

後援会会員

247社(2022年3月10日現在)五十音順

- 後援会会員リスト: 株式会社 小川製麺所, 株式会社 JPD, 株式会社 山形商美社, etc.



後援会ホームページはこちら

デザイン: 株式会社 フロット / 写真: 表紙および(j) = 株式会社 JPD, (f) = 藤山武 / 取材・編集: 遠藤牧人 (TUAD)

「地域の企業」と「芸工大」をむすぶ



連載: ともに歩むわが社を語る ③ [株式会社 小川製麺所] 取締役 小川 博文 さん
伝統に裏打ちされた製麺技術を携え
世界中でビジネスを展開する

おむすび

十三

特集: 幾重にも良縁かさなり かみの湯に花は咲く
日本の宿古窯 x 芸工大



東北芸術工科大学 後援会

おむすび13号 2022年4月1日発行 発行: 東北芸術工科大学後援会 〒990-9530 山形市上校田3-4-5 TEL: 023-627-2219 WEB: http://kouenkai.tuad.ac.jp/ Mail: kouenkai@aga.tuad.ac.jp 印刷: 田宮印刷株式会社

# 幾重にも良縁かさなり かみの湯に花は咲く 日本の宿 古窯 × 芸工大

株式会社旅館古窯 女将 佐藤洋詩恵さんに聞く

かみのやま温泉にある「日本の宿 古窯」は、  
芸工大がさまざまな場面でお世話になっている山形の文化香る宿です。  
2代目女将の佐藤洋詩恵さんは、  
幾多の良縁に恵まれて、この地で花開きました。  
女将のもとで働く卒業生も交えてお話を伺いました。

聞き手…遠藤牧人(企画調査室) / 写真…株式会社JPD(j)



玄関ロビーでのインタビュー風景。左から、デザイナーの後藤摩琴さん、女将の佐藤洋詩恵さん、接客係の佐藤さやかさん(j)

また、開学以来、多数の卒業生をご採用いただくなど、感謝の念に堪えません。最初に、ここに至るまでの道のりをお話しいただけますか。  
佐藤…私は山口県の生まれです。母はシングルマザーでしたが、私は何不自由なく育ててもらいました。10歳の時、母が生活の基盤を築いた広島に引越し、母の希望した女子校に入学し、中学2年生の時、祖母の書棚で運命的な本と出会いました。瀬戸内寂聴(当時晴美)先生の『美は乱調にあり』という小説です。子供の頃より書くことが大好きで、寂聴先生と同じ大学に進んで小説家になりたいと思いはじめました。この本との出会いがなければ、上京しなかったし、主人と出合い山形に来ることもなかったと思います。寂聴先生が銀座店にお越し下され、義母が私が後輩ということを伝え、亡くなるまで30年余り親しくさせて頂きました。  
昨年の4月、寂庵で共に見たしだれ桜は忘れぬ思い出となりました。寂聴先生からは折々に沢山の教え、お励ましを頂き、最後にお逢いした7月26日にお聞きした「この世にはいい縁と悪い縁がある。常に変わる世の中で、いい縁を持つように努力しなさい」との言葉を、尊きものと、胸に有難く深く刻んでおります。  
主人とは学生時代、ハワイ大学の英語セミナーで出会って以来50年。日本航空で1年勤務した後、1976年に結婚し、おかげさまで46年目の山形の春を迎えることができました。



佐藤 洋詩恵 さとう・よしえ

1952年 山口県生まれ。広島県のノートルダム清心中学校・高等学校を経て東京女子大学入学。卒業後、日本航空に入社。その後「日本の宿 古窯」創業者の長男 信幸氏と結婚。結婚を機に山形へ。二代目女将として現在に至る。全国旅館女将サミット第14代委員長。2000年～2014年やまがた女将会会長を務める(j)



