

willow

Yanagiya News

2024.6 vol.108
<https://ube-yanagiya.co.jp>



「NYタイムズが選ぶ 2024年行くべき場所 第3位『山口市』
一の坂川の蛍」(イラスト:いわさきしょうこ)

Menu

- FOOMA2024開催のご案内
- 18年ぶり、2回目の経団連・中国経連役員視察会
- 料理評論家 山本益博のフードトーク
- 山田洋次監督から届いたお便り
- 展示会で来場御礼
「フードテック大阪」「FABEX」「西日本食品産業創造展」
- なんでも掲示板
「2024展示会へのご案内」
「2024年度新入社員紹介＆県内ユーザー工場見学」
「柳屋社長が春の園遊会に出席」
「メディア情報」・・・etc.
- 「全蒲青(技術部会)ヤナギヤ工場見学会実施のご案内」



FOOMA 史上最多約 1,000 社が集結。 FOOMA JAPANは ダントツ。

FOOMA JAPAN 2024は食品製造プロセス21カテゴリーとイノベーションを生み出すスタートアップゾーンに約1,000社・5,000超のソリューションが集結。ダントツの規模と多様性で、食品工場が抱える製造プロセスの課題を解決します。

2023 年実績

来場者数：106104 人（うち海外から：3178 人）

出展社数：969 社



Breakthrough FOOMA

世界最大級の食品製造総合展 FOOMA JAPAN 2024 FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/4 (火) ~ 7 (金) 10:00 ~ 17:00
東京ビッグサイト 東1~8ホール

47 回目となる FOOMA JAPAN 2024 は、2024 年 6 月 4 日（火）～7 日（金）の 4 日間、「Breakthrough FOOMA」をテーマに、東京ビッグサイト東 1 ホール～東 8 ホールにて開催されます。

今回のテーマについては、主催者である日本食品機械工業会大河原行雄会長の開催メッセージに「本展が達成したこれまでの成果を礎に、ブレークスルーした FOOMA JAPAN が、食品機械産業界及び食品産業全体の持続可能な産業基盤を保持させ、より一層の発展に寄与していくという決意を表しています」とあります。

「Breakthrough」の意味は、「突破（口）」「打開（策）」「（難問の）解明」などであり、言い換えれば「問題や障害を解決したり、突破したりすること」という言葉ですので、当社の目指す「お客様の困った！を解決する」というキャッチフレーズにぴったりの開催テーマとなりました。

最新機械・技術を求めて 10 万人のお客様が集う食品機械最大の祭典ともいえるべき FOOMA に、当社からは「原料混合」「加熱（焼成・揚げ）」「整列供給」など、生産工程における様々なヤナギヤ最新機械を展示してご説明させていただきます。

この機会に是非とも FOOMA にお越しいただきヤナギヤブースにお立ち寄り下さいますようお願い申し上げます。スタッフ一同心よりお待ちしております。

【出展予定機械のご案内】

- NEW マイクロミックス ●ボールカッター BC40C
- スチームオープン ●ロコモーションフライヤー
- トレーへの自動整列供給装置 ●発泡機
- 連続式搾汁機ツインマイスター

FOOMA JAPAN 2024は完全来場事前登録制です。公式WEBサイトから事前にクイックパス（入場証）を入手してください。 [クイックパス登録はこちら](#)



