を制御するバルブの役割と重要性を、心臓の動きを制御する弁に例え、バルブを「モノづくりの要」と捉えています。

もともとは1930年にバルブ製品の卸問屋として創業したフジキン。卸先の要望を聞くうちに

「求められるものが世間にならない時に、自分たちで創るしかない」とバルブ製品の製造を始めました。

1953年にニードルバルブの特許を取得すると、翌年にバルブメーカーに転身。宇宙空間での使用に耐えられるバルブも開発し、JAXA（当時

NASDA）へ提供するなど、高い技術力を発揮し続けています。

2015年に放送されたTBS系ドラマ「下町ロケット」では、国産ロケット用バルブを開発する会社の類似モデルとなり、撮影用のバルブも製造。製品における特許技術の重要性や、製品づくりの様子などが取り上げられました。その影響からか、求人数は前年と比べ約1.5倍に。事業内容や取り組みが幅広い世代に注目されました。

江刺区にある東北工場では、スマートフォンなどに使われる半導体向けの集積化ガスシステムを製造。新幹線や空港、高速道路など交通アクセスが良いという地域の特徴を活用し、国内外へ製品を供給しています。

モノづくりにおいて常に進化を求めるフジキンは、若手の雇用に積極的に、従業員の平均年齢も若返っています。

「東北の人は我慢強く、何事にも真面目に取り組むのが素晴らしい」と、東北工場長の田中さん。地域の人の気質や、チャレンジ精神旺盛な若さを活かし、モノづくりの発展を実現しています。



(左)精密機器のため、衛生管理は徹底。クリーンルームで作業を行う。(上)下町ロケット撮影場所のつくば先端事業所。(下)連続ドラマ「下町ロケット」撮影の様子。

風そよぐ食卓

風土・Food・風人









(左)及源鑄造 橋本太郎さん(中)やまば工房 若生和江さん(右)及源鑄造 関根涼さん

今夏、9回目の開催を終えたイベント「風土・Food・風人」岩手の豊富な食料や郷土料理を食べる機会を持つことで、地元の人（風土）と外の人（風人）を繋ぎ、食のあり方や地域の食文化を再発見しようというコンセプトのもと、2012年から毎年2回開催されています。イベントを主催するメンバーは、南部鉄器の鑄造元であるO I G E N（及源鑄造）を中心に、フランス料理のシェフ、農畜産物の生産者、地元のお母さん方など。今回は、江刺区で地元食材を使ったお弁当屋さんを営む「風土」の人・若生和江さんと、首都圏からのIターナーで、O I G E Nのブランドイングを担当する「風人」の人・橋本太郎さん、関根涼さんをお迎えして、イベントのこれまでで、食にまつわるお話をお聞きました。

## 地のものを地元で食べる

**編集部** 橋本さんと関根さんはIターナーで岩手にやってきていますね。こういうお料理（この日は若生さんお手製の地のものを使った料理を頂きながら収録）は食べていらつしやいましたか。

**関根** 祖母の家に行くと、こういった煮物だとかは作ってくれたんですけど、郷土食のようなものはないですね。

**橋本** 私は血筋がこちらにあって祖父母は盛岡に住んでいるので馴染みのものが多いですね。すいとも食べたことはあったし、方言だと知らなくて、トウモロコシは「きみ」という名前だと思っていました。横浜には茹でたトウモロコシはないんですよ。焼いて醤油をつけるっていうのがベタで。試しに横浜のトウモロコシを茹でて食べてみたことがあるのですが、味も甘みも全然違いましたね。

**編集部** 「風土・Food・風人」でも今日のような地元の食材を余すことなく使ったお料理が沢山並びますよね。食材だったり、郷土の手料理だったり、こういった土着のものに触れる機会というのは少なかつたのではないのでしょうか。

**橋本** そうですね。まず産直（産地直売所）とかがないですね。



**関根** 自分の出身は埼玉でも田舎の方ですので、普通に産直とかはありません。でも岩手の産直に来て驚いたのは「すべてがある」ということです。埼玉の産直は、埼玉県産だけでは絶対に成り立たないんですよ。こっちの産直は若手県産のものだけでこんなにボリュームがあるのか、と感じます。

