

# SMILE

笑う門には福来る

# TOYOOKA



出石皿そば 人めぐり

若き世代の先駆者  
伝統を受け継ぎ次の世代へ

町めぐり

各支部情報

業めぐり

「食」の活用プロジェクト

出石皿そば たくみや  
宮下拓己さん



「うなぎの寝床」と称される、築100年以上の町屋をそば処に。

# 出石皿そば たくみや

賑やかな通りから少し離れた場所にある、出石らしさへのこだわりが人気の隠れ家のようなお店、たくみや。「またここで皿そばを食べたい」と訪れた方にとっても好評な理由は、お店の雰囲気、接客、そして、そばに対して基本に忠実であるというブレない想いと、人と人とのつながりをととても大切にしている店主の温かい人柄にありました。今熱い!! そば屋の若手経営者の代表格である、宮下拓己さんにお話を伺ってきました。



出石皿そば たくみや  
店主  
宮下拓己 さん



店主のこだわりが詰まった店内はゆったりとくつろげる空間で、つい長居してしまう。開業当時から使っている店主の手書きのおしながきは、なんとも味があり、お店の雰囲気にぴったり。出石観光に夢中になってしまっても、夜7時まで営業しているので安心です。

## interview

### そば屋を始めたきっかけ

きっかけは、高校3年生の夏休みに父親が決めてきたそば庄さんでのアルバイトでした。高校を卒業してから一度は就職をして、後に家業を継ごうとそば屋から離れたましたが、人手不足の時に手伝いで行っているうちに、こっちの道の方がおもしろいんじゃないかと思ひ、そのままそば庄さんで十数年修業させてもらい開業しました。

40年以上続けていられているそば庄さんから出させてもらったという感謝と誇りをもって今はそばを打っています。

### 接客・お店の雰囲気づくり

開業してから今年で4年目になりました。これまで来ていただいたお客さん、いい印象を持ってもらうよう、人通り



「そばがベストなら全てベストのものを。」と、だしにも薬味にも本物にこだわった、たくみや名物出石皿そば。お腹いっぱいでも食べられちゃうと大人気!

の少ないこの場所にしかない、古い町屋を生かしたお店の雰囲気づくりを大事にしています。極力シンプルに物は置かないようにして、懐かしさを感じてもらいながら、ゆっくり寛いでいただければと思います。

出石そばは、お皿のつたスタイルで、それはどこに行っても変わらないので、味はもちろんのこと、接客でおかみさんの愛想がいいとか、従業員の元気がいいとか、落ち着いた店の雰囲気がいいとか、そういったところを選択肢として選んでもらえればいいかなと思います。

### お客さんの反応は?

8割ぐらいのお客さんが、「ここで始めたのは正解やな」と言ってくれます。人通りの多い場所と一本違うだけで、町の賑やかな雰囲気が変わり、ゆっくりそばを食べるのにはとてもいいと言っていた喜びが嬉しく思います。ゆっくりと落ちてそばを食べたいって言う人に来てもらうのが一番いいですね。

また、そば庄さんにいた時からずっと来てくださっている常連さんや、忙しい日にそばが切れた時でも、打ち上がるまで喜んで待っていてくださるお客さん方には本当に感謝しています。

### あたりまえのことをあたりまえに

そばへのこだわりは、鮮度のいいもの、そして、出石そばの伝統である、挽き



たくみやさんの麺はそば粉と小麦粉の割合が10:2の外2そば。そば打ちスピードが勝負で、だんごだった生地があっという間にそばに早変わり。

たて、打ちたて、ゆがきたての三たては基本の基本なので、しっかりと守っています。接客にしても、そばを打つ技法にしても、仕込みにしても、すべて基本がありますし、十数年修業してきたそば庄さんでたたき込まれたので、そこはしっかりと受け継いで、自分でできることはこれから上乗せしていこうかなと思っています。

もっと冒険もしたいし攻めてもいきたくいですが、やはりどんとした基礎は持っておきたい。なかなか花まではまだ咲きませんが、土台はしっかりと当たり前のことを当たり前にして、じっくりと幹に栄養を与え続けて、大きな花を咲かせていきたいです。

### 出石をもっと盛り上げていくために

今さえよかつたらいいという商売はしたくないです。それをしてしまったら

10年後20年後まで続けられるような店にはならないだろうし、出石自体も飽きられてしまうと思うんです。今その転換期が出石にも来ていると思っていて、もっといい方向に持って行くためにも、自分だけがするんじゃなく、皆で協力し合って、いかに出石に人を呼んでくるかが今後の課題だと思います。

5年先、10年先がどうあるべきかということをしっかりと見据えて、これからの世代に受け継いでもらえるように、今後どうするべきかを伝えていくことが僕たち世代の役目じゃないかと。