STEP1



公式WEBサイトで
来場事前登録し
クイックパスを入手

STEP2



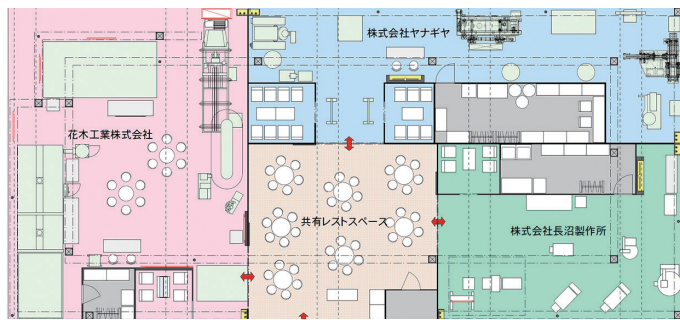
クイックパスを
ご自身で印刷する

STEP3



来場当日、
クイックパス持参で
直接入場OK！

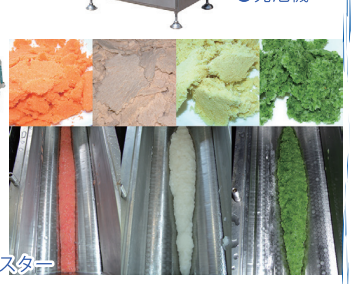
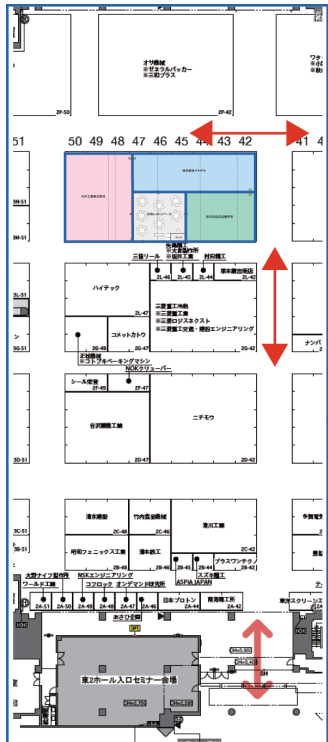
※クイックパスを入れるホルダーは会場に用意されています。
※クイックパスは会期中通しでご使用いただけます。 ※登録無料



長沼製作所・花木工業・ヤナギヤ 3社共同ブース
小間番号 2M-42 (東2 ホール)



出展機械情報は
FOOMAホームページ
で閲覧できます。



FOOMA はセミナー・シンポジウム・イベントが盛り沢山！
(セミナー・シンポジウムへの参加は WEB で事前登録が必要です)

詳しくはホームページをご参照ください。

<https://www.foomajapan.jp/>

6/7 (金) 13:00~13:40

聴講無料／先着順

機関誌「ふーま」連載企画
テーブルトーク公開取材

当日整理券配布



会場 東5ホール入口 口頭発表会場

ゲスト
アーティスト
hitomi さん

【観覧方法】
6/7 (金) 10:00~12:30 に東4
ホール前インフォメーションで先
着順にて整理券配布。(空席があれば整理券無しで観覧可能)

1994年のCDデビュー以来「CANDY GIRL」「LOVE2000」「SAMURAI DRIVE」等、聞くと元気が出るポップな楽曲を多数リリース。アーティスト活動と並行してモデル・タレント活動、アパレルや美容ケア商品、健康食品のディレクションに携わるなど多方面で活躍中。私生活では和食好きで4児の母として子育てにも奮闘するhitomiさんに、体調維持の秘訣や食育、パワーの原動力である食についてお話をうかがいます。

地元から世界まで、すべての味がここに集結！

FOOMA
東京バル

多彩な料理が楽しめる食イベント

今年も開催！キッチンカーグランプリ

場所 東1ホールロータリー

日時 6/4 (火)~6/6 (木) 11:00~19:00 (L.O. 18:30)

6/7 (金) 11:00~14:00 (L.O. 13:30)



2023年に続き江東区の名店が再集結！江東区のソウルフードである深川めしから今や定番となったクラフトビール、これから伸びていく話題の逸品等、江東区の今が集まります！加えて今回「るーくる@FOOMAー江東区内障害者施設 自主生産品販売コーナー」として普段江東区役所などで販売している障害者通所施設で生産している自主生産品のお菓子や軽食を販売します。台湾やシンガポールなどのアジア圏、北米南米などの世界各国の屋台料理を提供する全国で引っ張りだこの様々なキッチンカーも出店します。来場者の皆様に決めて頂くキッチンカーグランプリも昨年に続き開催します。