かみのやま温泉の高台にある「日本の宿 古窯」。山形の文化を発信することを大切にしている

中学2年生で出会った  
本に導かれ、著者と同じ大学へ

——本日はお時間をいただきましてありがとうございます。女将には後援会幹事のほか、2000年以来、学校法人の評議員として、昨年からは理事として、ご尽力いただいております。



女将が中学生の頃に著書に出会った瀬戸内寂聴先生と(1995年頃)。30年余りにわたり親交を深めた

学受験の時も、嫁ぐ時も、母は「遠い所へ」と心配し反対しました。女手ひとつで私を育ててくれた母に感謝しながらも、母のもとから巣立ちたいとの思いも強くありました。いつも前向きに生きる母で、そういう血が私に流れていることが嬉しくありがたく誇りに思います。

### 湯の街かみのやまに根をおろし 古窯の2代目女将に

——よい縁と、それを活かす女将の強い意志があつて、今ここにいらつしやるのですね。では、嫁がれてから女将になられた頃までのことをお聞かせいただけますか？

佐藤…嫁いだ当時、先代女将はまだ40代。世代交代は考えていなかったと思います。私は女将になるうなどという考えはなく、主人も旅館の仕事はしなくていいと言っていました。主人との結婚により、義父がで大家族が増えたことが

うれしかったし、年子で二人の子供も授かり、家庭中心の生活を送るのが夢でもありました。

一方、私はとても好奇心旺盛だったのです。旅館にはしばしば作家の先生方が泊まりに来られます。そんな時、小説家になりたかった私を先代女将は「今日は〇〇先生がいらつしやるのよ。」などと言つては旅館に誘ってくれました。

人に対する興味、小説に対する思いを持つ私を、義母はうまく女将の道へと導いてくれたのです。気がついたら私は、着物を着てお客様の前に立っていました。義母は私が職業人として尊敬する人であり、縁あつて親娘です。1982年に東京銀座に『日本料理古窯』をオープンし、かみのやまを留守にすることが多くなった義母に代わり、私が2代目女将になりました。

——小説家ではなかったけれど、古窯には女将が自分を活かす道があつたわけですね。

佐藤…はい、宿は「人生の交差点、魂の修業の場」です。私が持っている知的好奇心・向上心は、うちの社員みんなが持っていると思います。仕事に使命感と達成感を持ち、自己実現の欲求が高い社員が集まつてきていると思います。

——瀬戸内で育つた女将が見ず知らずの東北の温泉街にやつて来られて、そこにはいろいろな困難があつたと思いますか？

佐藤…そう、Attention pleaseの空飛ぶ仕事から、山口生まれの広島育ちの24歳の私が、平均年齢51歳の見知らぬ北国の温泉旅館に落下傘の

### 山形には素晴らしい文化がある それを伝える旅館でありたい

——女将は西の地方からやつてきた言わば「よそ者」です。女将の目に山形はどんなふうに映りましたか？

佐藤…初対面の人に「あなた、西？」つて聞かれたことがあります。私は瀬戸内という「西国」から来た人だから、「はい」と答えたのですけど、山形で「西」と言えば県立山形西高等学校のことなのです。山形では出身高校が大切なんだ、そういう土地柄なんだと分かり、驚きました。

山形には、よそから来た好奇心旺盛な私だからこそ「伝えたい」と思う文化がたくさんありました。これからの旅館経営は自分の旅館のことだけでなく、温泉街全体が、山形の観光全体が良くなっていくように考えなければならぬと思います。そのためには、山形の持つている素晴らしい文化を語り、それを喜々として伝

えていきたい。しかし、その気持ちは当時の山形では必ずしも受け入れられず、もどかしさ、くやしさを覚える日が続きました。

そんな時、非力な私に「是非とも、評議員に」と声をかけて下さったのが、2000年に東北芸工大の理事長になられた徳山詳直先生でした。初めてお会いした時から、わが郷土の吉田松陰先生の萩の町の涙松や松陰先生の隣にある高杉晋作の御墓のことで話が弾みました。学内で掃除をする人たちや食堂でお働きになっている人たちへの労いの言葉を常に口にされ、裏方の社員たちへの私の想いと相通じ、共感しました。入学式や会議での徳山先生のお話に感動し、天与と思える宿の場で実践し続けようと思いました。

