

AREA HIGHLIGHTS

AREA HIGHLIGHTS (エリアハイライト) では、各地域の支社・支店・営業所で働く人々にスポットライトを当て、日常の仕事ぶりや活躍は勿論、地域イベントへの参加や地元の人々との交流などそれぞれの地域の特色あふれる活動をお伝えします。

<http://www.MitsubishiElectric.co.jp/me/areahighlights/>



東北支社× 東北オドロキ探検ツアー SEASON 3 (2019) Vol.6 岩手で見つけたオドロキ

東北支社長に就任したわたくし矢野が、ビジネスパートナーである三菱電機ビルテクノサービス株式会社東北支社の鎌野支社長に東北エリアのビジネスの特徴や「知ってオドロキ!」な事例を伺うと共に、この地の見どころやオススメの食べ物、「やってオドロキ!」な体験など、地域の多彩な魅力をご紹介します。

2020年2月25日公開

<https://www.mitsubishielectric.co.jp/me/areahighlights/tohoku/tanken/06.html>



REPORTER

東北支社長

矢野 利直

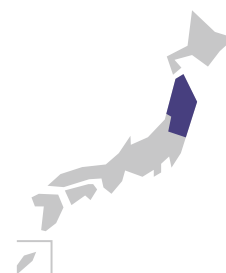
エレベーターやエスカレーターを中心に事業展開するビルシステム事業本部に配属、三菱エレベーターベトナム、ビルシステム海外事業部等を経て、2019年4月より、東北支社長に就任しました。



HIGHLIGHT AREA

東北支社

「環境・省エネ」「地域社会」の貢献を目指し、東北エリアを営業拠点とした活動をご紹介します。



知ってオドロキ

三菱電機のビジネスパートナーとして、東北地域で快適なビル環境づくりに取り組む三菱電機ビルテクノサービス株式会社東北支社の鎌野支社長をお招きし、三菱電機株式会社 北東北営業所の福本所長とともに、東北地域のビジネスの特徴や事例、そして、岩手のおすすめのスポットについて伺いました。



三菱電機ビルテクノサービス株式会社

「ビルを、まるごと、心地よくする」をスローガンに、昇降機設備や冷凍・空調設備、受変電設備、給排水・衛生設備、防災・防犯設備をはじめとする各種ビル設備、電気機械器具の保守・修理・据付、総合管理など、ビルのライフサイクルに応じたトータルサービスを提供しています。東北支社は1979年に設立され、現在、昇降機9,974台、冷凍空調機器約19,000台※の管理を手がけるなど、東北地域の各エリアに根差したきめ細かなサービスを展開しています。

※2019年7月時点

人と人のつながりを大切にする

矢野「まず東北地域における御社のビジネスについて教えてください。」

鎌野「私たちは地域に寄り添いながら、昇降機・冷凍空調機器を中心とした保守・修理・工事の提案をはじめ、プロの技術者集団として「誠実な心・確かな技術・迅速な行動」を品質方針にサービスを展開し、関係各社と連携しながら、日々の業務に取り組んでいます。」



矢野「東北地域におけるビジネスには、どのような特徴がありますか？」

鎌野「管轄エリアが広いことです。特に岩手県は日本で2番目の面積のため、1支店と2営業所でカバーしています。距離的にスピードのあるサービス対応が困難な面もありますが、日頃からお客様と良好な関係を築くことで、時間の制約を少しでも埋めるよう努めています。」

矢野「東北は、人と人のつながりを大切にする地域のように感じます。我慢強く、誠実で義理堅い、そして温厚な人が多い。地域コミュニティの密度が濃いので、それがお客様との付き合い方やビジネスにも反映されるのではないのでしょうか。」

福本「はい。岩手県に勤務して感じるのは、人間関係に重きを置く土地柄ということです。鎌野支社長が言ったように管轄エリアが広いので、グループ各社とチームを組み、互いに協働しながら効率的に活動しています。」

矢野「岩手で特徴的な事例として、どのようなものがありますか？」

鎌野「鎌崎半島の高台に建つ“釜石大観音”様にエスカレーターを納入しています。1970年に建立された白亜の魚籃(ぎょらん)観音像は高さが48.5mあり、胎内を拝観し、展望台から釜石湾を一望できます。内部が13階に分かれているため、階段の上り下りが困難な方へのご配慮から、1992年にエスカレーターを採用いただきました。そして参拝者の方が更に安全にご利用することを目的に、2018年にリニューアルを実施いただきました。もう一つは、1829年創業の岩手を代表する老舗酒蔵“株式会社わしの尾”様の建物内エレベーターと酒蔵にある冷凍機です。シビアな温度管理を求められる酒造での保守サービスや故障修理対応等に高い評価をいただき、冷凍機の更新工事や照明のLED化、空調工事も受注しています。」



