

willow

Yanagiya News

2022.1 vol.101

<https://ube-yanagiya.co.jp>



「おいでませ、山口へ 長門湯本温泉“おとずれ足湯”」（イラスト:いわさきしょうこ）

Menu

- 年頭挨拶 代表取締役社長 柳屋芳雄
- 100年企業顕彰「100年経営の会 会長賞」受賞
- ワールドニュース
「パリ事務所長 島村レポート、フランスの今」
- 85年前に柳屋蒲鉾店に入店「三浦彬秀さん(祝)100歳」
～語り継ぎたい昔話、元助大将ご夫妻への思い～
- 古典文化事業を応援!
「日本橋から江戸文化を発信、COREDO落語会」
- おいでませ山口へ
「湯ノベーション! 長門湯本温泉」
- なんでも掲示板
「ご来場御礼 フードメッセ新潟2021」
「初出展! ジャパンパック2022&第1回フードテック大阪」
「新卒採用企業説明会最前線」
「Willow100号お祝いメッセージ」…
- 「全国のヤナギヤ拠点から信頼と安心をお届けいたします!」

2022 年頭挨拶

株式会社ヤナギヤ
代表取締役社長 柳屋芳雄

キーワードは 「最先端技術と世界戦略」

～IT技術でもう一段上のレベルに～



あけましておめでとうございます。
昨年はコロナ禍において、当社としては大きな変化もなく、大変良くやったという思いです。

今年は「最先端技術と世界戦略」をキーワードに、「人を育てる」「技術レベルを上げる」「世界へのチャレンジ」「生産効率の向上」「カニカマイメージからの脱却」など、様々な新しいことへチャレンジして参りたいと思います。

最近はやナギヤのイメージも随分変わってきました。特に東京営業本部や関東支店のお客様とお会いしますと、「ヤナギヤに頼んだ方がいいな」「ヤナギヤに頼もうではないか」という話が多くなったように感じます。これは東京営業本部設立時から目標にしてきたことではありますが、今、成果が出つつあります。そして同時に、何十年という「カニカマのヤナギヤ」のイメージから脱却する転換期を迎えているとも言えるのですから、皆で力を合わせ、最新技術を導入してもう一段上のレベルにヤナギヤは達していきたいと思っています。

また、お客様のご希望を伺うと段々と難しいことが増え、高いレベルの技術が必要になってきています。特に設計の段階では、非常に高度なことを求められる可能性がありますので、特に設計・開発等技術陣はより一層自分たちのレベルアップを図っていかないとなりません。「なんだ、そのレベルの話か」と言われるのではなく、ヤナギヤに言う「うちよりどんどん進んだことを言ってくれるね」と言われるような技術レベルになって欲しいと思っています。

＜ニューネクストキャビネットの発足＞

過去には行っていましたが、ネクストキャビネットという次のヤナギヤを支える人たちの会議を今年の3月くらいに発足し、若手を育てていきたいと思っています。これからのヤナギヤは新しい人たちが作っていかなくて

はいけないものがたくさんあると思います。そのリーダーには設計部の倉光部長と総務部の小出次長にお願いしていますが、このグループのメンバーで色んなことを見聞きし、勉強して育ててほしいと思っています。

＜海外戦略を大きな柱に＞

また、ヤナギヤが大きく変わる為には「世界戦略」ということが必要になってきます。これまでのヤナギヤは国内営業のプラスアルファで海外営業をやっているところがありましたが、これからは一つの大きな柱として成長させて参りたいと思います。どんどん外国人も雇用する考えであり、現在グローバル戦略部にインド人を雇う方向で調整しています。今、中国での営業は張くんが頑張ってくれていますが、そういう人をどんどん増やしてヤナギヤの柱の中に「海外戦略」を加え、カニカマに頼った戦略ではなくて、新しいマーケットをこの何年か以内に探していくことを進めて参ります。

＜ヤナギヤをどういう会社にしていきたいのか＞

私のイメージは社員が「働きやすい会社」「働きがいのある会社」にしたいと思っています。

働きやすい環境を整え、働きがいのある仕事をたくさん作って、みんなが楽しいね、もっとこんなことやりたいねという仕事をやっていきたいと思っています。福利厚生についても今の世の中、施設はたくさんありますので、それをどう利用するかを考えたいと思います。また、今年の頑張りによっては来年、社員旅行でハワイに行きたくらいにしたいと思っていますので、夢を持って活動していければと思います。

私も今年で72歳になります。元気ですのであと5年くらいは働きたいと思っています。皆で元気を出して手を合わせて、ニューヤナギヤを絶対に作ってみせます。皆様、共に一緒に頑張ってください。

▼ヤナギヤ労組 花山委員長による乾杯





本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。



取締役副社長 柳屋幸明

新年、おめでとうございます。

当社は今年、創業から 106 年目を迎えますが、昨年 12 月、「100 年企業の会」様より第 5 回 100 年企業顕彰において「100 年経営の会 会長賞」の表彰を受けました。贈賞式のため東京へ行き、会場で数名の方と名刺交換する中で、すでに当社とお付き合いのあるお客様の親会社さんやヒーターを納めて頂いているメーカーさんもいらっしゃり、ざっくばらんにお話することができました。また、他の出席者の方々の会社はどんな企業なんだろうと思いつつ、贈賞式を終え帰社しましたが、2 社からお手紙を頂きました。1 社はナベヤさんという会社です。当社と取引は無いのかなと思い、調べてみますと関連会社と取引があることが分かりました。防振ゴムや機械の脚を頼んでいるということで、生産本部の藤本常務へ引き継ぎ、早速オンラインミーティングにも参加して頂きました。これからもよろしくお願ひしますというということで、縁をつなげることが出来ました。

