



「白神山地」 絵・文：白澤 患舟

誇るべき秘境。人間も自然の一員であることを、しみじみと感じさせてくれるところ。
山は今、早春の復活に備えて深い眠りにある。

商工会全国大会

会長 菅原 三朗

「地域再生・商工会危機突破決起大会」のスローガンを掲げ、第47回商工会全国大会が11月29日開催された。

最近の国内経済は、長期的な景気回復が続いているといわれているが、地方の中小企業にとって景気回復の実感乏しく、経営環境は依然厳しい状況にある。特に商工会地域においては過疎化や少子高齢化の更なる進展などにより、活力の低下、都市との地域間格差が一層顕著になりつつある。このような中で商工会を取巻く環境も大きく変化している。

平成の大合併が行われる以前は、町村行政と商工会とは地域振興のパートナーとして、車の両輪の如く密接な関係のもと地域における総合経済団体として、その推進の担手となって貢献してきたのが実態であった。

しかし現在全国的には行政合併に

よって、商工会が存在している多くの町村が新行政区域に編入されているが、旧町村部の活力を如何に維持していくか、そのためには商工会の活動を如何にして活発化し、その活動の成果を如何にしてアピールしていくか、といった課題への対応を急がなければならないとされている。

幸い秋田県商工会連合会は、町村合併にさきがけて平成12年より県内商工会の合併を積極的に押し進め、当時の県内64商工会が現在30商工会となっており、更に二次合併により平成20年4月には23商工会となる予定であり、一行政区域一商工会の体制による組織改革が実現をし、更に構造改革、人財改革を進め商工会の大きな役割として、「元気のある地域づくりの推進」「儲かる企業・事業者の育成」を目指して鋭意事業の推進につとめておるところである。勿論今後とも全国連合会と一体となって国や地方自治体に対して中小企業政策の充実や地域格差の是正に向けて一層の支援を要望していくかなければならないのは当然の責務である。

当面の最大の課題は商工会と商工会議所との関係である。平成17年3月24日の臨時総会において「小規模事業者への支援体制を充実するためには、地域密着型の相談・指導ノウハウを有する商工会の存続が必要不可欠であり、商工会議所との合併は不要である」旨決議をしている。しかしながら行政合併の進行により依然として、一部の地方知事会や県議会議長会で、国等に対して「商工会と商工会議所の合併に係る法整備」を要望する動きに歯止めがかかっていないのが現状である。我々商工会は市町村合併後の旧町村部における地域活性化を担う唯一の地域経済団体であり、今後とも小規模事業者や地域にとってなくてはならない存在であるよう、組織の活性化や地域貢献に一層取り組んでいかなければならない。

又、地方自治体等行政に対しては、地域の産業振興や地域振興の中核的担手と位置づけ、商工会への更なる支援や地域小規模事業者に対する支援措置の強化を要望していくことが緊要である。その他数多くの要望に対する意思表示がなされた。

秋田県建設雇用・構造改善推進大会を開催 誇りを持てる産業に

県協会では、秋田労働局、秋田県、(独)雇用・能力開発機構秋田センターの共催による「秋田県建設雇用・構造改善推進大会」を11月16日、秋田ビューホテルにおいて開催し、関係者ら約150名が参加した。

秋田労働局、秋田県の挨拶に続き、菅原会長が「淘汰、競争の時代を生き抜くためには、技術と経営に優れた企業づくりに取り組み、得意分野や成長期待分野へ重点を置き、企業連携、さらには、新分野進出なども視野に入れながら、経営体質や技術力の強化、企業を支える人材の確保・育成が重要である」としたうえで、「協会としても、労働条件、福祉の向上など、適切な労働環境づくり、建設現場での安全対策などに積極的に取り組み県民に信頼される仕事を心がけ、建設業に働く一人ひとりが将来に夢と誇り、自信を持てる魅力ある建設産業を目指し、努力していく」と挨拶した。

表彰式では、雇用改善に尽力した優良事業所や、技能・技術に優れた現場従事者に表彰状、記念品の贈呈が行われた。

続いて、国土交通省総合政策局長表彰を受賞した、むつみ造園土木(株)代表取締役佐々木吉和氏が「社会貢献(地域社会作り)と人材育成」と題して構造改善事例を発表。

また、マナスル登山隊南極越冬隊元隊員の高橋嘉彦氏が「新時代が求めるリーダーの心得とは」をテーマに記念講演を行った。

表彰・顕彰

○厚生労働大臣表彰
(株)和賀組

○国土交通大臣顕彰
秋田県建設産業団体連合会

櫻庭仁志
奈良修一
畠山義勝
児玉喜四郎

(株)イトウ
丸山建設(株)
進藤建設(株)
三建塗装(株)