18年ぶり、2回目！ 日本経済団体連合会・中国経済連合会 視察会



2月21日、日本経済団体連合会と中国経済連合会共催による第51回中国地方経済懇談会が山口県宇部市で6年ぶりに開催され、それに先立ち、弊社の企業視察会が開催されました。

弊社の視察は2006年以来18年ぶりで、当日はあいにくの大雨となりましたが、経団連役員・事務局・随行員合わせて32名と中国経連16名の総勢48名により視察会が行われ、とても和やかな雰囲気の中で滞りなく終わることが出来ました。



経団連 十倉会長挨拶

「わが国が誇るモノづくりの企業が持つ技術力を拝見することを楽しみにしています」



ヤナギヤ 柳屋社長

「顧客のニーズを的確に捉え、困り事を解決する機械づくりの取り組みについて説明」



▲視察会終了後のマスコミ囲み取材

「十倉会長からは人材育成などについて質問がありました。日本経済界の重鎮の方々に、困り事を解決する企業だと知ってもらったうえで、工場で製作中のもの到大変興味を持って見て頂きました。ヤナギヤは色々な事をやっているんだと言って頂いたのは名誉なことでした。」

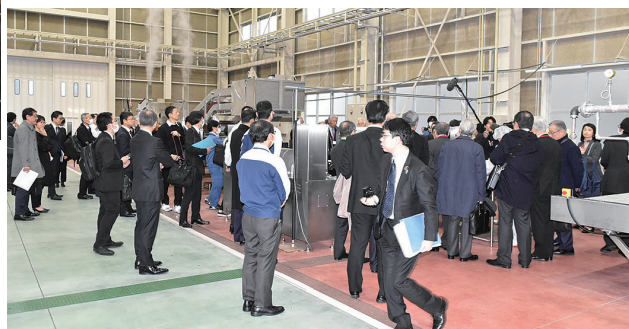
【経団連の皆さま】※敬称略

会長	住友化学	会長	十倉雅和
副会長	三井物産	会長	安永竜夫
副会長	日立製作所	会長	東原敏昭
副会長	アサヒグループHD	会長	小路明善
副会長	東京海上HD	会長	永野 毅
副会長	旭化成	会長	小堀秀毅
副会長	野村HD	会長	永井浩二
副会長	日本生命保険	会長	筒井義信
副会長	日本電信電話	会長	澤田 純
副会長	三菱重工業	社長	泉澤清次
副会長	日本経済団体連合会	事務総長	久保田政一
事務局	日本経済団体連合会	専務理事	藤原清明

【中国経連の皆さま】※敬称略

会長	中国電力	会長	芦谷 茂
副会長	山口県商工会議所連合会	会頭	川上康男
副会長	広島県商工会議所連合会	会頭	池田晃治
副会長	広島銀行	会長	
副会長	広島ガス	会長	田村興造
副会長	マツダ	会長	菖蒲田清孝
副会長	山口銀行	会長	神田一成
副会長	鳥取銀行	会長	平井耕司
事務局	中国経済連合会	専務理事	谷口雅彦
事務局	中国経済連合会	常務理事	清地秀哲
事務局	中国経済連合会	常務理事・事務局長	吉本 靖
事務局	中国経済連合会	常務理事	山本晋司
事務局	中国経済連合会	常務理事	宮地 宏

▼第1工場 カニカマ製造装置の出荷前テスト運転





▲冒頭、柳屋社長の挨拶に皆さん真剣な眼差しでしたが、一転・・・



▲当日は「大雨」でしたが想定内！準備体制も万全でした!!



▲▶ジョークが大うけ!