もう 1 社は、セラリカ NODA という食品サンプルや機械から食品を剥がす時の剥離剤などで使用される蠟(ろう)を取り扱われている会社でした。東京でわずか 1 時間会場

と一緒にいるなかで話をしたのはわずか数分だと思いますが、ここでの「縁」をなんとか生かそうと思われて、連絡されてくれたのだと思います。

「小才は、縁に出合って縁に気づかず」

「中才は、縁に気づいて縁を生かさず」

「大才は、袖すり合った縁をも生かす」と、言われます。

人は、せっかくあった縁に気づくか気付かないか、縁には気づいたけれども縁を生かすことができないか、些細なことでも縁を生かすことができるか、ということです。

これから我々も新しい縁、昔からの縁、色々あると思いますが、今年は是非とも「袖すり合った縁も生かす」という形でしっかりと縁を生かしていこうと思います。

1 年間、よろしくお願ひ申し上げます。

常務取締役

藤本哲憲

あけましておめでとうございます。新しい年を迎え、皆様も新たな気持ちでいらっしゃると思います。



▲藤本常務による 1 本締め

柳屋社長から、ヤナギヤを「働きやすい会社」「働きがいのある会社」にしたいというお話がありました。これに向かって全社員で力を合わせて実現していきたいと思います。また、最新技術による色んな新しい挑戦の中では初めてのことも当然出てくると思いますが、皆で一つ一つクリアして、目の前にある事をきれいに片づけて将来につなげていきたいと思ひます。

そして今年は特に皆様との「ご縁」を大切にしたいと思ひます。

1 年間、よろしくお願ひ申し上げます。





▲贈賞式で表彰を受ける弊社取締役副社長 柳屋幸明（写真；かまぼこ通信）

▲（写真；日刊工業新聞社）

第5回 100年企業顕彰 100年経営の会 会長賞受賞

このたび当社は、100年経営の会主催（共催；日刊工業新聞社／後援；経済産業省中小企業庁）の第5回「100年企業顕彰」において、「100年経営の会会長賞」を受賞いたしました。

表彰式は2021年12月8日、東武ホテルレバント東京にて開催され、最優秀賞「経済産業大臣賞（2社）」、「中小企業庁長官賞（2社）」、「100年経営の会会長賞（5社）」「日刊工業新聞社賞（5社）」、「優良100年企業表彰（9社）」、合わせて23社に表彰状が授与されました。

本審査表彰は、日本の創業100年を超える長寿企業の経営理念に注目し、地域企業の範となる優れた企業を顕彰し、地域の雇用・税収などに貢献している優良企業を表彰するものです。

地域経済を支える役割を担っているか、新たな分野へ挑戦し、市場を拡大しているかが審査され、これまで、第1回の中部地区、第2回の九州・沖縄地区、第3回の近畿地区、第4回の関東地区で開催され、このたびの第5回開催では過去の地区開催で応募・受賞された企業も応募対象とし、業種・企業規模にかかわらず全国規模によって審査が行われました。



ヤナギヤは本受賞を励みに、今までもこれからも、お客様から「何でも相談していただける企業」を目指し、新たな分野へ挑戦する「たゆめめ努力とお客様への貢献」をお誓い申し上げます。
それぞれの業界の課題に向き合い、お客様のお困りのことが解決できるよう、効率的な設備のご提案を続けてまいります。

<100年企業顕彰受賞者のご紹介>

- 【経済産業大臣賞（地域共栄部門）】
古手川産業株式会社（大分県津久見市）創業1895年
- 【経済産業大臣賞（事業革新部門）】
第一工業製菓株式会社（京都府京都市）創業1909年
- 【中小企業庁長官賞】
東洋農機株式会社（北海道帯広市）創業1909年
株式会社ナベヤ（岐阜県岐阜市）創業1560年
- 【100年経営の会会長賞】
栄四郎瓦株式会社（愛知県碧南市）創業1801年
株式会社セラリカNODA（神奈川県愛甲郡）創業1832年
森六ホールディングス株式会社（東京都港区）創業1663年
株式会社ヤナギヤ（山口県宇部市）創業1916年
レンゴー株式会社（大阪府大阪市）創業1909年
- 【日刊工業新聞社賞】（5社）
- 【優良100年企業表彰】（9社）

▼「会長賞」表彰を受けられた他4社の皆様と記念撮影

第5回 100年企業顕彰 贈賞式

主催：100年経営の会 共催：日刊工業新聞社 後援：経済産業省中小企業庁





コロナ禍での
フランス生活と食事情



ヤナギヤパリ事務所 所長 島村豊吉

2021年12月20日現在、フランス（ヨーロッパ）は、コロナの第5波の真っ只中にあります。しかしながら、一年のうち、最も白熱するクリスマス商戦を台無しにして、経済的な打撃に更に追い打ちをかけるようなことをしたくない政府は、ひたすらワクチンを打ちましょ、3回目を打ちましょとあおっています。ここで失敗したら、2022年4月の大統領選挙に勝てないからです。ですから、PCR検査も抗原検査も有料にして、ワクチン接種をさせようと政府もやっきになっています。

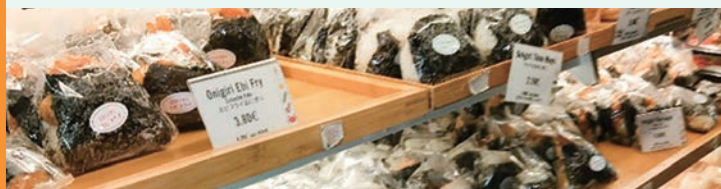
現在、レストラン、映画館、美術館はワクチン証明書が必要ですが、以前私はワクチンを打っていなかったために友人の葬儀に出席できなかった苦い経験から、1回の接種で済むJ&J製のワクチンを打ちました。しかし、その後すぐにJ&Jは抗体が1か月しかもたないで、直ぐに別のワクチンを打ちなさいとのレターが厚生省から来ました。まったくむちゃくちゃです。