**編集部** 「風土・Food・風人」の様子を見ていても食材の豊富さは感じます。橋本さん、若生さんは第一回の企画会議からご参加されているそうですね。

**橋本** そうですね。僕は企画の途中でO I G E Nに入社したんです。企画会議の最終打ち合わせに呼んでいただいたのが初参加だったんですが、そのときには趣旨が決まっていましたね。

**若生** 私は、地元のお母さん仲間に「O I G E Nさんやみんなと、なんかおもしろそうなことしようと思ってるから、若生さんも参加しない？」って誘われるまま付いて行ったのがきっかけで。会議でみんなで顔を合わせたときに「私たちの住んでいるところってすごくいいところだよな」という再確認と「震災の起きたふるさとを元気にしたい」という考えがくっついて。そこからスタートしたように思います。

**橋本** O I G E Nから伊藤シェフ（フレンチレストラン「ロレオール」のシェフ伊藤勝康氏）に声をかけたんですね。そこから伊藤シェフがほろほろ鳥の生産者の石黒さんに声をかけて、その他の生産者や若生さんをはじめとした地元のお母さん方が参加される流れができていきました。

**若生** 「風土・Food・風人」に参加する人は誰かの繋がりややってきて、知らない人同士でも集まって、鉄器屋さんもあるし、シェフもいるし、花屋さんもあるし、農家も、飲食店やってる人もいるし。いろんな人が集まっているのがおもしろいなあって思います。

**橋本** 一回目のときはジャレッドさんというオーストラリアのシェフもいらしていました。たまたまお仕事で日本にいらっしやっていたところを、お誘いして岩手まで来ていただきました。地元の食イベントというよりグローバルイベントみ



たいな感じになって、そういう方向性でいくのかなと思った記憶があります。  
**若生** 外の人から、ロケーションにしても食材にしても素晴らしいと言ってもらえて、すごい嬉しかった思い出がある。

**橋本** ジャレッドさんはもともとニュージールランド出身で、オーストラリアに渡ってシェフとして活動していたのですが、伊藤シェフやその場にいた人たちに触れて、「ただ料理を作るシェフになるのではなく、その地元の人たちを招いて料理を通じたコミュニティをつくっていきけるような活動をしたい」という考えになったそう。 「風土・Food・風人」がジャレッドさんにとってひとつのきっかけになったようです。

## 「食べる」から「作る」へ

**若生** 5回目以降は開催場所がロレオール（当時は市内に店舗を構えていた）から胆沢セミナーハウスに移ったんですね。ロレオールには「風景と料理に感動して帰ってもらえる」という長所があったのだけど、胆沢セミナーハウスでは「来た人みんなでその一日をつくらう」というふうに変わってきた。

**橋本** 胆沢セミナーハウスでの初開催のときは、竹を割って竹の器に夏野菜を盛り付けたりもしました。花巻の石黒さんの農場まで竹の切り出しに行きましたね。竹はカビになりやすい材質らしくて、二日経つと黒く変色してしまう。前日じゃないとダメだ、ということになってイベント前日に行つて。

**若生** 竹の器で夏野菜がとっても素敵になって、器でこんなにもワクワク感が増すものなんだと思いました。そのときはセミナーハウス隣接の菜園で野菜を育てている研修生の人が出て、ミニトマトなんかを作っていたので、もぎ取りをして食べてもらうというようなこともやりました。

**編集部** 楽しそうな体験ですね。

**若生** 思い出深いのは6回目のテーマだった衣川の増沢塗（伝統工芸品である秀



銜塗の流派。現在の職人は胆沢区に1名のみです。昔は今みたいにいろんな食器ってなかったし、増沢塗で一揃えするのがひとかどの人みたいな風習があったのだけど、今はそうじゃなくなっちゃったっていう話が出て。だったら「風土・Food・風人」では増沢塗のお椀を買って、そのお椀をイベントに持ってきてね、という動きを始めることにして。伊藤シェフがそういうところははずごく大事にする人で、食材でも器にしても今の時代まで繋がるようにするにはただ残念がっているだけじゃ変わらない、じゃあみんなにひとり一個お椀を買ってもらって毎日使ってもらえたらいいんじゃないかっていう発想で。その一日で終わらずに普段の日常まで続いていくような活動は、「風土・Food・風人」をやっているところ。