それ以降も、「山形の文化を伝えたい」という気持ちは、地元ではなかなか伝わりませんでした。それがようやく認められたのは2011年の大震災後です。復興のためのいろんな機関へのあいさつ回りなどで、常に先頭に立つよう勧められ、お受けするようになったのです。等身大の私がようやく認められ、山形に根付けたと思えました。みんなが辛かった震災がきっかけでは怒られるかもしれませんが、正直、私は「ふうっ」と水面から顔を出せました。

私は遠回りした分だけ磨かれた、と心から思えます。コロナ禍で大変な昨今ですが、等身大で受け入れていただける状況は今も続き、さらに強くなっていると心から感謝しています。



徳山詳直 元理事長(左)と古窯先代社長佐藤信二氏。1992年の芸工大開学より数年前の写真



旅館名「古窯」の言われは敷地内の古い窯跡から。館内の楽焼体験は人気を博す。窯の前には「窯神社」が祀られている



1985年6月1日(女将の誕生日)に創刊した『古窯かわら版』。通巻428号を数える今も、記事は手書きにこだわる。女将の人柄があふれる紙面となっている



幾多の良縁に導かれて今がある、と語る女将。前向きな語り口は、コロナ禍の只中でも変わらない(j)



8階の露天風呂。山形を象徴する風景の一つ、蔵王連峰の眺望が、心地よいお湯と相まって旅人を迎えてくれる

## さまざまな分野の卒業生が 持ち味を生かして働く旅館

——さて、今日は卒業生社員お二人にも同席していただいております。古窯ではこれまでにどのような卒業生が働いてきましたか。

佐藤…私には忘れられない卒業生がいます。中国人留学生の陳小春さん（2007年未来デザイン学科卒業）です。ITに長けた彼と長男（佐藤太一専務）が意気投合し、彼を社員に言うので、私は、中国に行き彼の両親に会うよう勧めました。当時は外国籍の方の雇用には高い壁がありました。入社した彼は長男と協力してIT事業部を立ち上げ、今日に至る道筋を作ってくれました。卓越した能力の持ち主で、人柄も良く、起業して社長になった今でも交流が続き、中国のことなら陳さんという心強い存在です。

——男女平等、外国人にも門戸を開く会社の姿



上：社内唯一のデザイナーとして古窯グループ全体のデザインを支える後藤摩琴さん(j) / 下：後藤さんがパッケージをデザインしたプリン。山形の美味しさが凝縮されている(j)



上：お客様をお出迎えする佐藤さやかさん(j) / 下：彼女の接客は笑顔が魅力。担当した14才のお客様から、前頁のかわら版に「この仕事に興味を持ちました」と声が寄せられた(j)

り恥ずかしくなったりしても、勇気を出して自分の考え方を伝えてみると、答えが引き出しに残り、将来の自分や同級生が救われます。

佐藤…(二人に) コロナで全世界が大変な時期だけど、明るく前向きに頑張っていこうね！

## 良縁は地下水脈のごとく 静かにつながれている

——さて、最後に、今後、芸工大や後援会との関わりを含めて、抱負をお伺いします。

佐藤…芸工大は東北の真・善・美の表現の知の拠点、時代の最先端を行く、これからの時代に求められる創造の場の大学。山形、東北の誇りです。後援会会員数も年々多くなり、地元ならではの企業の在り様が身近なものとなり、私どもでも会員の会社様とのプロジェクトが進行中です。会員各位の特性を活かし、結びつけ、新しい山形ならではのビジネスが生まれたらいいですね。三代目たちも異業種交流を促進し、地域連携を目指し行動しています。山形の人たちが、独自のストーリーを作り上げ、主体的、能動的に地域の情報を発信し、「山形は豊かで寛容な地」ということを見せ伝えていきたいと思います。