○国土交通省総合政策局長表彰
(株)伊忠組
むつみ造園土木(株)

○秋田県知事表彰
【建設雇用改善優良事業所】
むつみ造園土木(株)

【優良建設現場従事者】

渡邊正人 小田原建設(株)
石川 司 (株)山脇組
松田 修 (株)伊藤組
池田正広 大森建設(株)
大山勝良 角館建設工業(株)
藤田 浩 桂造園土木(株)
渡辺新一 (株)加賀昭塗装

○社団法人秋田県建設業協会会長表彰
やまと建設(株)

(株)大成工務店
(有)北陽建設
秋田渥青建設(株)
(株)板橋組
(株)三浦組
(株)丸茂組
(株)半田工務店
(株)高修興業

○独立行政法人勤労者退職金共済
機構理事長表彰
※三面記事参照



「今、経営を考える」 全国建設青年会議第12回全国大会

11月30日、全国建設青年会議(主管ブロック：中部建設青年会議、中村嘉宏会長)は東京都の明治記念館において、全国建設青年会議第12回全国大会を開催。全国の青年会より会員約480名が参加し、『今、経営を考えるー「創意」と「技術」で未来を切り拓くー』をテーマに、ケーススタディ・セッションを通じて、企業がいかに生き残るかを研究・議論した。



冒頭、中部建設青年会議の中村会長は「建設業は全国一律厳しい状況。今回はこれまでの大会と趣を変え、企業モデルにより経営の研究をしていく。皆さんには今後のヒントをお持ち帰りいただきたい。地域に建設業が必要なら、どのような企業が生き残るのかを一緒に考えていきたい」と挨拶した。

続く基調講演では、国土交通省の谷口博昭技監が登壇し、今が新しい世紀の礎を築く時であると述べ、「パートナーシップの再構築に向けて」を演題に官民の共生について講演した。

講演終了後、休憩をはさんで行われた「ケーススタディ・セッション」では、「青年土建」という架空の企業を設定。公共事業の削減、落札率の低下により受注環境が悪化しているという想定のもと、同企業が今後とるべき経営・対策について、中部大学の小野桂之介経営情報学部長をコーディネーターに、各ブロック青年会代表をパネラーに意見発表、討論を行い、併せて、その結果に対してNHK解説委員をはじめ3人のコメンテーターを招き講評が行われた。

大会では併せて、全国各ブロック青年会の地域貢献など活動状況を紹介するパネル・冊子・商品などが展示された。

平成20年4月から 建設共済が変わります!

新規は4月1日契約開始日から
既契約は4月以降の契約更新日から

1. 被災者補償契約と諸費用補償契約に分離し、同額の共済金区分で同時加入
2. 共済金区分は従来の1/2
(両契約とも最高2,000万円から500万円の4区分)
3. 両契約の合計掛金額は従来と同額
4. 共済金支払い

(1) 被災者補償契約

①被災者が自社雇用労働者の場合、共済金は契約金額の全額を契約者へ支払います。
契約者は受領した共済金の全額を被災者等へ支払っていただきます。
②被災者が下請雇用労働者の場合、共済金は契約者と被災者等の合意額を契約共済金の範囲内で契約者へ支払います。
契約者は受領した共済金の合意額を被災者等へ支払っていただきます。
●被災者等の受領書等支払いを証する書類提出が必要です。

(2) 諸費用補償契約

契約金額の全額を支払います。
※「被災者補償契約」の共済金を被災者等に全く支払わない場合は、「諸費用補償契約」の共済金は支払いません。既に「諸費用補償契約」の共済金を受領している場合は、全額返還していただきます。

法定外労災補償制度
建設共済

財団法人 **建設業福祉共済団** (厚生労働省・国土交通省共管)
〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-22-15虎ノ門NSビル
■取扱機関: (社)秋田県建設業協会 ☎010-0951 秋田市山王4-3-10
TEL018-823-5495 FAX018-865-2306

詳しい情報、掛金試算などのお問い合わせは

TEL.03-3591-8451 | <http://www.kyousaidan.or.jp/>

理事長表彰

普及・履行確保等の功績を称えて

勤労者退職金共済機構では、10月を「加入促進強化月間」と定めており、本制度のより一層の充実を図ることとしております。

その加入促進強化月間の一環として、本制度の趣旨である普及徹底、加入促進及び履行確保に積極的に貢献している建設業退職金共済制度普及協力事業所として、(株)丸茂組、小坂建設(株)が、支部職員から三浦主任が理事長表彰を受賞。