出石に来たお客さんを取り合うんじゃないで、来ていただいたお客さんには皆でおもてなしをして、またここに来たいなと思っただけじゃないと思います。していかなければいけないと思います。

これからも、常におもてなしの心で接して、おいしいものを出して、自分らしくできることはしていきたいです。

企業概要	
企業名	たくみや
代表者	店主 宮下拓己
住所	〒668-0215 兵庫県豊岡市出石町魚屋 128
TEL	0796-52-6363
FAX	0796-52-6363

## 竹野

報告

北前まつりとなごみの灯り  
(ロジナリエ)

●5月2日(木)～5月5日(祝)  
毎年、5月3日のゴールデンウィーク中に開催する「北前まつり」は地域住民参加型のまつりです。この時期は帰省された方や、たくさんの観光客でにぎわい、祭りも盛大に開催されました。また今年は、なごみの灯りを竹野駅から



竹野浜まで設置し、夜の竹野も楽しんでいただきました。

お知らせ

竹野駅ギャラリーで  
お店のPRを！

竹野駅ギャラリーで「なごみの灯り」事業のPRの為に、提供いただいた写真等の展示をしております。



このギャラリーは商工会行事や竹野地域のイベントだけではなく、会員のPRにも使ってもらえるスペースです。お店のパンフレットやチラシ広告など希望により設置させていただきますので、是非、ご利用ください。

## 城崎

お知らせ

志賀直哉城崎温泉  
来訪100周年記念事業

城崎支部では実行委員体制で志賀直哉城崎温泉来訪100周年記念事業に取り組んでいます。



志賀直哉は大正2年10月に城崎温泉に療養を目的に来訪しました。その療養中の出来事を執筆した短編小説「城崎にて」は、教科書に載るなどして城崎温泉の名前を全国に知らしめました。

平成25年は志賀直哉が城崎温泉に湯治に来訪してから100周年となります。

志賀直哉が残した言葉の一部

「城崎温泉はよく澄んで湯治によく、周辺の山々は緑で美しい。東山から見た円山川の広々と淀んだ流れは全国にも稀である。また、近くには青く澄みきった美しい海岸がある。おいしい日本海の肴を食膳に出して、

## 出石

報告

販売促進・情報発信セミナー  
開催

●3月26日(火)  
平成25年3月26日、出石支所において「お金をかけずに宣伝PRする方法」をテーマに、セミナーを開催しました。

講師にマジックマイスター・コーポレーション代表取締役大谷芳弘氏と、京阪神を中心に大人組などの雑誌を発行している(株)ゆめディアの友田千恵氏をお迎えし、切口を変えた広報PRの仕方、集客力アップのためのヒントや、売上アップにつながる仕掛けについてグループ学習しました。

参加者からも攻めの地域の情報発信の大切さがわかり参考になったと好評でした。今後は、実践に向け商工会も支援していきたいと考えています。



## 但東

報告

チューリップ10万本で描く  
大きなフラワースタート  
♪玄武岩の玄武さん♪

●4月18日(木)～4月29日(祝)  
但東地域の春の風物詩「2013たんとうチューリップまつり」が、12日間にわたり豊岡市但東町畑山のたんとう花公園で開催されました。

会場内では全部で70万本の色とりどりのチューリップの花が咲き誇り、来場者をお迎えしました。商工会但東支部からも、開催期間中は受付係・駐車場係のスタッフとして、役員・総代・青年部員・女性部員・事務局が出役しました。



期間の前半の週末は天候が悪く開花が遅れ心配されましたが、後半は天候も持ち直し、19体の等身大の手作り案山子も飾られて、毎年このチューリップまつりを楽しみにして来られる遠方からのお客様をはじめ、多くの入場者で賑わいました。

## 日高

お知らせ

但馬地域情報発信強化事業

平成24年度から但馬県民局の業務委託を受け、スマートフォン専用のWEBサイトを立ち上げ但馬の情報発信に取り組んでいます。

但馬PRプランナーが但馬地域の様々な資源や人物、企業や地域の取り組みを取り、情報を発信しています。みなさんぜひサイトをのぞいてみてください。

どうも初めまして。  
このたび4月から「但馬なう」専属但馬PRプランナーになった平岡典朗と申します。  
豊岡市日高町出身の元気と明るさが売りのお調子モンです。  
これまでいろんな場所を沢山の経験を積み、ようやく但馬を出るとさから夢だった地元を盛り上げる為に戻ってきました。  
課題は沢山ありますが、新たなチャレンジにワクワクしています。アクティブで好奇心旺盛なところを生かし、上手く但馬の魅力を伝えていけるよう努力してまいりますので、この1年どうぞよろしくお願い致します。