**編集部** O I G E N さんも長く使える製品を作っているじゃないですか。伊藤シェフとはそういう考えが合っていたということなんでしょうか。

**橋本** それはあるかもしれないですね。あと、実際的なところでいうと伊藤シェフの、食材の味主体で楽しんでらおうという料理では、鉄器という調理器が向いていた。

**関根** 機能としても合っているし、シンプルにやるにはシンプルなもの、という考え方とフィットするんじゃないかな。

## 四世代が集う食卓

**編集部** イベントには橋本さんたちの世代やもつと下の若い人がたくさん来っていますが、どのようにして増えていったのですか。

**橋本** まず開催場所が胆沢に移ったことで、テーマ的にももうちょっと幅広い世代に届くようなものを、というのがあります。あとは訪れてくれた人が SNS を通じて仲間に呼びかけたり、連れて来てくれたり。「震災復興」みたいな文脈から、来やすい環境はあったのかもしれない。こちらにも、積極的に字

校などに呼びかけるようにしています。

**関根** 特に印象深いのは、水沢第一高校の調理科の子たちと交流したときでした。将来的に食に関わる仕事に就くような子たちでも、地元にある食文化に触れる機会というのもしかしたらそんなに沢山ないのかもしれない。それを、伊藤シェフのようなプロのシェフと一緒にテーブルで調理しながら体感していた。そういう子たちをみていると元気づけられますよね。

**若生** 開催当初は自分たちの世代から若い世代に繋ぎたい、って言うてはいたのだけど、なかなか若い人は来なかったんだよね。そこに途中から関根さんも加わって、学生さんとの繋がりが生まれて。最近になって家族四世代での参加もあったりして、繋がりを伝えられるような一日が変わってきた。

## それぞれが描く未来

**編集部** そんな「風土・Food・風人」にどんな未来像を描いていますか？

**橋本** 「横軸をつなげて発信することが文化や歴史を紡ぐことになるんじゃないか」という考えで活動しています。京都のような文化や伝統の形は目を向けやすいですが、地域における薄い横の関係を広げていくことに、もともと日本にあった文化の形みたいなものがあるんじゃないかと感じています。

**若生** 私は、このイベントをきっかけに、地元の人が地元をちゃんと「いいよね」って言い合えるようになりたいと思っています。「土地に惹かれる」という事の半分は「そこにいる人」に惹かれるということなので、「人」が出会う場を育てていきたいと思います。

**関根** 奥州地域だったりこの周辺の人たちが「おもしろいものってたくさんあるんだな」って感じて頂ければ。それぞれの地域に住んでいる人たちがそれぞれの地域の魅力を自分たちで見出しておもしろいことができるよ、って価値観が広がっていけばいいんじゃないかな。





女子  
横丁ごはん



路地裏でひっそりと

私を待っている

ディープなお店。

のれんをくぐると

そこには、

まちの歴史が詰まっていた。

おいしいごはん

と素敵な出会い。





## 店主の「良い加減」が心地よい 繁華街の和食店

昭和の雰囲気が残り、昔懐かしい空気が漂う「和食の店 河長」。ボリューム満点のから揚げや土瓶蒸しを目当てに、女性や若い男性客も多く訪れます。飲食店やスナックが立ち並ぶ青葉町で、37年間営業を続ける店主の千葉正信さん。今年で64歳となる千葉さんですが、これまでお店を続けられてきた秘訣をお聞きすると、意外な言葉が返ってきました。

「いい加減で、真面目にやりすぎないことかなあ。一人でお店をやっているから、まめにお客さんのテーブルにいった注文を受けたり空いた皿を下げたりできないんだけど、逆にそれが家にいる様に落ちついて過ごせるのかもしれないね。ビールだってお客さんが勝手にいっていく事もあるんだから！」気さくな千葉さんとの程よい距離感に惹かれ、お店のファンになる方も多いようです。