それでもフランス人は3回目のブースター接種に積極的です。ラテンの気質で、ワクチンを打てばバカンスに行けると思っているのでしょうか・・・なにはともあれ、シャンゼリゼ通りのイルミネーションは輝き、クリスマスマーケットは各地で去年の反動なのか盛り上がっているようです。

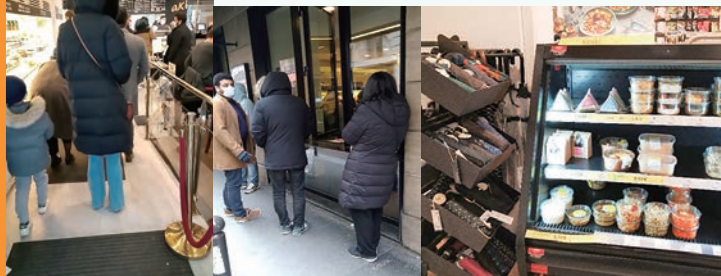
ところで、このコロナ禍で世界中のシステムが全く変わってしまいました。それはフランスでも例外ではありません。特に、外に出て、レストラン等で外食できていた自由が剥奪されました。これは想像を絶する苦行です。家に巣ごもりしながら、Netflixで映画を見て YouTube で好きな動画を見て常に一定の空間で家族と一緒に、ウーバーで頼んだピザやハンバーガーを食べるというスタイルです。この家食のスタイルが定着してしまいました。

そして、今脚光を浴びているのが「寿司・ラーメン・弁当・おにぎり」なのですが、中でも一番が「おにぎり」と言われています。

現在、パリで数軒のおにぎり専門店があり、昼時には行列ができるほどで、すでにケータリングでのおにぎりは定着していますし、モノプリやカルフルといった大手スーパーで普通におにぎりが売られています。このブームも、巣ごもりの若者たちの日本の漫画やアニメの副産物と言われています。加えて、このコロナ禍でビーガン専門のレストランが閉店する中、おにぎりショップがビーガンフードの代用をしています。



▼大人気で行列も ▼コンビニでもおにぎりを販売



一方、カニカマ市場に目を転じれば、ここ数年のカニカマの低迷もコロナ禍の家食の影響で、少しずつではありますが上昇傾向にあります。特に高級グレートのスリミを多用した高品質のカニカマが上昇しています。今後もこの傾向は続くものと思われます。

高級カニカマ商品



さらに、コロナ禍での貨物の減便による日本食品の在庫不足と価格の高騰は厄介な問題です。私は、定期的に日本から日本食を送ってもらっていますが、通常は1週間から10日ぐらいで受け取れていました。しかし、今では3週間かかるのは普通で、1か月以上かかったこともあります。日本食料店も航空便の減便により商品の入荷が厳しく、価格も上昇しています。

コロナ禍で、フランス人の食に対する考え方は大いに変わりました。

穀物由来のチーズや大豆由来の製品

例えば、フランスにおけるビーガン率は人口の1%にも達しませんが、常に健康志向のフレシキタリアン（肉や魚も食べるが、基本的に野菜中心の食生活を送る人）はかなりの割合で存在しています。

ところが、このコロナ禍によって更にフレシキタリアンの数が増えています。今後は彼らの新しい食生活へのニーズが増すため、健康志向の新商品開発が一層重要になってくるものと思われれます。健康志向商品の例を挙げれば、カシューナッツを原料にしたチーズやフォワグラもどきの製品、ヨーグルト風味の大豆製品、ミルク抜きチョコレート、穀物サラダ等の製品がよく見られます。日本の食材としては、のり、黒ゴマ、ペースト、梅干し、みそ・醤油等で、かなりの日本食材がビーガン市場に浸透しています。



ビーガン用野菜サラダ



豆乳ヨーグルト



また、今年の前半から、度々精肉店が襲撃される事件が発生しています。それは極端なビーガン派の仕業です。「動物愛護」「環境問題」「健康志向」からビーガンを選ぶ人が多いですが、ビーガン過激派による事件は、正当なビーガン派のイメージを損ねてしまう頭の痛い問題です。大多数のフランス人は「肉を食べるのはフランス文化」だと言う人たちですから。

今から 85 年も前に当社の前身である「柳屋蒲鉾店」に入店された「三浦彬秀さん」が昨年 12 月、100 歳を迎えられ、このたび「百寿」のお祝いに、当社代表取締役社長 柳屋芳雄がご自宅を訪問させて頂きました。5 年前とお変わりなく元気なお姿で昔話に花が咲き、100 歳になられた今、初代のお話が 3 代目に直接伝えられました。三浦さんは 100 歳になられた今でも、15 歳で弟子入りした師である「柳屋元助」を「大将」と呼ばれ、「大将ご夫妻」のことは「自分の親より本当の父・母と思っている」とお話されました。また、「今の自分があるのは大将ご夫妻のおかげである」と、何度も感謝の意を表され、心の奥底にあるお気持ちをお伺いすることが出来ました。100 周年記念誌にはお伺いしたお話のほんの一部しか紹介できませんでしたが、三浦さんの百寿を祝い、ここに 85 年前からの思い出話を記し、「今紡ぐ、85 年の糸」と題して皆様へお届けしたいと思います。



