

ぱいふ

る
るなる事

く
らすこの子と

つ
なぐ事

※「るる」(纏纏)「くらす」…意味／細く長くてきかぬことなど長く続けたま。(「おの辞書」より引用)

京北商工会 会長 矢谷仁史



平成二十九年

謹賀新年

新年あけましておめでどうございませう。
平素は、女性部の活動に対し、格別の御支援を賜り有難う
ございます。

昨年は、地域振興事業の一環として「北山杉・森のcafe」を常照皇寺の麓にあります
ペンション上桂さんをお借りして事業を行いました。

桜の春、紅葉の秋と2日間ずつ2回開催し、盛況のうちに終えました。
『京北事業所(女性部中心)の特産品等既存商品を出来るだけ多く使い、その商品についてのストーリーを顧客に
伝え商品をPRすること』を目的として、22の事業所さんに出品してもらいました。一品ずつの出品にもかかわらず、
思いが伝わる食品・商品をご提供いただき、お客様も喜んでおられました。

この事業の為に京北の作家さん、木工所さんに造っていただいたランチボックス、コースター、汁物椀、豆皿、お箸
箸置き、藍染めテーブルウェアが「京北・森のアラカルトランチ」を引き立ててくれました。
ランチ前には常照皇寺へガイド付きで歴史探訪をしていただき、京北の歴史も学んでいただきました。
取り留めもなく長くなりますので、後は写真を見てご想像ください。
今後ともなお一層の商工会女性部への応援よろしくお願ひ致します。

京北商工会 女性部部长 渡邊 多津子



京北・森のアラカルトランチ



裕山「黒豆腐」

マル武河合「鹿カツ」

らふ工房
「京北産松茸入り水菜のおひたし」

料理旅館すし米
「鮎の甘露煮」

Porte(ポルト)
「きのこのマリネ」

京北すえひろ「杉鮎」

(有)和風レストランけいほく「納豆もち」

登喜和「黒毛和牛のすきやき」

コーヒー

ペンション上桂

くろもじ茶

林業研究会 京北樹々の会

スイーツ

田中店(タナカミセ)

京都若狭路レストランゆげ
「京北野菜季節の天ぷら」



デザート

亀屋廣清

塩 治 軒

SOBA Café さらざん

サラダ

物味遊山

Syu's Bar

漬物

京北つけもの工房いぶり

お 箸

葵 工 芸

箸置き

よるす庵

汁物椀

Farm Stay Banja

豆 皿

雨月窯

藍染テーブルウェア

らふ工房

ランチボックス・コースター・他木の器

井口木材・森の手づくりキッチン



葵工芸



＜先代様の開業時の想い＞

他人に雇われているのがばからしくなり、28歳の時に資本金なしで仕事をやり始めました。

＜後継者様の継承に到るまでの想い（幼少期から継承までの継ぐ事に対して等）＞

生まれた時から継承することになってました。

＜後継者様へ繋ぐ想い＞

3人の子どもに生まれ、一番下の子が男の子なので、息子が中学の時に後継をしてくれと言いました。息子が了解してくれてホッとしました。

＜先代様から受け継ぐ想い＞ 別に何とも思っていませんでした。

＜先代様の見守る想い＞ 息子も手先が器用で、賢く安心して見守ってきました。

＜後継者様の現在の想い＞ これで良かったと思っています。

【開業年月日】	昭和38年1月
【後継者】	蒲生 一志様
【先代】	蒲生 行照様
【創業者】	蒲生 行照様
【会社名】	葵工芸

(有)河鉄工務店



＜先代様の開業時の想い＞

とにかく必死でお客様第一に考えて頑張ってきました。

＜後継者様の継承に到るまでの想い（幼少期から継承までの継ぐ事に対して等）＞

考えた末に後継者になる事を選びました。幼い頃から両親の自営業を見て来て、昭和57年までの小さな工場から現在に至るまでの地道な苦勞を目の当たりにしてきたので、自分自身がこの世界に入るには色々考えさせられました。

＜後継者様へ繋ぐ想い＞

自分の時代は終わったので、若い者にゆだねるという事でバトンタッチをしました。

＜先代様から受け継ぐ想い＞

時代の移り変わりとともに、家族ぐるみで頑張ってきたと思います。先代は常にお客様を第一に考えて仕事をしてきた人ですので、私もそれをしっかりと守っていきたいと思います。