大きいから揚げでしょう

ひとりじゃ食べきれません～

家だと思ってつろいで下さい



### 和食の店 河長

岩手県奥州市水沢区寺小路2  
営 17:30-25:00 休 月曜日  
TEL 0197-25-2992

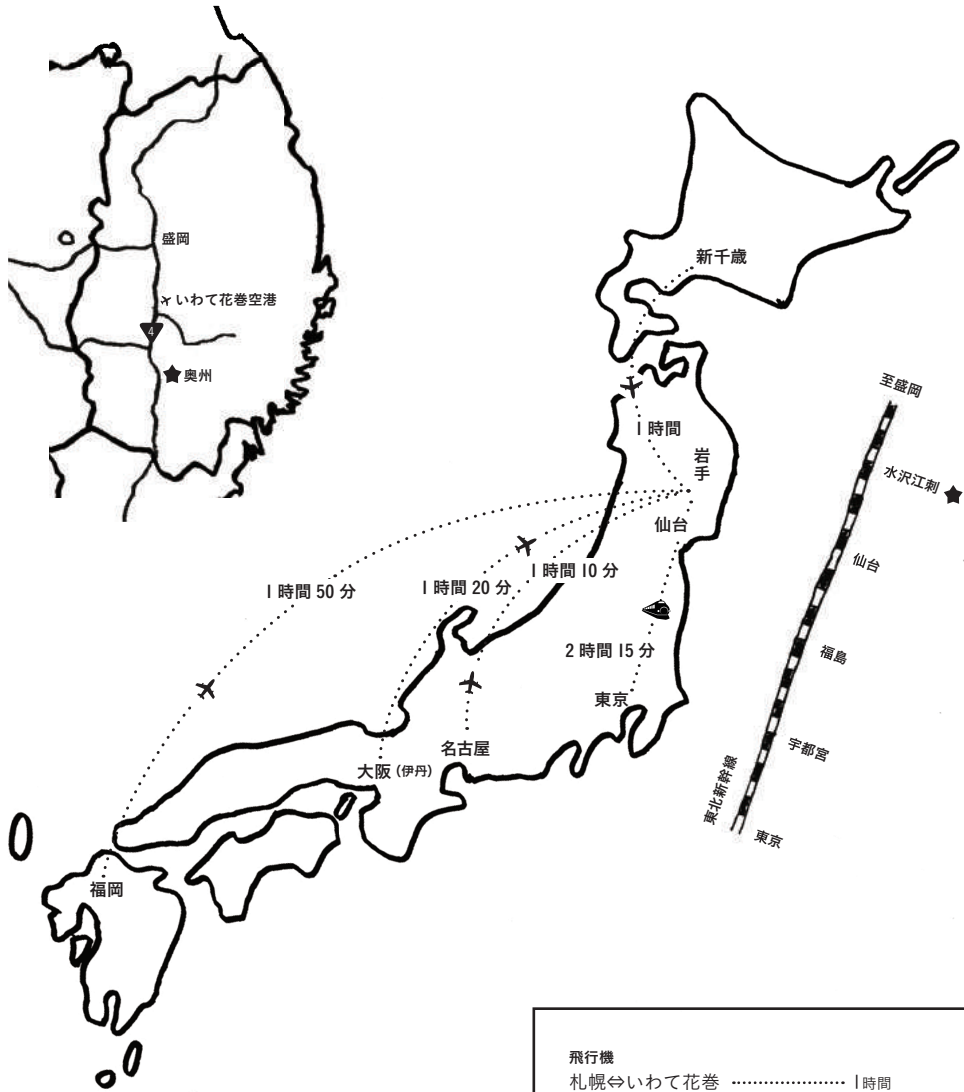
季節の風景

# 冬の朝





# ACCESS MAP



## 飛行機

札幌⇄いわて花巻 ..... 1時間  
 大阪（伊丹）⇄いわて花巻 ..... 1時間20分  
 名古屋（小牧）⇄いわて花巻 ..... 1時間10分  
 福岡⇄いわて花巻 ..... 1時間50分  
 （その後在来線にて水沢駅へ）