釜石大観音



エスカレーター



釜石湾



わしの尾 酒蔵



わしの尾 酒蔵



パッケージエアコン

環境に対する高い意識

矢野「東北は自然災害に対する意識の高い地域ですが、環境に対しても意識が高く、ZEB^{※1}に対する関心が高いようですね。」

鎌野「北上駅前ビルの新築案件は、岩手県で初めてのZEB導入になります。岩手地所株式会社様とはもともと昇降機の保守で関わりがありました。ZEBの導入については、講習会などにご参加いただく中で、ZEBの意義や有用性をご理解いただき、手続き等苦労した面もありましたが、ZEBプランナー^{※2}である久慈設計様の丁寧で細やかな支援のもと、ZEBの導入を進めていただいたと聞いております。現在、空調機器における仕様・レイアウト変更等に対応しています。」

※1 ZEB (net Zero Energy Building) : 快適な室内環境を保ちながら、建物の高断熱化・高効率化などによる省エネと太陽光発電による創エネにより、エネルギー消費量を大幅に削減し、年間一次エネルギー収支が「プラスマイナスゼロ」となる建築物

※2 ZEB プランナー : 2017年度より経済省がZEB普及のために設定した登録制度



岩手地所 北上駅前ビル
ZEBプランナー 株式会社久慈設計

長いスパンで、 お客様としっかり関わりを築く

矢野「お客様と関わりを築く上で、何を心がけていらっしゃいますか？」

鎌野「昇降機は一般的に25～30年でリニューアルが必要なので、ビルを建ててから壊すまでに1回ないし2回の更新工事ができるかどうか、です。一方、空調機は15～20年でリニューアル時期となり、ビルの建て壊しまでに2～3回の更新があります。いずれも更新工事を受注するには、その間にお客様との関係性をしっかり築く必要があります。日頃のフォローはもちろん、長いお付き合いの中で、お客様の要望にきちんと応え、資産を守っていく、それが私たちの役目です。今ある機器のメンテナンス・保守にしっかり対応することで、三菱電機ファンを増やし、次につなげていくことが大切です。」

矢野「10年くらい前から、国内の新設ビジネスは、コモディティ化して競争が激しくなり、なかなか利益を上げにくいビジネスモデルになっています。そのため、改修工事やリフォームに力を入れており、東北エリアでも、今後の重要なテーマです。鎌野支社長がおっしゃったように、日頃のきめ細かな対応・信頼関係によって、お客様との絆をいかに築くかが鍵になると思います。」



地域のニーズを把握し、きちんと応えていく

鎌野「今後もビル内設備のシェア拡大に加え、既設ビルにおける新規取り込みにも注力していきます。それには、地域戦略商品の開発も含め、グループ会社との連携が必須です。我々の主戦場は競合が多い領域ですが、お客様のニーズをしっかりとキャッチし、三菱電機グループの強みを発揮して付加価値の部分でのサービスを積極的に提案していきたいと思っています。」

福本「市場環境を見ながら、確実に参入していくためのアンテナ的機能を果たし、グループ会社と連携して、拡大に向けて展開していく必要があると考えています。」

矢野「既存のビジネスについては、市場や需要がシュリンクしていく中で、できる限り、空調からFA設備、昇降機まで当社の幅広い製品をトータルで納められるよう、グループ各社との連携をより強化していく。一方、新規ビジネスに関しては、社会課題の解決という視点から、地域ニーズや社会動向をしっかりとリサーチし、要望や困りごとに対して、その課題解決の具体策を提案していきたいと考えています。東北支社としてグループ各社を有機的に結びつけ、そのつながりを強固にし、互いに補完し合うことで、案件ごとに個別に協働しながら、お客様に提案できる体制づくりを目指したいと考えています。」



とっておきのおすすめポイントとは？

矢野「ところで、岩手には、どのようなおすすめポイントがありますか？」

鎌野「やはり小岩井農場ですね。雄大な景色を楽しむだけでも価値はあります。家族連れが多くて、心が和みます。盛岡市内では、岩手銀行赤レンガ館。趣があって、見応えのある歴史的建造物です。それと、必須なのは、盛岡の三大麺ですね。わんこそば、冷麺、じゃじゃ麺、それぞれ楽しめます。」

福本「わんこそばは、いろいろな薬味で味が変わるので飽きないし、イベントとしても楽しいです。」

矢野「そうですね、それは楽しみですね。早速、行ってきます！」



やってオドロキ

鎌野支社長と福本営業所長に教えていただいた岩手のオドロキスポットに向けて、出発! どんな出会いや発見があるか、今から楽しみです。

小岩井農場 〈 KOIWAI FARM 〉

岩手山を望む雄大な景色に、感動!