＜先代様の見守る想い＞ 黙って、安心して見守っています。

＜後継者様の現在の想い＞

何度も言いますが、時代の移り変わりとともに景気に左右される自営業の大変さが身にしみていますが、精一杯頑張ってお守りしていきたいと思っています。

【開業年月日】	昭和36年3月 ※平成3年に法人化
【後継者】	河合 宏和様
【先代】	河合 鐵雄様
【創業者】	河合 鐵雄様
【会社名】	(有)河鉄工務店

＜先代様から受け継ぐ想い＞

私で4代目ですが、創業100年以上続く家業を絶やしてはいけないと思い、創業者から積み上げてきた仕事を残していきたいと思っています。

＜先代様の見守る想い＞

本人の技術と熱意を認め、この難しい時代を乗り越えることを願っています。

＜後継者様の現在の想い＞

現在畳業界も厳しい時で大変ですが、やはり畳の良さ、すばらしさを伝え、少しでも喜んで頂ける仕事をしていきたいと思っています。

【開業年月日】	明治36年
【後継者】	岡本 臣樹様
【先代】	岡本 秀一様
【先々代】	岡本 平太郎様
【創業者】	岡本 幸一郎様
【会社名】	岡本畳店

わたす想い もらう想い

めでたくも、昨年三代目後継者が決まりました
米嶋銘木様にお話をうかがうことができました

米嶋銘木



山での植林から枝打ちなど北山丸太の原木作り、北山杉の育林と秋からはその北山杉を伐採、加工して丸太生産にはげみ、販売は京北銘木生産協同組合から市売りを通して全国に販売しています。

北山丸太の需要は、住宅様式の変化に伴い減少していますし、生産者の高齢化により京北地域での丸太生産者は16名になりましたが、日本建築には無くてはならない重要な部材です。し

創業者の米嶋淳が北山丸太の需要が高まりをみせてきたので、昭和47年3月より本格的に北山丸太の生産をはじめました。同時に細野で北山丸太の市売り事業もはじまり、後に今の京北銘木生産協同組合へと発展していきました。

北山丸太販売の最盛期のはじまり、昭和55年から現在の代表である昌史が後継者として入り、以来今日まで44年間、北山丸太の生産をつづけてきました。

細野町余野で、代々林業家として北山丸太の原木である北山杉の育林に力を入れていま



かも生産量が減少したため、建築現場に最適な北山丸太が見つからないなど、需要に対応出来なくなってきた場合もあり、一定量の生産販売体制確保が不可欠です。

そのような中で昨年3月より、3代目として貴生が入社し、新しく次の後継者として仕事に取り組んでいます。

京都府立林業大学校を卒業して、最新の林業技術を学んできたことで、即戦力として期待しています。

北山杉は植林から成木になるまで30年を要するため、一代では収益の回収は一部になります。何代も続ける生産体制が必要になるだけに、後継者が育つかが事業の大きな力ギになります。

日本人の和の心を集約した北山丸太の繊細な質感は、工業製品では表せないものです。

京北の自然の中で育った北山杉を今後も生産体制を高め、京北銘木生産協同組合を通して、全国に販売していきます。

【会社名】 米嶋銘木

【創業者】 米嶋 淳様

【先代】 米嶋 淳様

【後継者】 米嶋 昌史様

【開業年月日】 昭和47年 3月

岡本畳店



<先代様の開業時の想い>

先々代の平太郎が高齢になったのを契機に、二代続いた畳店を絶やさない為、会社を退職し、家業を継ぐことを決意しました。

<後継者様の継承に到るまでの想い(幼少期から継承までの継ぐ事に対して等)>

子どもの頃から祖父の仕事場で遊ぶのが好きで、祖父の仕事をよく見てました。小さい頃から草の香りの中で育ったので、畳が好きで将来の夢は畳屋になる事でした。高校を卒業して、一度は畳屋を継がず他の仕事をしましたが、30歳の時に小さい頃からの夢の畳屋を継ぐことを決めました。

<後継者様へ繋ぐ想い>

創業100年以上になる家業を、本人の意思により昼に京都老舗の畳店で修行しながら、夜は畳専門学校に4年間通うという熱意を汲み、後継者に託すことにしました。



今回の訪問事業所は、上弓削町で仕出し専門店を営んでおられる「京北 すえひろ」さんです。

今回は、ご主人自らコメントをくださいましたので、ご紹介させていただきます。

京北 すえひろ さん



京都市右京区京北で、昭和55年から食堂（すえひろ亭）を開業、鯖寿司や、定食を販売、その後、平成14年1月から慶弔用料理の仕出し専門店として営業を行っている、畑段正和（はただんまさかず）と申します。当店は京都市内から国道162号線を約1時間北上し

た上弓削町（かみゆげちょう）に位置しています。この道は京都市内と福井県若狭地方を結ぶ「西の鯖街道」と呼ばれており、1900年代初頭（明治時代）に鉄道が敷設されるまで、若狭と京都を結ぶ最短の文化・経済ルートでした。一方、この地域は北山杉が有名な場所ではありますが、年々、林業が衰退していく中で、食を職業としていく人間が「林業」とかわることができないかと、平成18年10月に京北の杉を使った「杉鮓」を開発しました。

おかげで、新聞・雑誌・テレビなど多くのマスコミに取り上げて頂き、「元氣な京北」を知ってもらえることが出来たのではないかと申しております。今後は、鯖寿司など京北の食文化を世界に発信し、京都にこられる訪

日外国人をターゲットとした商品開発などを進めていき、好調なインバウンド需要を新たな商機に見込んでいます。

そのような中、当店では商工会さんのアドバイスを受けながら、インバウンド向けのワークショップを始めることにしました。今まで使っていなかったスペースを改装し、扉もそれなりに「ええかんじ！」で出来上がりつつあります。ユニフォームもそろえ、小物もそろえて楽しく進めております。たくさんの方に京北を訪れて頂き、食を通して京北を発信できるようにがんばりたいと思っております。