コロナ禍は大変ですが、良縁を育んできた人たちには道が開けてくるものです。「皆、共に生かされてある命、皆ハッピーに」と考える人にはチャンスが巡ってきます。私はこれまでで

いただきたいと、入社を志望しました。お客様が求めていることを思いやる「想像力」、それを現実させる「創造力」。芸工大で学んだこの二つの「ソウゾウ力」を、毎日異なったストーリーをお持ちのお客様をもてなす上で、発揮できていると思います。

後藤摩琴…グラフィックデザイン学科を2017年に卒業した後藤摩琴です。一度東京で就職してから山形に戻り、古窯には3年ほど前から勤めています。古窯ホールディングス経営戦略本部でWebやパッケージのデザインをしています。入社の動機は、自分の考えを持って働けること、幅広く積極的に学ぶ姿勢がある社風、デザインの重要性を理解してくれたことです。「感覚をビジュアルに起こすための考え方」、「コンセプトや考えを基にデザインを起こすこと」など、大学で学んだ経験がデザイナー一人の職場環境で活かされています。学生時代は教授や友人から学べる貴重な時間です。怖かった



『古窯かわら版』のエッセンスをまとめた佐藤洋詩恵さんの著書『古窯曼荼羅』。帯には瀬戸内寂聴先生の推薦文が(2018年6月1日初刊 深夜叢書社)(j)

上に社員を大切に見守り、仕事以外でも、相談にのってあげたく思います。三代目たちが平均年齢35歳の会社経営の中核を担うこれからの私の役割です。寂聴先生のように、「大丈夫」と言ってあげられる人になりたいのです。

オミクロンも生き物、進化して生きている。人間も同じ。だからウィズ・コロナ。「共に生きる」という選択をしたい。観光業は平和産業。国内外の多くの人との出会いを通して、世界平和を願い、地域貢献できる宿でありたい。女将と呼ばれて46年の時を経て、良縁は地下水脈の如くつながっており、倍速で明るい未来へとつながるのだと、私は信じております。

古窯ホールディングス

<https://www.koyo-gr.com/company/>



編集部では、後援会会員企業と卒業生・在学生の協働した事例を積極的に紹介してまいります。会員の皆様からの情報を心よりお待ちしております。

# 「株式会社 小川製麺所」 取締役 小川博文さん 伝統に裏打ちされた製麺技術を携え 世界中でビジネスを展開する



小川 博文  
(おがわ・ひろぶみ)

神戸大学 大学院修了（経済学修士）。マイクロソフトでアライアンスを担当し、事業創造の面白さを覚える。30歳で渡米、ミシガン大学にてMBAを取得。スポーツブランドで日本市場向け新規事業開発に従事し2011年に帰国。デロイトトーマツで新規事業のコンサルティング業務に従事し、家業へ（f）

今回は1887年創業の老舗株式会社小川製麺所の取締役  
新規ビジネス開発担当 小川博文さんにお話を伺いました。  
伝統企業の後継ぎとしては異色の経歴を持つ小川さん、  
企画のプロフェッショナルとして  
国内外に新たな市場を拡大しています。

取材・編集：遠藤牧人（企画調査室）

写真：藤山武（f）



上：山形市内北町にある小川製麺所の工場。中央の白い建物では、蕎麦と白物が混ざらないよう階を分けて、乾麺が製造されている。右手の建物は伝統的な手延べ麺の工場／下：乾燥室で乾麺の品質を確かめるベテラン職人。手の感覚だけで麺の出来具合が分かるという

## 伝統の職人技に支えられ、それを誇りに新たな一歩を

株式会社小川製麺所は今年で創業136年を迎える山形市北町の製麺所。2010年に就任した島崎利博社長は4代目です。今回は社長のもとで、次世代を担おうと経験を積み重ねる息子、取締役新規ビジネス開発担当の小川博文さんを訪ねました。