その①ほとんどの皆さま、私より年下ですから! ②三菱さんや日立さんを下請けに使ってます! ③本物のカニが入ったカニカマ!
※映像ではイミテーションウナギ & エビ!!



▲機械説明に熱心に耳を傾けられる十倉会長



▲左から2人目は中国経連 芦谷会長



▲中央は三菱重工業 泉澤社長



▲ヤナギヤの機械で作られた国内外製品展示



▼試食会場 ▲試食 (カニカマ・かまぼこ食べ比べ)



▼お見送り「有難うございました」



料理評論家 山本益博の **FOOD TALK**

世界最高のレストランの旅

「④パリ ジャマン篇」



今回の山本益博氏の FOOD TALK は前回の続篇として、世界最高のレストランの旅第4弾として「パリ ジャマン篇」をお届けいたします。

世界で最も多くミシュランの星を持つ有名シェフ、ジョエル・ロブション (Joël Robuchon, 1945.4.7 - 2018.8.6) との出会いやエピソードなどについてご紹介いたします。

※文・写真：山本益博氏

(株)マスヒロジャパン Mail : info@masuhiro.jp

「84年、ジャマンの3つ星に乾杯！」

ジョエル・ロブションが独立して、店を立ち上げたレストラン「ジャマン」は、パリ 16 区ロンシャン通り 32 番地にあった。それまで「オテル・ニッコー」の総料理長だったロブションは、「ジャマン」を居ぬきで買い取り、1981 年 12 月に、名前をそのままに店を開いた。レストランは、翌 82 年 3 月、「ミシュラン」にいきなり 1 つ星で登場、83 年には 2 つ星、84 年には 3 つ星と、3 年で三つ星獲得という「ミシュラン」の歴史上始めて以来の偉業を成し遂げたのだった。

私が初めて「ジャマン」を訪れたのは、83 年の 2 つ星のときで、フランス料理仲間の佐原秋生さんが困難な予約を取ってくださり、同じく仲間の見田盛夫さんと三人で出かけた。そして、翌 84 年 3 月に、佐原さんが再び予約を取ってくださった。

当時の飛行機でのパリ行きは、アラスカのアンカレッジ経由で、給油で 1 時間ほどトランジットしなければならなかった。そのアンカレッジで、ロブションに遭遇した。私は日本航空でパリへ向かい、ロブションさんはエールフランスで東京へ向かうところで、そのエールフランスのライトブルーのバッグを袈裟懸けにして、免税店を所在なげに、歩いていた。偶然、彼を見つけた私は、つかつかと前に出て、「あなたはロブションさんでしょうか？」というと、少し驚いた表情で「ウィ」と言ったので、つづけて「来週、私はあなたの店を予約しています」と続けた。すると、「あなたは？」と訊かれたので、「ツー

リストです！」と答えると、ちょっと怪訝な表情を見せながら「私はこれから東京へ行って、ホテル・オークラで料理フェアをするところですよ」と両の手を目の前で交差する仕草を見せた。そして、「名刺があったらいただきたい」と言うので、たまたまパスポートに挟んであった 1 枚の名刺を差し出すと、「ムッシュ・マスイロ・ヤマモト」と呟いた。

彼が驚いたのも無理はない。彼の店でもなく、3 つ星の有名シェフでもないのに、日本人にアンカレッジで声をかけられたからである。時間にして、わずか 2、3 分。

翌週、ロンシャン通り 32 番地にある「ジャマン」へでかけると、案内された席は上等席、席に着くなり、総支配人が「東京にいるロブションから電話があり、ヤマモトさんのテーブルにシャンパンをお出しするように言いつかりました」とおっしゃった。前日の「ミシュラン」の発表で「ジャマン」が 3 つ星になったところなので、そのシャンパンで「ジャマンの3つ星に乾杯！」となった。じつは、ロブションはこのとき東京にいたわけだが、「ホテル・オークラ」の料理フェアの途中にもかかわらず、急遽、パリに戻り、「ミシュラン 3 つ星獲得」に際してのコメントを発表した。