11月16日開催された平成19年度秋田県建設雇用・構造改善推進大会において、菅原三朗秋田県支部長より表彰状及び記念品を伝達されました。

- ◎株式会社 丸茂組
代表取締役 三浦 尚 大仙市
- ◎小坂建設株式会社
代表取締役 與語 武美 鹿角市
- ◎社団法人 秋田県建設業協会
主 事 三浦 和行 秋田市



(財)建設業福祉共済団から

※上記の記事はホームページに掲載されています。

<http://www.a-kenkyo.or.jp>

情報コラム Vol.17

CPDS学習履歴申請前に ご確認下さい

本会ではCPDS対象の講習会等を開催し、CPDS加入の参加者の方々に学習履歴登録を勧奨をして参りましたが、インターネット上での登録申請に当たり、既に承認となった学習プログラム(講習会等)において、別途に学習プログラムと学習履歴の同時申請をされるケースが見られます。

インターネット上のシステムでは、学習プログラムと履歴が同時申請可能となっておりますが、承認済みの学習プログラムに対しては、学習履歴の登録のみで済みますので、申請の際は、目的の学習プログラムが承認になっているかを事前にご確認下さい。

なお、本会開催の講習会等においては、基本的に学習プログラムを事前に申請をしておりますので、有効にご活用下さいますようお願い申し上げます。

土木 建築の 近代化 遺産

No.64

旧赤源呉服店

横手市大森町字大森176-1



明治三十九年(一九〇六)に建造された赤れんが造りの商家で、隣接する赤川家本家の赤れんが土蔵(国指定重要文化財)とともに非常に貴重な明治期の遺構である。

赤源は明治中期、初代赤川源吉氏がこの地の地主であった赤川家本家から分家して呉服屋を営んだのが始まりで、当時の時流に乗った商売は横手の山川呉服店に次ぐ平鹿第二の呉服商であったという。二代目健一郎氏が跡を継いだ直後、昭和十七年、第二次世界大戦で将校として出兵し、続いて三代目の源太郎氏も同二〇年に入隊したため呉服商を営むことが出来なくなったため呉服商は廃業。戦後、健一郎氏は大森町の町長、源太郎氏も農協職員から組合長や町議、平鹿郡畜産連合会会長などの要職に着いた。

赤源呉服店店舗はそのまま残り、家財道具などの収納庫となっているが、

数多くの什器や備品が収められている。その中に明治三十九年建築時の棟札があり、戸主赤川源吉、棟梁柴田貞吉ほか十九人の名が連記されている。

建物は土蔵造り二階建てで、商家らしく平入り切妻の和小屋形式で内部に見える尺物のケヤキ梁やがっしりした骨組が目立つ。面積は一階部分が八四・五平方メートル(約二六坪)、二階が四一平方メートル(約一二・五坪)である。

赤れんが建築に際し、材料の煉瓦は大阪方面から取り寄せたものという。ただ、大森町本郷にも煉瓦工場があり、それは横手と本郷を結ぶ羽後交通鉄道(横庄線)に利用するために建てられたものという。隣接する赤れんが造りの土蔵は現在、町の管理になり、音楽コンサートなどさまざまなイベントに解放されている。

(取材・構成/藤原優太郎)

秋田のかすべ料理

永井 登志樹

先般、J R東日本のPR誌（新幹線の座席などに置いている車内誌）のコラムの仕事で、秋田のかすべ料理を取材する機会をもった。

かすべとは、ガンギエイ科のエイの総称で、主に北海道と東北地方の日本海側で用いられている呼び名。秋田では古くからエイのヒレ部分の干物（干しかすべ）を食材としたかすべ料理が、日持ちのよい食べ物として親しまれてきた。なかでもよく知られているのが秋田市土崎の港祭り（土崎港曳山まつり／土崎神明社祭典）のかすべ料理だろう。毎年7月20日、21日に行われる祭りは、かつては「かすべ祭り」とも呼ばれていた。干しかすべを一昼夜水につけて戻し、いったん水煮し柔らかくなったところで砂糖（ザラメ）、酒、醤油でじっくり煮つける。このかすべの煮つけが、祭りのもてなしに欠かせない料理だったことから、その名がついたといわれている。