1891(明治24)年、鉄道局長官で鉄道の父といわれた井上勝を場主に、日本鉄道会社副社長の小野義真、三菱社第2代社長の岩崎彌之助の3名が創業者となって開設されました。3人の苗字から1字ずつ取って「小岩井」と命名されたそうです。

広大な農場には、国の重要文化財に指定された建造物が21棟あり、その多くは今も現役の牛舎・倉庫として使用されています。なかでも、上丸牛舎には、日本最古といわれるレンガ製サイロをはじめ、明治から昭和初期にかけて建てられた5つの牛舎があります。のんびりと草を食べている牛たちの姿を見ていると、心が和みます。3,000ヘクタールに及ぶ広大な敷地は、東京ドーム約640個分。広場から望む岩手山の雄大な姿に圧倒されます。

バター作りに挑戦!

まきばの体験館で、小岩井の低温殺菌牛乳を使ったバター作り体験に挑戦しました! 容器に牛乳を注ぎ、手の平で包むようにして振り続けること、約10分。ボウルに乗せたる紙に、シェイクした牛乳を注ぎ、水分を濾すと、手作りバターの出来上がり! 塩分が入っていないためか、牛乳に近い味。とてもクリーミーで濃厚でした。



トラクターレインに乗って、自然満喫ツアーへ!

トラクターが牽引する客車に乗って、100年の森をめぐるツアーに出かけました。もともと原野だった荒地に植林し、100年以上も森づくりに取り組んでいるそうです。きれいに立ち並ぶ100年杉の林道は圧巻。森の中でたっぷり森林浴したので、心も体もリフレッシュできました。



しぼりたてを味わう!

ミルク館では、上丸牛舎のしぼりたての生乳で作った牛乳や乳製品を味わうことができます。日頃飲んでいる牛乳と違い、コクや甘みが際立っており、これが牛乳本来の味わいか、と感動する美味しさ! ちなみにミルク館の製乳工場では、品質管理の観点から、施設内の温度(気温)を一定に保ち、空気を清浄に保つ必要があるため、HEPAフィルタ搭載の当社製空調機器をご採用いただいています。



ここでしか買えないものが、いっぱい!

園外ショップ&フードでは、ソフトクリームや軽食を食べられるほか、他では買うことができない小岩井農場限定品が販売されています。先ほどの牛乳同様、ミルク館で手作りされたフレッシュチーズや熟成チーズをはじめ、小岩井伝統の発酵バターをふんだんに使用したバターケーキなどもオススメとのこと。ここでも、当社製の低温機器や、冷凍ショーケース、空調機、LED照明が活躍しています。



盛岡手づくり村

南部せんべいの手焼きを初体験!

小岩井農場から程近い盛岡手づくり村にある盛岡せんべい店の店内工房で、せんべい焼きを体験しました。まず生地を棒で丸く伸ばし、それを手焼きの型に入れてもらい、30秒ごとに6回ひっくり返して焼き上げます。丸粒ピーナッツ入りの南部せんべいは、クッキータイプの新しい味。生地に卵とバター、砂糖が練りこまれており、ほんのり甘く、サクサクの食感が後を引きまします。手作りの楽しいひと時を満喫しました。



岩手銀行赤レンガ館

城下町・盛岡へ! 赤レンガ造りの美しい銀行建築に魅了

1911(明治44)年に盛岡銀行の本店行舎として完成、1936(昭和11)年に岩手殖産銀行(のちの岩手銀行)が譲り受け、本店としていましたが、2012年に営業を終え、2016年より一般公開されています。ルネッサンス風の赤レンガ造りの美しい銀行建築で、国の重要文化財に指定されています。館内のレトロな空間は趣があり、欄間や階段の手摺などに木彫の装飾が施され、細部まで凝った作り。印象的だったのは、金庫室。ダイヤル式の錠が数字ではなく、「イロハ」だったことに時代を感じました。