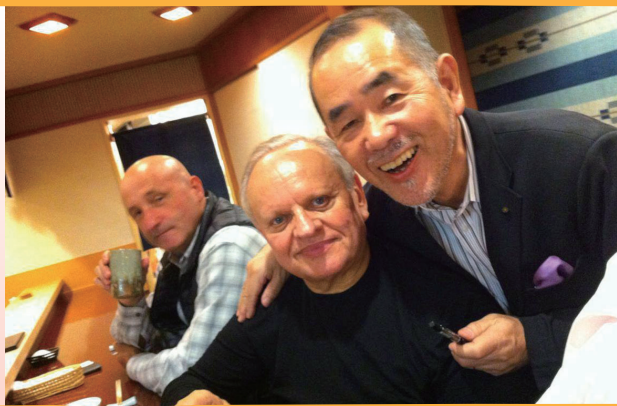
「これから、私は自分の料理でもって、『ミシュラン』3 つ星の正統性を証明しなくてはならない」と。「ジャマン」が 3 つ星を獲得したその年の秋に出かけると、食事のあと、厨房奥にあるシェフルームに案内され、ロブションさんに再会した。



▲ロブションと厨房スタッフ



▲ロブションメニュー



プロフィール (1948年4月11日生まれ、76歳)

株式会社マスヒロジャパン代表取締役社長。料理評論家であり落語評論家。「COREDO 落語会」プロデューサー。食したフランス料理は、4,000 食を超える。

早稲田大学第二文学部卒業。卒論「桂文楽の世界」がそのまま出版され、評論家としての仕事をスタート。TV「花王名人劇場」(関西テレビ系列)のプロデューサーを務めた後、料理中心の評論活動に入る。

料理評論(「東京・味のグランプリ」「グルメン」)の傍ら、料理人とのコラボによるイベントも数多く企画、1986年、東京・有楽町レストラン「アピシウス」でジョエル・ロブションのディナーを企画プロデュースしたことをきっかけに、レストランの催事、食品の商品開発の仕事に携わるようになる。2001年には、フランス政府より、農事功労勲章(メリット・アグリコル)シュヴァリエを受勲。2014年には、農事功労章オフィシエを受勲。

<https://www.masuhiroyamamoto.com>

すると彼は、東京でもう一度料理フェアを開きたいが、ホテル以外でどこかレストランを探してくれないだろうかと、相談を持ち掛けられた。自分の料理は、100 名以上のお客様には提供できない、とのことだった。すぐに、東京・有楽町にある「アピシウス」が頭に浮かんだが、「わかりました、探してみます」と返事して、店を後にしたのだった。

「86年、ロブション料理フェア実現！」

東京へ戻り、早速「アピシウス」へ出かけ、高橋料理長にその話を持ち掛けると「ホテルでフェアをやったロブションが、街場のレストランでやるわけがない」と一蹴された。再び、パリへ出かけた際、ロブションさんに「アピシウス」の件を伝え、「ぜひ、やりたい」と言う。報酬も言われるがままでもいいと。それな

トマトのミルフィーユ▶



らば、一筆書いて欲しいというのと、そんなのは必要がないの一点張り。またまた、東京へ戻り、高橋シェフと談判の末、それではと、今度は一緒にパリまで出かけることになり、ついに「アピシウス」での「ロブション料理フェア」が実現の運びとなった。時に、1986年だった。

これが、大成功だったのは言うまでもない。ロブションは大満足でパリに戻っていった。このフェアでは、「ジャマン」で働いた経験のある「モナリザ」の河野透さんらがお手伝いで厨房に入り、ソムリエも日本ソムリ



▲ガストロノミーロブション(東京)
甲殻類のジュレとキャヴィア



▲「海老のボレロ」

エコンクールで優勝した田崎真也さんや神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」のシェフソムリエ木村克己さんらが馳せ参じた。