日本でガンギエイ（かすべ）が水揚げされているのは主に北海道。それがなぜ秋田の祭りでもてはやされるようになったのだろうか。

土崎は古くからの港町で、江戸時代から明治時代にかけては日本海を往来した北前船の寄港地として栄えた。北前船は上方への帰り船で蝦夷地（北海道）からさまざまな物資を運んだが、干しかすべもそのひとつだったのではないかと。土崎のほか、能代の夏祭り（日吉神社、八幡神社の祭典）でも干しかすべの煮つけが食べられているので、かつての日本海西廻り航路の港の交易が、かすべ料理にその痕跡を残しているといえそう。

ただ、夏祭りの酒席になくはならなかったかすべ料理も、最近は作る人がだんだん減っているらしい。今はかすべより見た目がよくておいしいご馳走がいくらでもあるうえ、かなりの時間をかけて煮込むので、調理に手間がかかるせいもあるだろう。PR誌のコラムは、東日本各地に伝わる伝統的な食材を飲食店を介して紹介するという内容なのだが、かすべを昔ほど食べなくなったこともあって、土崎地区も含めて秋田市内で常時かすべ料理を提供しているところは珍しく、探すのに大変苦労した。

ようやく探し当てたのが、秋田市山王にある「くもりのちはれ」という酒房。この店には以前、別の場所でやっていた時に何回か飲みに行ったことがあるのだが、当時はかすべはメニューになかった。オーナーのKさんによると、移転してから秋田の伝統的な料理づくりに積極的に取り組み、そのひとつとしてかすべ料理もメニューに加えたのだという。一般家庭では以前ほど食べられなくなったかすべだが、美肌効果のあるコラーゲンを含んでいるので、女性客が好んで注文し食べているというのが、意外だった。

メニューを見て気が付いたのは、干しかすべによる伝統的な煮つけ（甘露煮、山椒煮）のほか、「生」のかすべを使った料理も提供していること。秋田市で生のかすべが流通するようになったのは、ここ10年ほ

どのことらしく、一般にはまだあまり馴染みがない食材といっている。

北海道で獲れるガンギエイ（かすべ）には、メガネカスベ（真カスベ・本カスベ）とドブカスベ（水カスベ）と呼ばれている種類があり、真カスベのほうが値段が高く味もよいという。「くもりのちはれ」では、この生の真カスベを煮つけ、ぬた、一夜干し焼き、唐揚げなどで供している。料理の写真撮影が終わってからこれらを一品ずついただいた。

秋田でのかすべ料理の代名詞ともいえる干しかすべの煮つけ（甘露煮）は、こりこりした軟骨とぷよぷよしたゼラチン質の食感が独特。甘露煮なので酒と相性がよくないように思えるが、甘辛い味が不思議とビールに合う。

では、生のかすべ料理はどうだろうか。身はけっこう肉厚でふんわりと柔らかく、味は魚と貝の中間のよう。軟骨魚類特有の臭みもない。どれも酒の肴にぴったりの絶品。生のかすべ料理を食べるのは初めてだったが、こんなにおいしいものとは思ってもみなかったもので、驚いた。

今回の取材のために調べてわかったのだが、かすべが水揚げされる北海道では昔から生が流通しているので、秋田のような干物は全くといっていいほど食べないらしい。生かすべを煮つけて一晩置くと、ゼラチン質の煮こごりができる。それをご飯にかけて食べる「かすべの煮こごり」や、日常の総菜として天ぷらや唐揚げにして食べるのが一般的だという。

北海道でかすべの干物を取り扱っている水産加工会社は、そのほとんどを東北地方、それも日本海側の青森県津軽地方、秋田県、山形県に出荷しているそう。冷凍技術がなかったころは、魚は干物にして船で運ばれたので、北前船の寄港地だった地域に干しかすべを水で戻して煮つけにする食べ方が根付いたのだろう。特に秋田県では生もの料理に頭を悩ます夏の暑い時期の行事食（土崎や能代の夏祭りなど）や、鮮魚の乏しい内陸部の冬場の保存食として重宝されるようになったと思われる。

秋田県と同じくかすべ煮をよく食べる山形県では、かすべを「からげ」あるいは「からかい」ともいうらしい。この名前は江戸時代に山形の米貿易を牛耳っていた近江商人が、「中国（唐）の貝」（つまり「からかい」）だといって法外な値段で売りつけたことに由来するという。真偽のほどはわからないが、かすべの語源は安くてまずい「魚のカス」という意味から名付けられたという説もある。当時かすべの干物は関西地方では肥料として使われていたというから、この話もあながち嘘ではないような気がする。

いずれにしても秋田のかすべ料理



は、東北の日本海側の気候風土と、かすべの干物（干しかすべ）をじっくり煮込んだ秋田の伝統料理、かすべの煮つけ食材に乏しかった時代の主婦たちの知恵の中から生まれた食べ物であるには違いない。