岩手銀行で活躍する三菱電機

現在の岩手銀行本店には三菱電機製のエレベーターを、遠野支店ではネットワークカメラをご採用いただいています。



エレベーター（本店別館）



ネットワークカメラ（遠野支店）

盛岡三大麺 〈 MORIOKA SANDAIMEN 〉

盛岡三大麺を、極める！

盛岡は、家庭での中華麺購入費用が日本一になったこともあり、かなりの麺好きとして知られる街ということで、名物の盛岡三大麺を食べに行きました。

100杯達成なるか!?～わんこそば／東家本店

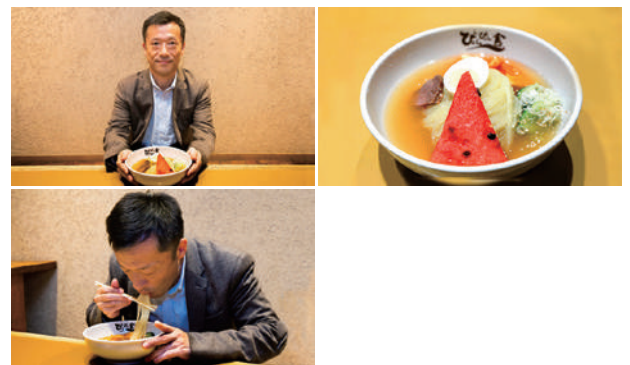
岩手の名物郷土料理・わんこそば。東家本店は、1907(明治40)年の創業以来、暖簾を守ってきた老舗です。最初に仲居さんからルールを聞き、スタート。「はい、じゃんじゃん。はい、どんどん」のかけ声で、蕎麦がお椀に注がれます。お刺身、なめこおろし、鶏そぼろ、一升漬、とろろなどの薬味を入れると味が変えられます。お椀15～16杯で、一般的なかけ蕎麦1杯分の量なので、さすがに40杯を過ぎて、お腹いっぱい。でも、仲居さんの隙を見て蓋を閉めなければ終われません。タイミングがつかめず、結局、50杯ちょうどで終了。程よい満腹感で、証明書までいただきました！



一度食べたら、クセになる味！

～盛岡冷麺／ぴょんぴょん舎盛岡駅前店

人気のぴょんぴょん舎の冷麺は、牛骨に鶏ガラを加えたコクのある透明なスープに、コシのある麺、具としてキャベツと大根のキムチ、チャーシュー、ゆで卵、三杯酢漬のきゅうり、スイカなどの果物が添えられた美しい一品。すべてが渾然一体となった美味しさと爽やかな喉ごしは、クセになる味です。たっぷり堪能しました。



お気に入りの味をつくる、楽しさ！

～盛岡じゃじゃ麺／じゃじゃ麺屋 香醬(こうじゃん)

じゃじゃ麺の専門店・香醬は、うどんのようなモチモチ麺に、肉味噌やキュウリを絡め、酢やラー油、生姜などを加え、味をアレンジして楽しむのが特徴。麺を食べ終わったら、お皿に生卵を割り入れて混ぜ、茹で汁を注いでもらい、「チータンタン」に。塩、胡椒、ラー油、肉味噌を足し、お好みの味にするやさしいスープです。生姜の効用か、体がぼかぼかして、疲れた日に食べたい一杯でした。



岩鑄(いわちゅう)鉄器館 南部鉄器の職人技を実感!

最後に、鉄器の製造工程を間近で見学できるテーマパーク型の工場・岩鑄鉄器館を訪れました。1902(明治35)年創業の岩鑄は、歴代の盛岡藩主南部氏の庇護のもとで発展してきた南部鉄器400年の伝統を守りながらも、現代に馴染む製品づくりに取り組み、100色にも及ぶカラフルな鉄器を世界20カ国以上に輸出、特にフランスやイタリアなどで人気が高いそうです。興味深かったのは、緻密なアラレ文様を施す「紋様捺し(もんようおし)」の工程。1~2日かけて、先を円錐形に尖らせた霰棒(あられぼう)で、3,000~3,500もの紋様を一つひとつ手作業で捺していきます。こうした優れた職人技があるからこそ、伝統を進化させる工夫を施すことで、現代に合った新しいものづくりが可能になることを実感しました。



2014年にスタートしたオドロキ探検ツアーは、東北地域6県の歴史と文化、美しい風景や自然、とっておきの体験、そして、この地に貢献する当社の多彩な事例を紹介してきました。

今回、初めての岩手の旅を通じて、東北の魅力の一端に触れることができました。広大な東北地域には、まだまだ未知の魅力がたくさんあります。今後も、この地に根ざしたビジネスを通じて、東北地域の発展に貢献していきたいと思えます。