ださい。スマートフォンで「但馬なう」と検索いただくか、QRコードからアクセスしてください。  
本年度のPRプランナーを紹介します。

## 指導者

こばた てるみ

(株)しよくスポーツ 代表取締役

公認スポーツ栄養士・管理栄養士・健康運動指導士

Jリーグ、Fリーグをはじめ、競泳オリンピックメダリストやなでしこジャパンの選手、プロ野球、柔道パラリンピック、箱根駅伝選手、ジュニア選手など、数多くのスポーツ選手のサポートを手がける。また、企業経営者、塾通いの子供、美ジョガー向けの食事アドバイス、食に関する商品開発など、その他にも多くの活動を行っている。



## 事業内容

- 地域内の食材調査(豊岡市+但馬地域)  
豊岡市等に眠る各地域の食材や加工食品などについて再確認、調査。
- 食の取組に係る先進地視察研修と情報収集  
外部の成功事例を取入れていく。
- 食の基礎知識に係る学習(講習会、勉強会)  
食べる人に気配りするための「食」の基礎知識を学習。提供する食事メニューの機能、効果の説明に必要な基礎知識の学習。  
スポーツ栄養学についての基礎知識の学習。
- 地元食材を利用した機能的な食事メニューの研究  
地元食材を使ったレシピの研究。  
実践的な調理メニューの施策実験。
- レシピや食材、スポーツ栄養学に係るマニュアル(教本)作成  
基礎知識の統一化を図るため。
- 情報発信  
スポーツイベントでスポーツ弁当のテスト販売などでの情報発信。



H25 ひょうご「まちおこし」支援事業 日高支部

## 「食」の活用プロジェクト

業  
めぐり  
Various Works

日高支部では、スポーツや健康と「食」を組み合わせた地域ブランドの構築を目指し、栄養分の摂取やエネルギー補給なども考えた「食べる人に気を配った機能的な食事の提供によるおもてなし」をテーマに、神鍋ハートフル食プロジェクト事業に取り組んでいます。栄養バランスや素材の持つ機能などを学んでいくことで、スポーツだけでなく、健康や美容にも同じように結びつけられます。現在は神鍋地域のメンバーが中心ですが、今後は地域、業種に関係なく、多くの「食のおもてなし」に興味を持つ方々に参加していただきたいと思ひます。豊岡市地域全体で一緒に盛り上げていきましょう。

## ねらい・効果

- これまで利用されていない、新しいスポーツ(ハイキング、軽登山など)や、健康、ダイエットなどでの利用の開拓。
- スポーツ選手の「食」をサポートできる拠点としての地域のブランド化。  
…など、幅広い客層へのアプローチ。



## 豊岡市商工会管内

### 景気動向調査を実施します。

豊岡市商工会では今年度より豊岡市商工会管内の景気動向などについて、独自調査を実施します。  
この調査は地域の経済状況の変化や実態を収集、提供することにより、より効果的な経営改善普及事業に役立てるものです。  
管内の中小企業 150 社を対象に年 4 回の調査を行いますので、ご協力よろしく申し上げます！

## 自動車税の納期限は

# 5月31日(金)です。

納税はお近くの銀行・農協などの金融機関、ゆうちょ銀行・郵便局（原則として近畿2府4県内）、兵庫県指定のコンビニエンスストア（全国の店舗）または県税事務所で5月31日(金)までにお忘れなく！

#### ○障害のある方へのお知らせ

- 身体障害者手帳、戦傷病者手帳、療育手帳、精神障害者保健福祉手帳をお持ちの方（等級や使用状況等に一定の条件があります。）に対する自動車税・自動車取得税の減免制度があります。
- 使用目的の限定を廃止しました。もっぱら障害者の移動のために使用する自動車の対象となります。（減免額には一定の上限及び減免割合があります。）また、減免申請期限（納期限）後に申請があった場合は、月割にて減免しています。

※お問い合わせは、県税事務所まで

—兵庫県・県民局県税事務所—

## 豊岡市商工会

■本 部／〒669-5311 豊岡市日高町日置65-1 TEL.0796-42-4751 FAX.0796-42-4350  
■竹野支部／TEL.0796-47-1771 ■城崎支部／TEL.0796-32-4411 ■日高支部／TEL.0796-42-1251  
■出石支部／TEL.0796-52-2113 ■但東支部／TEL.0796-56-1178

編集後記……頑張っている企業、魅力を情報発信している地域にスポットをあて、広く会員の皆様にお知らせできるように商工会通信のスタイルを変更しました。タイトルも笑顔で企業活動が行えるように願い、「SMILE TOYOOKA」（スマイルとよおか）として会報を発行していきます。