フェア最終日の打ち上げで、皆さんにロブションさんがまたやりたいと言っていると私が告げると、木村さんが「それじゃ、次回は、アラン・シャペルと二人会はどうだろう」と提案された。私も同じことを繰り返すのはつまらないと、そのアイデアに乗っかることにした。

しばらくして、ロブションさんにそのアイデアを伝え、「とても面白い。ただし、ムッシュ・シャペルとは面識がないから、貴方がミヨネー村まででかけて交渉してきて欲しい」と言われてしまった。

私は、リヨン近郊の「アラン・シャペル」へ出かけたことはあるが、シャペルにあったことがない。一瞬、途方に暮れたが、こんな素敵なフランスでもあり得ない二人会、絶対に開いてやるぞと思うようになった。今でいうところの「コラボディナー」である。

果たして、1988年2月にこれが、同じ「アピシウス」で実現することになった。そのお話は、また明日！

竹輪の仕入れ先で見た「あの日の風景」



＜写真：NHK ホームページ科学・文化ニュースより＞

山田洋次監督（92 歳） からのお手紙

70 数年を経た今、深い感動の中に感謝

柳屋芳雄 様

随分前にご丁寧なお手紙をいただきながら、多忙にかまけてご返事もせず今日に至ったことをまずお詫びいたします。

僕にとって生涯の大切な思い出である蒲鉾の行商のこと、その蒲鉾の仕入れ先の工場がヤナギヤさんのルートであると知って本当に驚き、かつ嬉しくなりました。

1947年頃でした。海岸の、焼け残ったのでしょうかかなり大きな工場だったと記憶しています。そのガランとした建物の片隅でほそぼそと蒲鉾製造の機械が動いていました。コークスが燃える炉の上をチェーン上のコンベアーベルトが動いていてその上に乗せられた竹輪がクルクル回転しながら焼かれていて、端っこに立った職人に混じってぼくも竹輪を竹軸から抜き取る作業をしたこと、焼きあがるにおいが、多少アンモニアの匂いがするとはいえ、栄養失調気味の少年の僕にとってたまらなく魅力的だったことをよく覚えています。

あの工場が戦後の混乱期を生き抜いて、今日の立派な会社になったと知ってとても嬉しいです。先ずはおめでとうございませう、と云わなくてはなりません。

そして、相手の気持ちになるという事、人間同士の優しい思いやりというもの、時として人間に生きる勇気を与えてくれることもあるのだ、ということを教えてくれたその大切なきっかけにヤナギヤさんの会社のご先祖が大事な役割を果たしてくれたことに、これから 70 数年を経た今、深い感動の中に感謝いたします。