「めんの小川」の品質は、人の技に支えられています。それはFSSC22000及びISO9001の最新バージョンを取得した近代的な工場で乾麺を製造する現在も変わりません。優秀な職人は、手の感覚でその日の麺の出来が分かれます。その上で、工場を敢えてフル稼働させないことも重要です。製造に向かない夏場は稼働させず、設備の点検や新商品の開発に充てています。」

と小川さん。一方、別棟では手延べの高級半生麺を伝統の技で作りに続けます。（これは絶品です！）  
「歴代社長らが築いてきた伝統の職人技に支えられているから、私は自信をもって新しい挑戦ができるのです。」  
小川さんは老舗の後取りですが、職人としての経験はほぼありません。ではどんな仕事をしているのか？ 好奇心いっぱい小川さんの「ドリーム・ファクトリー」でお話をお聞きしました。

## 祖父母のもとで幼少期を過ごし、関西で学び、東京そして世界へ

小川さんにとって、祖父で3代目社長の小川保吉氏は、父親のような存在だったそうです。

もとで過ごしました。工場の敷地で祖父とキャッチボールや、今も続く大切な習慣の工場の見回りも、一緒にやりました。祖父には、見回りができなかった日に漏電が原因で、工場を全焼させてしまった苦い経験があるので「。」

3代目社長はキャッチボールの一球一球に魂を込め、見回りでは手を引いて、博文さんに無言のうちに会社の伝統を伝えていたのかもしれませんが。時は進んで山形を離れた時は…。

「父も祖父も会社を継いでほしいとは言いませんでした。ただ、父は、将来は商いをしたいという私に、『商人の肌感覚を養うなら西へ行きなさい』と。私は関西の学校で経済学を専攻することにいたしました。今でも新聞広告を見ると、圧倒的に西高東低です。当時の父の言葉には納得します。」

そして、小川さんは卒業後、世界に羽ばたきます。  
「最初はマイクロソフトに就職しました。3年目にアライアンス・マネージャー（協業事業責任者）として、外資系ハードウェア・メーカーとの仕事を任せられました。海外でのミーティングが多くなり、その席で、『誰々がMBA（経営学修士）を取得した』とか



伝統的な手延べ麺の製造風景。備中鴨川で修業した3代目社長の技が、代々職人に受け継がれている。コシの強い独特の食感は病みつきになる

いう話が出ると、自分も取りたくなりました。また、ビジネスを深めるには専門的な打ち合わせの後の日常会話も大切だと痛感し、30歳を目前に英語をきちんと学びたいと思いました。会社は6年でやめ、ボストンに渡り、英語を1年半ほど学んだ後、ミシガン大学に入り、2009年にMBAを取得しました。」

「そして、米国でスポーツブランドの会社に入社。欧米で展開しているサービスをアジアで新規展開する事業の責任者に就きましたが、同社のボードメンバーのドーピング問題で、事業が凍結されてしまいました。そこで、2011年、日本へ帰国、デロイトトーマツに移り、新規事業の領域でコンサルティングの視点から経験を積みました。」



「ドリーム・ファクトリー」の厨房で新商品の鳥中華を手に、今後の抱負を語る小川さん。カタログに掲載する料理はここで撮影する（f）

### 三代目社長の一言で山形へ 芸工大との産学連携が始まった

さまざまなビジネス経験を積んだ小川さんが山形に戻ってきたのは、3代目社長の一言がきっかけでした。

「山形に帰省している時に祖父から突然言われた『山形さ戻ってこいはい』。初めて言われたことでしたが、私は、感度をもって祖父の意図が読めました。

デロイトの人事パートナーに相談すると、『百年企業で形になるものを作ってきなさい。戻りたければ戻ってくればいい。』と背中を押してくれました。私は後を継ぐ決意をしました。

戻って一年半ほどして祖父は亡くなりましたが、その間に貴重な学びがありました。自分にはこんなに素晴らしい会社がある。自分が学んできたことが、会社で活かせると思いました。」