## 新幹線（東北新幹線）

東京⇄水沢江刺 ..... 2時間15分

## 自動車（東北自動車道）

盛岡 IC ⇄水沢 IC ..... 約40分  
 仙台宮城 IC ⇄平泉前沢 IC ..... 約1時間10分

「RELIFE」の創刊から1年、おかげさまで2号目となる本誌を発行することができました。取材でお伺いしたりんご園ではりんごのもぎ方を教えて頂き、まだまだ私たちの知らないことが沢山あるな～、と感じました。



#### 情報 INDEX

P6	マイムマイム奥州 / MAIL maimumaimuoshu@gmail.com
P10	日本料理 新茶家 / TEL 0197-35-2025 所在地 岩手県奥州市江刺区中町4-1
P14	紅果園 / TEL 0120-35-4285 所在地 岩手県奥州市江刺区字愛宕字鳥角119
P18	江刺ふるさと市場 / TEL 0197-31-2080 所在地 岩手県奥州市江刺区愛宕字金谷83-2
P19	つぶ沼キャンプ場 / TEL 0197-49-2030 所在地 岩手県奥州市胆沢区若柳字谷子沢1-106
P24	Cafe&Living UCHIDA / 所在地 岩手県奥州市水沢区東大通り一丁目5-35
P28	デサントアパレル株式会社 / 水沢工場 TEL 0197-46-2313 所在地 岩手県奥州市胆沢区小山字北蛸ノ手10
P33	株式会社岩谷堂タンス製作所 / TEL 0197-35-6016 所在地 岩手県奥州市江刺区愛宕字海老島63-1
P36	株式会社フジキン 東北工場 / TEL 0197-35-8701 所在地 岩手県奥州市江刺区岩谷堂字袖山11-31
P38	風土・Food・風人事務局(及源鑄造内) / TEL 0197-24-2411
P46	和食の店 河長 / TEL 0197-25-2992 住所 岩手県奥州市水沢区寺小路2

#### ジョブカフェ奥州からのお知らせ



働きたいあなたの

**仕事につくまでと  
仕事についてからを  
応援します。**

一人ですめる就職活動は不安や疑問がつきものです。「なかなか就職先が決まらない」「いざ面接!でも自信がない」「転職したい」などなど…。こんな悩みはありませんか?ジョブカフェ奥州では就職活動の困った!に就労相談員がマンツーマンで就職までサポートします。ご利用・ご相談は無料です、Uターンをお考えの方もお気軽にご相談ください。

#### ジョブカフェ奥州の支援内容

- ・生活、就労相談
- ・応募書類の作成、面接対策
- ・オリジナルセミナーの開催
- ・適職診断
- ・情報提供、パソコン利用

その他お気軽にご相談ください。

#### 問い合わせ先

ジョブカフェ奥州  
〒023-0801 奥州市水沢区横町2-1  
Tel 0197-23-6331 Fax 0197-23-6371  
開所時間 月-金曜日 8:30-17:00

ジョブカフェ奥州



# RELIFE VOL.02

2017年2月28日発行

#### RELIFE PROJECT TEAM

デザイン

川島佳輔

写真

菅原結衣

文

鈴木和磨

鈴木香澄

宮本拓海

渡辺麻貴

協力

菊地千夏

鈴木いづみ

佐々木保成美

MAKO. pen&paper

SPECIAL THANKS

本誌の制作にご協力頂いた皆様

企画・編集

ウェブマガジン OSHU LIFE

印刷・製本

あべ印刷株式会社

著作

奥州市

・本誌内容すべての無断転載を禁じます。

・掲載内容は取材時の情報につき変更されている場合もございます。予めご了承ください。



発行  
奥州市

〒023-8501 岩手県奥州市水沢区大手町一丁目1番地  
TEL 0197-24-2111 / FAX 0197-51-2373  
HP <http://www.city.oshu.iwate.jp/>

