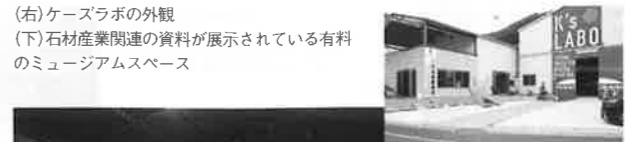


中国
岡山県

鳴本石材(株) (K's LABO)
ストーンミュージアムの運営で
北木島の観光と石材産業の未来を拓く



(右) ケーズラボの外観
(下) 石材産業関連の資料が展示されている有料のミュージアムスペース

(右) ミュージアムに併設されたカフェ
(下) 人気の「北木石トンボ玉キーホルダー」

太鼓判押します!!



鶴田石材(株) 代表取締役
鶴田康範さん

鳴本石材さんは石材産業のリーディングカンパニーとして、石材業界において圧倒的な存在感を誇っています。一代でこれだけの地位を築いた先代の後を継ぐのは、太郎社長にとって大きなプレッシャーだったと思いますが、見事にその役割を果たし、石材業界と地域をリードしてくれています。北木島には石材産業が隆盛をきわめた名残りがいたるところにあり、同社のK's LABOのほか、当社が2年半前にオープンした「石切りの深層展望台」(鶴田石材が所有する現役の採石場を一望できる)など産業観光の拠点が徐々に整備されてきています。これからも同社と連携しながら、島を元気にしていきたいと思っています。



北木石製の巻煙草を頭を食べられる感じで撮影できるインスタ映えスポットに立つ鳴本社長

笠岡諸島の北木島といえば、北木石の産地として知られる。北木石とは丈夫で輝くような白さを誇る花崗岩のことで、かつては大坂城桜門や日本銀行本店、明治神宮の神宮橋、五条大橋などに使用され、今日も墓石や建築物などに使用されているという。だが、現在は安価な輸入石材に押されて、いまや島内の採石場は2カ所を残すのみとなっている。

そうしたなか、2017年に北木島に北木石の歴史・文化を知るうえで重要なスポットが誕生した。豊浦地区にあるストーンミュージアム「K's LABO (ケーズラボ)」(笠岡市北木島町10364-25 ☎0865-6918814)がそれだ。

この施設を運営する鳴本石材(株)は、もともと北木島で石材加工場を営んでいたが、現在は笠岡市の本土側に本社工場を移し、北木石やそのほかの国産材の加工を手掛けているという。

「私が小学生の頃は石を大量に積んだトラックが頻りに往きか、島も活気に満ちていた。そういつた北木島の石材産業の歴史と文化を継承する」とも、観光客に石という素材の価値や魅力をアピールしたいと思いい、この施設を立ち上げた」と鳴本太郎社長は話す。しかし、いざ石材産業の資料を収集しはじめると、思いのほか困難をきわめたという。「関連事業者や組合などに手当たり次第に聞いてみたが、写真などが十分には集まらなかった。そこで、かつての職人さんやその家族に声をかけ、少しずつ資料を集めていった」と鳴本社長は振り返る。

ケーズラボにはこうした努力の末に集められた資料が展示されており、採石の歴史や仕組みとともに、北木島の石材産業を

支えてきた先人たちの功績を知ることができるようになっている。また、ミュージアムに併設したショップではケーズラボのオリジナルグッズを販売中で、北木石をガラスで包んだ「北木石トンボ玉キーホルダー」が人気を集めているとのこと。さらに石材の需要喚起を狙って、ミュージアム周辺には同社がコレクションする石材のアート作品が数多く展示されているので、来館の際にはそれらもジックリと鑑賞しておきたい。

そのほか、ケーズラボは北木島の観光拠点としての役割も担っており、カフェでくつろいだり、テラスでバーベキューを楽しんだりできるだけでなく、サイクリングやキャンプ、マリンスポーツなどに必要なアイテムなどが用意されている。まさに「ふるさとである北木島に恩返しをしたい」という鳴本社長の思いが詰まったストーンミュージアム、ここから島のあらたなビジネスが生まれるかもしれない。

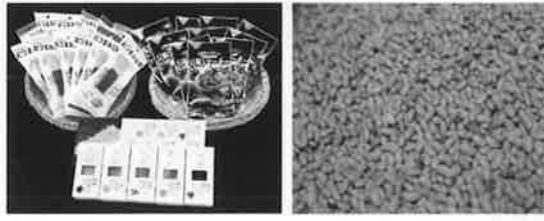
四国
高知県

(株)タナカシヨク
看板商品の「深層水豆腐」のほか
「豆腐ジャーキー」などのおつまみ豆腐が好評



イオン水と海洋深層水を使った豆腐製品ラインアップ。県内40数社のメーカーで結成した「一般社団法人高知海洋深層水企業クラブ」では海洋深層水の商品開発などを通して年間売上130億円を目指している

南国土佐の宴席やお酒好きの風土に、土佐の鰯だし、高知の柚子など豊かな食文化が融合して生まれた「土佐珍味豆腐シリーズ」



(左) 豆腐とは思えないようなしっとりとした肉のような食感の「豆腐ジャーキー」は高知県防災関連商品認定を受けている (右) 原料の大豆は厳選した国内産と安全基準が厳しいカナダ産を使用

太鼓判押します!!