芳雄社長が学生さんの頃、夏休みに 2、3 日宇部蒲鉾にアルバイトに来られたことを覚えています。今日、こうしておいで下さり、お会いできて本当に幸せなことです。

私は、15 歳の時（1936 年）、柳屋蒲鉾店に弟子（見習い）として入り、そして可愛がられました。主人である元助さんの事は皆が「大将」と呼び、とにかく別格で偉い人でした。私は「大将」のお陰で人生勉強が出来ました。終戦後、帰還してすぐに取締役に任じられ、常務になり、営業も 2 年、それからは人事担当業務に携わって宇部蒲鉾を 65 歳で退職しましたが、今があるのも元助大将のお陰です。黄綬褒章も受賞され大変立派な方でした。

私が弟子入りした当時の柳屋蒲鉾店には 20 人位の人たちがいて、蒲鉾工場の 2 階大広間で皆が寝食を共にしました。朝 6 時に起床し、夕方 5 時ころに作業は終了していましたが、時には 7 時くらいまで遅くなる事もありました。私もその日の生産が終わった蒲鉾店の作業台で少し残しておいたスリ身で板付の練習をしました。柳屋蒲鉾店の職人は 2 人だけ、あとは全部弟子で、兄弟子が弟子に教えていました。元助さんは主人（大将）でしたが、蒲鉾づくりの職人として蒲鉾もご自分で作られていてとてもお上手でした。

大将はどこまでお勉強なさったか分かりませんが、「字」がとても上手な方でした。また、大変頭の良い人で、若いころに大将から「水清ければ魚棲まず」と教わったことが今でも忘れられません。私は間違ったこと、曲がったことが嫌いでしたから、私の性格を大将は気にかけられたのだと思います。

今の私があるのは大将、奥さまご夫妻に育てて頂いたお陰です。ご夫妻は親代わりであり、弟子たちが病気になれば奥様は母親代わりで看病なさっておられました。また、一人一人の身長に合わせて着物を仕立てて下さいました。毎年のことですが布団の綿を詰替えて頂き、その時にはおひとりでは無理ですので職人さんを 2、3 人雇ってでもそのようにされていました。弟子たちは皆、本当の子供同様に良くして頂きました。

当時、2 階は 3 つの独立した建屋となっており、部屋も沢山ありました。食堂の上 2 階が大将一家の住居でお父様の米蔵さんの部屋もあり、店舗と食堂の上 2 階は女性従業員の部屋で、同じように住み込みで働いていました。

食事は手の空いたものからでしたが、2 時間くらいの間に、大将、奥さん、子供さん、弟子、職人、全員が食堂で長テーブルについて腹一杯食べていました。お風呂はいつも大将がボイラーを炊いて湯を沸かし、弟子たちを先に全員入浴させてから最後に大将が入っていました。

蒲鉾工場は昭和 10 年頃から 13 年頃の設備は、大将が設立された柳屋鉄工所で製作された固定式播潰機 5 台、ミンチ 1 台、蒲鉾蒸し器 5 台、焼き抜き火床 2 列があり、蒲鉾を生産していました。大将はとてもアイデアマンで、柳屋鉄工所での機械づくりだけでなく、防音と土間の有効活用のためモーターを地下室に設置したり、工場の設備を利用したアイデアが沢山ありました。「冷凍機」と「ボイラー」はそれぞれ別の役を考えられ、冷凍機は冷蔵庫の他に「アイスクリーム製造用に配管」されていました。

1936年、15歳で「柳屋蒲鉾」 元宇部蒲鉾株式会社常務取締役 (祝)三浦彬秀さん ～弟子、三浦彬秀が語る「元助」 今紡ぐ、85

【三浦彬秀さんプロフィール】

1921 年 12 月生まれ。1936 年（昭和 11 年）、15 歳で 20 歳で出征。1946 年 25 歳で帰還、奇跡的に焼失を免れ復職。1949 年 10 月 20 日、社名が宇部蒲鉾株式会社となり、取締役として長年業務管理をご担当され、1986 年 65 歳