どうか社員の皆さんにもよろしくお伝えください。

敬具

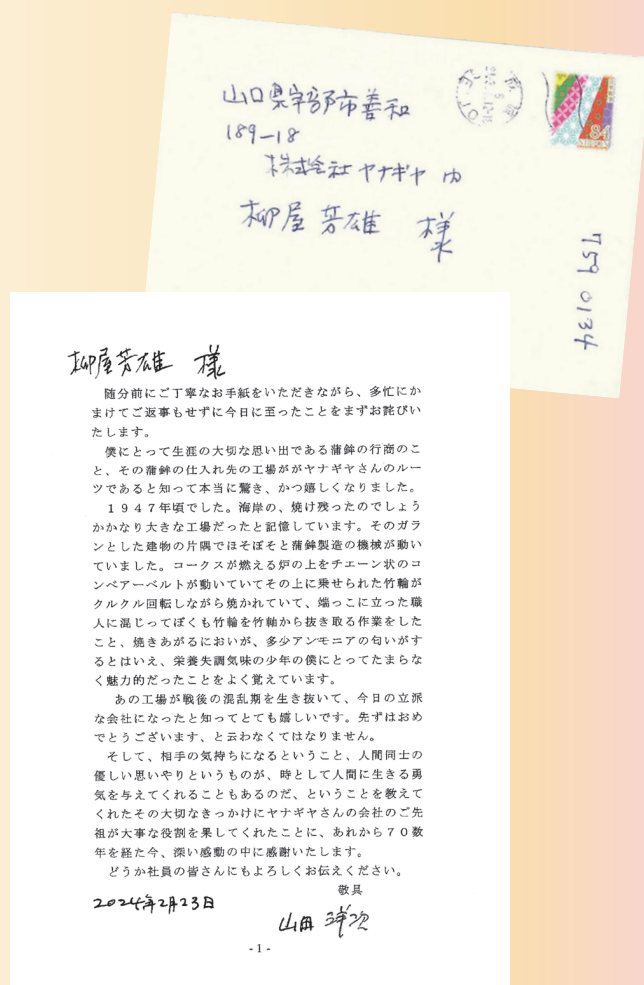
2024 年 2 月 23 日

山田洋次

日本映画の巨匠、山田洋次監督が青年期に山口県宇部で味わった愛情溢れる切ない原体験。

その「竹輪」の仕入れ先である宇部の海岸通りの「かまぼこ屋」は、当社創業者柳屋元助が初代社長を務めていた「宇部水産練製品工業株式会社」であったことについては昨年 Willow106 号（2023.11）でご紹介させて頂きました。

そして今年 2 月末、突然に山田洋次監督から直々にお手紙を頂戴し、今まで誰も知り得なかった終戦直後の蒲鉾工場の様子がそのお手紙に記されていました。まさか、山田監督から当時の様子を知ることになるうとは・・・嬉しくて唯々驚いています。



▲お手紙は額装展示させて頂きました

展示会で来場御礼

ヤナギヤブースにお越しいただき誠にありがとうございました。

第3回 フードテックジャパン 大阪 食品工場の自動化・DX 展

3月13日～15日、インテックス大阪6号館B棟において「第3回フードテックジャパン大阪」(同時開催:スマートレストラン EXPO 大阪/インターフェックス大阪/再生医療 EXPO 大阪)が開催され、3日間の総来場者数は8,881人でした。

当社からは「ロコモーション式パワーフライヤー」「連続式スチームオーブン」「トレーへの自動整列供給機」「NEW マイクロミックス」「播潰機RS27」「発泡機BM90」「光加熱式表面焼き機」を出展致しました。



第27回 惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展

ファベックス2024

The World Food And Beverage Great EXpo 2024

主催: 日本食糧新聞社

「FABEX 東京 2024」が4月10日～12日の3日間、東京ビッグサイト東4～7ホールを会場に932社の出展規模で行なわれ、55,214人が来場されました。

本展は業務用食品・食材、容器の総合展「第27回ファベックス2024」と、和洋菓子・ベーカリー・カフェ・飲料の開発展「第21回デザート・スイーツ&ベーカリー展」、コメの新たな需要を創造する「第3回お米未来展」3展での合同開催であり、当社からは「第27回ファベックス2024」に、「光加熱式炙り機」を出展致しました。



新たな食ビジネスを構築する

第34回 西日本 食品産業創造展'24

200社超の食品製造機器技術・サービスが「福岡」に集結

日刊工業新聞社主催の食品産業総合展「西日本食品産業創造展」が5月15日～17日までの3日間、福岡市の福岡マリンメッセA館・B館を会場に開催されました。

前身の厨房機器展から数えて今回で34回目となる本展示会では全九州洋菓子実技コンテスト福岡大会や焼菓子の実演・試食・販売、地産料理展、シェフによる料理講座などイベントも多く開催され、会期中は約23,172人の来場者で賑わいました。



スチームオーブン、整列供給機、NEW マイクロミックス、発泡機を出展



『タニコー株式会社』さんのキャラクター「ターニー」と記念撮影