高知県 工業振興課
海洋深層水推進室
西尾憲二さん

タナカシヨクさんの豆腐は、子どもの頃から食べつづけている高知のソウルフード。その豆腐が室戸海洋深層水でパワーアップし、さらに高知の酒好きを唸らせる「土佐珍味豆腐シリーズ」も誕生。とくに「豆腐ジャーキー」は子どもから大人まで一度口にするとそのおいしさに手が止まらなくなる感動の逸品です。日常の食卓から災害時のおいしい非常食まで、お客さまを最優先に考えた商品づくりで、これからも世界中の方々に笑顔をしていただきたいと思います。

高知市の(株)タナカシヨクは1974年の創業以来、一貫して水にこだわった豆腐をつくりつづけてきた。「豆腐は大豆、水、にがり(塩化マグネシウムなど)と材料がシンプルだけに、それぞれにこだわりのつづけてきた。水にはとくにこだわっており、創業以来、イオン水を使っている。また、土佐の豆腐には食感がしつかりしていて、大豆の味が濃いという特徴がある」と田中幸彦社長は話す。今でこそイオン水を使った豆腐は増えているが、同社では豆腐製造のすべての工程で、自然の湧水を自社でイオン化して使っている。「大豆の水洗いや浸漬、粉砕、煮沸、梱包にいたるまで、全工程でイオン水を使っている。すべての商品のすべての工程にイオン水を使っているのは当社だけだ」と田中社長は胸を張る。

そしてそのイオン水に加え、同社では海洋深層水を使用した商品も製造している。「高知県では室戸海洋深層水が89年

から取水され、95年から企業や市民に分水されはじめた。当社では96年から「海洋深層水豆腐」の商品開発をはじめた」と田中社長。

ところで海洋深層水とは、およそ水深200〜300m以上の深の海水の総称で、ミネラル分が豊富で水温が約9℃と一年を通して安定しているのが特徴。同社では97年に海洋深層水を使った木綿豆腐と絹ごし豆腐を発売し、99年には製品・製法特許を取得しているが、実際に「室戸海洋深層水を使用することで甘みのあるきめ細かい豆腐ができる」という。おかげで、これらの海洋深層水豆腐は全国紙やテレビ・ラジオ番組で取り上げられ、同社は室戸海洋深層水を活用したバイオニアとして注目



「課題はブランド力と発信力の向上。ネット環境を最大限に利用した戦略も展開していきたい」と話す田中社長

されるようになったという。さらに、同社は「豆腐改革」にも挑戦中。その取り組みの集大成が「土佐珍味豆腐シリーズ」だ。ラインアップは酒のつまみにピッタリの豆腐燻製スティック、燻製豆腐、豆腐ジャーキーなどで、田中社長は「合成保存料などを使用せず、これまでになかった食感と味の豆腐に仕上げるのができた」と自慢する。はやくも首都圏や都市部の高級食品店やホテル、駅などに販路は広がっており、海外展開についてもドイツで開催されたジェトロ(日本貿易振興機構)主催の食品展に出展するなど積極的に取り組んでいる。「豆腐は海外でもビーガン対応食品、健康食品として注目を集めている。近いうちに香港やシンガポールといったアジア地域はもちろん、ヨーロッパにも販路を広げたい」と田中社長は意気込んでいる。

日本の食文化を代表する豆腐が、高知県から世界に向けて猛烈にアピールしはじめている。

社長の自社採点	
企画開発	☆☆☆☆
営業力	☆☆☆
成長力	☆☆☆☆☆
収益力	☆☆☆
地域貢献力	☆☆☆☆
人材力	☆☆☆☆
専門性	☆☆☆☆☆
リサーチ力	☆☆☆
計画性	☆☆☆☆
リスクマネジメント	☆☆

高知県高知市布師田 1761
☎088-845-2451
設立 1974年
従業員 24名
資本金 1100万円
www.tanakashoku.jp



QRコード対応のケイタイ
電話で覗いたります。

社長のひとこと

社長の自社採点	
企画開発	☆☆☆☆
営業力	☆☆☆☆
成長力	☆☆☆
収益力	☆☆☆☆
地域貢献力	☆☆☆☆☆
人材力	☆☆☆☆
専門性	☆☆☆
リサーチ力	☆☆
計画性	☆☆☆
リスクマネジメント	☆☆

岡山県笠岡市茂平 2918-23
☎0865-66-1414
創業 1971年
従業員 140名
資本金 8000万円
narumoto.co.jp



QRコード対応のケイタイ
電話で覗いたります。

社長のひとこと