17 歳の三浦さん→



▲創業者 柳屋元助と綾乃「大将ご夫妻」



1939 年（昭和 14 年）秋芳洞までタクシーで社員旅行。振袖を着たヤナギヤガールズ→
←大将出張のお土産は必ず「小郡饅頭！」

「米」入店 百寿記念特集 「大将ご夫妻」への思い～ 5年の系

柳屋蒲鉾店に入店。1942年（昭和17年）に
免れた海岸通りの宇部練製品工業の蒲鉾工場に
改められ同日、取締役監査役に就任。常務取
で退社。



大将と同じ服装で、誇らしげ！

入店4年目、
19歳の三浦さん。
母と慕った綾乃夫人
のすぐそばで記念撮
影。この時、大将元
助は40歳▼



華やかだった戦前の柳屋食堂

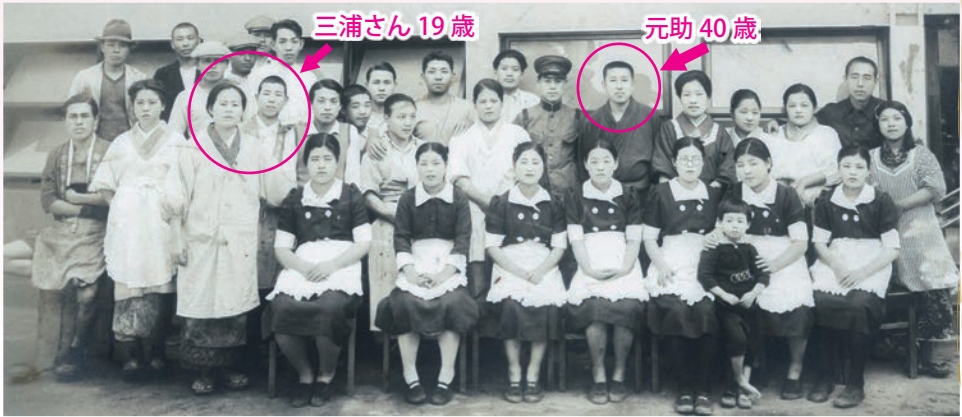
当時の柳屋食堂は、宇部市で一番大きな食堂でした。当時のデパートの食堂でも40人しか入りませんが、柳屋食堂には100人は入っていました。「山陽館」と「錦館」という2つの映画館が近くにあり、映画が終われば一斉に食堂に人があふれ、満員で大盛況でした。食堂は小さいものはありませんが柳屋食堂は「安くて、多くて、美味しくて」、宇部市で一番大きな食堂でした。うどん・ぜんざいが「5銭」だったと思いますが、桁外れの安さでした。当時は石炭景気で東見初や沖の山炭鉱でそれぞれ3万人から4万人の人たちが働いていて宇部も賑わっていました。

柳屋食堂にはうどんや料理を作る人はそれぞれに板前がいて「和食が1人」、「洋食が2人」「中華が2人」いました。当時の月給は会社員で30円か40円位でしたが、板前さんの給料は高額の100円くらいだったと思います。その頃は食堂に接客係の女性が十数人いました。指定の制服があり、当時としては最先端の食堂だったと思います。洋風なもので皆そろっていました。この頃は旅行にもよく出かけており、秋芳洞にはタクシー5、6台連

▲100周年記念誌より

三浦さんは、6年前の創業100周年記念誌制作において、誰も知らなかった様々な昔話を昨日の出来事のように正確に語って頂きました。昭和15年当時の「柳屋蒲鉾店・柳屋食堂」の間取りもほぼ完璧に図に再現でき、また、当時の大変貴重な食堂や旅行の写真もご提供頂き、様子を知ることができました。

▼柳屋食堂は都会並みの華やかな制服だった（1940年、元助妹婿の山崎氏出征時撮影）



冷気が逃げないように予備冷蔵庫も設けられていました。昭和15年頃に食堂が改装された後は、白場に3畳位の簡易冷蔵庫を作られ回転式播潰機を入れて冷却しながらの播潰テストが行われていました。この当時、原料は冷却しても商品の蒲鉾は日配食品で毎日生産されたものを食べていたため、冷蔵庫に入れるという習慣や考えはありませんでした。また、ボイラーは蒲鉾蒸し器5台と風呂焚きのみならず、食堂まで配管して「スチーム式暖房システム」を考案され、当時の柳屋食堂は画期的でした。「柳屋食堂」は宇部で一番大きい食堂でした。当時のデパートの食堂でも40人しか入りませんが、柳屋食堂には100人は入っていました。「山陽館」と「錦館」という2つの映画館が近くにあり、映画が終われば一斉に食堂に人があふれ、満員で大盛況でした。食堂は小さいものはありませんが柳屋食堂は「安くて、多くて、美味しくて」、宇部市で一番大きな食堂でした。うどん・ぜんざいが「5銭」だったと思いますが、桁外れの安さでした。当時は石炭景気で東見初や沖の山炭鉱でそれぞれ3万人から4万人の人たちが働いていて宇部も賑わっていました。

柳屋食堂にはうどんや料理を作る人はそれぞれに板前がいて「和食が1人」、「洋食が2人」「中華が2人」いました。当時の月給は会社員で30円か40円位でしたが、板前さんの給料は高額の100円くらいだったと思います。その頃は食堂に接客係の女性が十数人いました。指定の制服があり、当時としては最先端の食堂だったと思います。洋風なもので皆そろっていました。この頃は旅行にもよく出かけており、秋芳洞にはタクシー5、6台連

ねて行ったので田舎の人はビックリしていました。蒲鉾工場の方は、1番弟子の藤井先輩、次いで昭和13年に谷川先輩、久保先輩が独立され、大将はお祝いに取引先を炭鉱2カ所残し、160件を3人に全て譲られました。昭和14年前後位からは、景気の良い化学工業企業への転職などで人が減り、柳屋蒲鉾店は食堂を主に改装され、蒲鉾工場も7名くらいになりましたが、柳屋鉄工所へも力を注がれて1番良い方向へ進まれたと思います。昭和16年には企業合同により、独立した先輩方3名を含め8件で「宇部蒲鉾類工業組合」となり、大将が組合長に就任されましたが、大将はこの時も大変なご苦労されて皆をまとめられました。大将は経営者として他の人とは桁外れの人でした。

私は昭和17年に出征し、昭和21年3月に運よく生還し、職場に復帰しましたが、戦時中、中国の「九江」のある店の中に石臼を見かけ、入ってよく見ると「柳屋製播潰機」でした。こんな所にと、大変驚きました。

大将は組合から何度か社名変更した宇部蒲鉾の代表取締役社長となられ、戦後は全国水産練製品協会や日本水産機械工業組合の理事、宇部市議会議員などで大変お忙しくされ、県外への出張後にはいつも「小郡饅頭」をお土産に買って帰られていました。圧倒的な人格と優れた才能をお持ちだった大将は、昭和30年1月31日に宇部蒲鉾の社長職を辞任され、昭和32年1月3日享年58歳でご逝去されましたが、私はずっとお仕事を一緒できるものばかり思っていましたので、とても悲しかったです。本当にお世話になりました。

ヤナギヤ文化事業支援のご紹介

当社では文化・スポーツ事業に対し、わずかではございますがご支援させて頂いております。

古典文化事業の「COREDO 落語会」をはじめ、地元プロサッカーチームレノファへの出資、ラグビートップリーグ山口県大会や宇部市芸術祭への協賛、その他、ミャンマー祭りなどへのご支援ですが、今回は東京から江戸の文化を発信されている「COREDO 落語会」をご紹介します。

「私と落語」 — 代表取締役社長 柳屋芳雄 —



私が落語と出会ったのは今から5,6年前になります。目を悪くしていた時に総務部の田中部長の勧めで聞くようになりました。落語が好きになったのは耳で聞いていてとても楽しかったという事です。古典落語は勉強にもなり、中でも、歯切れの良さ、聞き取りやすさから「古今亭志ん朝」が一番好きな落語家です。上手な落語家の話は聞いているだけでその風景もよく分かります。

古今亭志ん朝の落語に、「あんた、オツな人だね」というくだりがあります。この「オツな人」というのは何かと調べたら「甲乙丙丁」の「乙」だということでした。つまり、トップで脚光を浴びる甲ではなく、丙でもない。先頭からちょっと一歩下がってさりげなく光るような、小洒落た感じです。「ご隠居さん」と同様、オツな存在というのは良いなあと思います。

会社も偉そうにならずに地道に仕事をしていく、私はそれがカッコいいと思います。「オツな会社」、出しゃばらずへたりもせず生き残る、褒められても「よせよ、照れるじゃねえか」くらいでニコリ笑うような、そんな感じが良いのではないのでしょうか。

古典文化事業を応援

お江戸の中心地から江戸の文化を発信

COREDO 落語会

江戸落語とは、江戸時代にはじまる古典落語のうち、江戸を中心に演じられる落語、およびその演目です。古典落語は天保の改革によって一度は肅正されましたが、幕末には再び復興し、明治時代にあらわれた三遊亭圓朝（初代）と3代目柳家小さんらによって大成されました。

江戸落語は、「江戸っ子」の気風を反映して、派手な演出を極力排し、手拭いと扇子のみで多種多様な表現を行う「素噺（すばなし）」のあっさりとした味わいが大きな特徴です。なお、親子や夫婦など人間の情愛を描きたいいわゆる「人情噺」は江戸落語特有の演目ジャンルです。

この江戸落語を、お江戸の中心地日本橋から江戸文化を発信しようと、2014年10月28日、第1回「COREDO 落語会」が日本橋三井ホールにて開催されました。現在まで28回を数えますが、柳家さん喬、柳家権太楼、柳家喬太郎、春風亭一之輔の各師匠をはじめ、当代人気実力ともに揃った多くの落語家の皆様が出演されています。

来る1月29日（土）には春風亭昇太、三遊亭兼好、春風亭一之輔の出演者により第29回目の「COREDO 落語会」が日本橋三井ホールで開催される予定であり、また、今年6月4日には節目となる第30回「COREDO 落語会」も予定されています。

COREDO 落語会主催者様のコメント

本会の盛況ぶりもひとえに、柳家さん喬師匠、柳家権太楼師匠をはじめとするレギュラーで出演してくださる師匠連の熱のこもった高座と、その高座に拍手喝采を送ってくださるお客様のおかげですが、なにより、心強いのは、協賛してくださる御社の多大なるご支援があってこそです。ご協賛なくして、東京都心有数の三井ホールでの落語会開催は不可能です。改めて、心より御礼申し上げます。



湯ノバージョン! 600年の名湯、再生された長門湯本温泉をぞぞろ歩き

長門湯本温泉 おいでませ、やまぐちへ
NAGATO YUMOTO ONSEN

HP yumotoonsen.com FB yumotomirai INSTA yumoto.mirai



▲音信川沿いのテラス ▲足湯も楽しめます

「湯本温泉再生ストーリー」

600年の歴史ある名湯「長門湯本温泉」は、大小14の宿泊施設からなる山口県を代表する温泉街ですが、2014年に創業150年の長門湯本温泉の代表的な老舗温泉旅館が倒産したことを機に、長門市は2016年4月、湯本温泉の再生を賭けて星野リゾートと進出協定を締結。これにより「長門湯本温泉観光まちづくり計画」が策定され、民間事業者、地域、行政が連携し「長門湯本温泉観光街づくりプロジェクト」が立ち上がりました。

2020年3月に大きく生まれ変わった山口県最古の温泉街「長門湯本温泉」をご紹介します。

長門湯本温泉観光まちづくりプロジェクトでは「自然豊かでぞぞろ歩きの楽しい温泉街」を目指し、2016年から様々なリニューアル計画が実施されました。立ち寄り湯「恩湯（おんとう）」や、「音信（おとずれ）川」沿いにのびる飛び石、川床テラス、街中を照らす幻想的なライトアップ、食べ歩きや地ビールなど、リニューアルで楽しめる場所も多くなり、誰もが気軽に立ち寄って温泉街の散策を楽しむことができるようになりました。

コロナ後のお出かけの際にはヤナギヤ工場見学と長門湯本温泉をセットに山口県の観光地を巡ってみられては如何でしょうか。



▲左施設は食事とテイクアウトが出来る

「恩湯食」、右は公衆浴場「恩湯」再生の核となった湯船からは源泉が湧き出ているところが見えます。また、「くつろぎスペース」では湯上りの一杯が楽しめます。

地ビール「365+1 サンロクロク」→



▲星野リゾート「界 長門」

「界」ブランドとしては全国で16施設目。山口県に古くから続く「御茶屋屋敷」をテーマとし、武家文化を活かした客室は、藩主が泊まるイメージで造られました。

▲大谷山荘 別邸「音信（おとずれ）」→

2016年12月、日口首脳会談の舞台となり、プーチン大統領と安倍（元）総理両首脳が宿泊された長門湯本温泉を代表する宿泊施設です。

なつかしのWillow 企画 「全国柳屋さん探し」特別版

湯本温泉沿道には、2020年11月、旅館の社員寮だった古民家がリニューアルされ、1階はなんとその名も瓦そばの「柳屋さん」がオープン！名物の瓦そばは店内で食べることは勿論のこと、テイクアウトで川のせせらぎを聞きながらテラスやベンチでも食べられます。また、お団子やアイスもお店の窓口から注文してテイクアウトできるため、道行く人々で行列ができています。

2階はカフェ・バーとなっていて、大きな窓ガラスからは温泉街の景色が一望できます。

柳街道に「瓦そば」の柳屋さん発見！

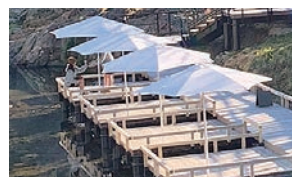


イベント 音信川うたあかり 2022 開催！ 2022年1月28日（金）～2月27日（日）

「全国温泉地ランキング TOP10」入り为目标。自然を生かした魅力的なイベントも開催されています。



「螢に寄り添う照明演出」
「おとずれリパーフェスタ」
「紅葉ごろね BAR」・・・
時期に応じた様々なイベントを開催



なんでも 掲示板

by Yanagiya

2021年10月～2022年3月情報

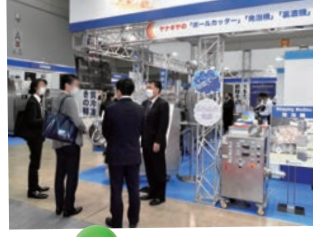
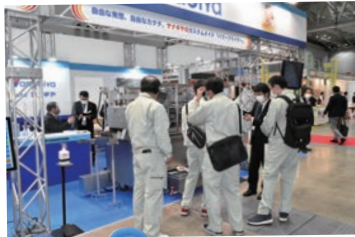
展示会情報

◆ 来場御礼 ◆

フードメッセ in にいがた2021



2021年11月10日～12日、新潟コンベンションセンター(朱鷺メッセ)で開催されたフードメッセinにいがた2021に初出展致しました。弊社ブースへお立ち寄り頂き、ありがとうございました。10月1日より緊急事態宣言及びまん延防止等重点措置が解除され、多くの方にご来場いただくことができました。ソーシャルディスタンスを保つ中、説明等が行き届いていないこともあると思いますので、改めてご説明する機会を頂ければ幸いです。



◆ ご来場案内 ◆

初出展



JAPAN PACK 2022

2022年2月15日(火)～2月18日(金)
東京ビッグサイト
西展示棟(1-4hall)・南展示棟(1-2hall)
ブースNo.: W1-N01

2022年2月15日～18日、東京ビッグサイト西展示棟・南展示棟で「ともにつくる未来の包程式」をテーマに開催されるJAPAN PACK 2022(日本包装産業展)に初出展します。

事前来場登録が必要です

ジャパンパックは新型コロナウイルス感染症対策の一環として、当展へのご来場およびセミナー聴講は「完全事前登録制」となります。

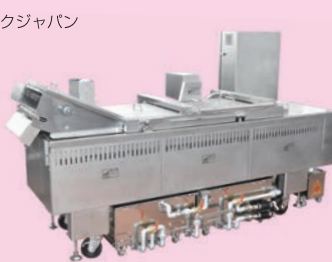
『案内状』をお持ちの方も、必ず事前登録を済ませたうえで、『来場者証』をあらかじめ印刷して会場までお持ちください。



JAPAN PACK&フードテックジャパン

出展機械

FPHフライヤーと連続式スチームオープンを展示する予定ですので、是非ブースへお立ち寄りください。



FPHフライヤー



スチームオープン

第1回

フードテック ジャパン 大阪

初出展

2022年3月9日(水)
～3月11日(金)
インテックス大阪



2022年3月9～11日、インテックス大阪で開催される第1回フードテックジャパン大阪に初出展します。

新成人ご紹介

柳屋社長

ヤナギヤはいつも同じものを作っている会社ではないので、覚える事も多いと思いますが、面白い企業でもあるのではないかと思います。会社はみんなの為になることは応援するので、一緒に頑張っていきましょう。



製造部 三浦皓平さん

これまでには上司や先輩方に迷惑をかけてきましたが、これからヤナギヤの力になれるようになっていきたいと思います。メンテナンス等で訪問させて頂く機会もあると思いますが、皆様よろしくお祈りします。



キャリア採用

関東支店及び本社設計部で4年間、派遣スタッフとして力を借りていた安居さんが1月1日より正社員となりました。



設計部 安居久喜さん

色々な企業を見てきて、ヤナギヤで自分のスキルを上げたいと挑戦の意味も込めて、この度転職させて頂きました。これからはヤナギヤの社員として皆様のお力になれるよう精進して参りますので、よろしくお願い致します。

山口のカニカマ製造装置メーカーが世界トップシェアにまで急成長した理由

10月26日のダイヤモンドオンラインで「山口のカニカマ製造装置メーカーが世界トップシェアにまで急成長した理由」としてヤナギヤが紹介されました。「かまぼこ製造から始まった100年企業」では創業時からの苦労話、「カニカマ製造装置を武器に世界の展示会に出展」では海外事業部を立ち上げ、積極的に海外進出した話、「中小企業には好奇心と小さな勇気が必要」では、スペインのペビーイル製造装置やイミテーションアンチョビ生産ライン等、お客様から要望のある機械やマーケットに対する思い等が掲載されています。

会員限定となっておりますが、無料会員でも閲覧可能となっておりますので、是非ご覧ください。



Willow100号お祝いメッセージ

昨年10月、Willow100号を発行致しましたが、たくさんの方からお祝いのメッセージを頂きました。この場を借りて深く感謝申し上げます。

皆様、今後ともWillowをよろしくお願い申し上げます。

思いがけない方からも心温まるお手紙を頂きました。右のお手紙は当社の100周年記念誌の「世界の食をサポート」で1985年ロシアでのカニカマ技術指導者として紹介させて頂いている(元)ニッスイの二本松様からのものです。二本松様には、ロシア・アメリカ・韓国でカニカマ製造装置の現地指導、インドですり身生産ラインの現地指導の他、ダイヤモンドオンラインでも紹介されているスペイン・アンチョビ風製品の開発にも携わって頂いており、当社の海外進出には欠かせなかった人物の一人です。ありがとうございました。



ニッスイ二本松氏によるロシアでの技術指導 1985年



求人活動

宇部工業高等専門学校 合同企業研究会へ参加

12月2日、宇部工業高等専門学校で開催された「合同企業研究会」に経営戦略室の水野部長と今年度の新入社員である石岡さん、福崎さんが参加しました。今回は福崎さんに会社概要、石岡さんに就活先輩の声を説明して頂き、30分×4回で、計13名の学生さんが当社ブースを訪れ、二人の話に興味を持って耳を傾けてくれました。2023年度新卒採用につながることを期待しています。



石岡さん



福崎さん

製造部で研修中の2名



今後も続々開催

山口大学

山口大学でオンラインにて開催される「学内業界・企業研究会」に当社はWEB合同動画配信にて参加いたします。2月末までの1か月間、山口大学の学生さんはいつでもどこでも視聴可能です。



山口東京理科大学

オンライン企業研究会

ZOOMによる「オンライン企業研究会」が2月7日～10日、120社が参加して開催されます。当社は2月10日(木)に参加する予定です。



大学紹介パンフレット取材

毎年、山口東京理科大学が作成されておられる大学紹介パンフレットでは、卒業後の進路として、1学科1社の卒業生のインタビューが掲載されています。

2023年3月に卒業する高校生向けのパンフレットの機械工学科卒業生として、製造部の福崎さんが取材を受けました。



若旅 オンライン

in YAMAGUCHI 2021
企画：西京銀行



最新の情報は
Instagramから!



友達追加をして
配信中の情報をGET!
詳細は右記コードから!

wakatabi2021

西京銀行様が企画されている若旅オンライン in YAMAGUCHI 2021が2月に開催されます。西コース15日～16日午前中、東コース16日午後～17日の予定で各30名の募集となっています。当社は15日(火)11時から1時間の予定です。ご興味のある学生の皆さま、是非ご参加ください。

全国の営業・技術・サービス拠点から「信頼と安心」をお届けいたします。

ヤナギヤにお任せください。

ヤナギヤは「何でも相談できる企業」を目指し、お客様のお困りのことやアイデアを実現する「相談窓口」でありたいと考えています。

長年にわたる様々な業界でのノウハウを生かし、自動化・省人化による生産効率の向上やサニタリー性の向上など様々な課題に取り組み、お客様がお困りのことを解決するための最適な1台、最適な生産ラインをご提案いたします。

働く人達が少しでも楽になり、労働環境が改善され、生産現場に笑顔が生まれることを想像して、知恵を出してお客様と共に問題解決を図って参ります。

全国をカバーするヤナギヤの営業・技術・サービス部門に安心して何なりとご相談下さい。



東京営業本部（日本橋）
(NSK日本橋浜町ビル8F/9F)



本社・工場（山口県宇部市）



関東支店（神奈川県横浜市）



関西支店（大阪府門真市）



東北支店（宮城県利府）

【表紙】「長門湯本温泉 “おとずれ足湯”」

今回の表紙は山口県最古の温泉である長門湯本温泉の足湯「おとずれ足湯」をモチーフにイラストを描いていただきました。このたび再生された湯本温泉には2カ所の足湯があり、そぞろ歩きしながら、ちょっと立ち寄って休憩できる場でもあります。

皆様、実は山口県は温泉県だという事をご存じでしょうか？東西南北至る所に名湯があり、足湯もたくさん所在しています。特に山口市の湯田温泉は、温泉街を歩けば6カ所もの足湯に入ることが出来ます。また、幕末の偉人を多く輩出した萩市の「萩本陣さん」には市内を一望できる高台に足湯があり、岩国市にも日本三名橋のひとつ「錦帯橋」を望みながら露天風呂が楽しめる「岩国国際観光ホテルさん」があります。その他、山口県名物「瓦そば」発祥の地として有名な下関市の川棚、車エビ養殖発祥の地である山口市の秋穂、「フグ」の下関などグルメと温泉が楽しめる場所も多く、山口への旅は体も心も胃袋も大満足出来ます。「どうぞ、山口へおいでませ！」



株式会社ヤナギヤ <https://ube-yanagiya.co.jp>

本社／工場	山口県宇部市善和189-18	〒759-0134
	TEL (0836) 62-1661 (代)	FAX (0836) 62-1611
東京営業本部	東京都中央区日本橋浜町2-29-1	〒103-0007
	NSK日本橋浜町ビル8F	
	TEL (03) 5623-3466 (代)	FAX (03) 5695-9511
関東支店	神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1	〒230-0051
	TEL (045) 511-1492 (代)	FAX (045) 502-1248
関西支店	大阪府門真市桑才新町31-8	〒571-0043
	TEL (06) 6908-4475 (代)	FAX (06) 6909-4880
東北支店	宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1	〒981-0103
	TEL (022) 745-9907 (代)	FAX (022) 745-9908