「芸工大との出会いは、2015年1月のジェットロと商工中金主催のセミナーでした。講師は芸工大共創デザイン室(当時)の安孫子裕課長で、産学連携の話が聞きました。産学連携は、ミシガン大学でも大変盛んでした。名物授業 MA (Multidisciplinary Action Projects) 総合実地研修プロジェクトは、世界中のスポンサー企業から依頼



1



2

1:レンジで温めるだけで食べられる「つるつるとびきりそば」のパッケージ検討風景。制作過程から度々テレビ取材が入った  
2: 2017年2月に完成した商品。乾麺業界であまりにユニークなこの商品は、社内の意識改革に役立ったという



寒い冬に夜を徹して行われたCM制作の風景。芸工大映像学科の教員とともに、プロのクリエイターも参加し、学生を指導した。CMは大きな反響を呼んだ

を受けたコンサルティングプロジェクトに学生が参加する授業。この経験から、学生の若い視点で商品等を開発できるのは、企業側のメリットも大きいと考えていました。

### 乾麺の文化を若い世代へ 学生たちとやってみたこと

その頃、私は乾麺が若い世代に売れないことをとても危惧していました。このままでは、せっかくの山形の乾麺の文化が途絶えてしまうと。私は早速、安孫子課長に相談し、芸工大に新商品の開発研究を委託しました。」

「2015年から2017年にかけて

の2年間で、商品開発を企画構想学科のボブ田中ゼミに、その商品のパッケージデザインをグラフィックデザイン学科の赤沼明男ゼミに依頼しました。一連の制作過程は山形放送の30分ほどのテレビ番組になりました。さらには会社のイメージCMを、ボブ田中ゼミでコンセプトとストーリーを作ってもらった上で、映像学科の今村直樹ゼミに撮影してもらいました。」

こういう広がりのある受託研究は大学にとって大変ありがたいものです。学科をまたいだ教育ができるだけでなく、成果が形となって世の中に出るからです。では、会社にとって、その成果はどうだったのでしょうか？

「学生の発案で、電子レンジでチンするだけで食べられる『つるつるとびきりそば』を開発しました。あの商品は

### コンビニ跡地に企画室を併設 面白(い)ことがきつと始まる

ここで、今回の取材場所となった「ドリーム・ファクトリー」での仕事についてお聞きしました。

「ここは私が企画を考えたり広告をつくったりするために、コンビニ跡地を改修して昨年開設しました。芸工大の卒業生をはじめ、必ずしも仕事に直結しない、いろいろなクリエイターが入りします。面白いことが始まる起点になればと思っています。」

「これは赤沼ゼミの卒業生 藤田菜月さんがパッケージデザインしてくれた『どすこい』シリーズです。『おーばん』で売っていたものをアメリカのバイヤーに見せたら、現地発売が決まりま

した。力士の絵が大人気です。

コロナの巣ごもり需要もあって、乾麺は2020年には国内外とも好調でした。しかし、2021年はコンテナ不足で運賃が4〜5倍、海外では商売になりません。現在は回復した時に備えて、準備をしているところです。」

コロナ以前は年の3分の1を世界各国の出張に充てていた小川さん、「今、力を入れてるのは国内向けの通信販売です。ターゲットのお客様はベビーブーマーです。一時は若者への浸透を試みましたが、おかげで今のSTP\*が明確になりました。」

新聞広告は新聞ごとに読者層に合わせて打ち、データを分析します。紙面にのコードを入れると、購買年齢は10歳以上下がります。各社紙質が違



コロナ禍前は年の1/3が海外出張だった小川さんの見本市接客風景。夏場は打ち合わせ日程が取りにくいのも納得です！(SIAL Paris 2018にて)

ので、それを計算して写真データを作ってくれるのが藤山さんです。写真の質は売り上げを大きく左右します。新聞広告の効果は絶大で、昨年九州にコールセンターを設置しました。」

「通販は商品をしつかりターゲットに向けて訴求できて、価格競争に巻き込まれにくい。最近、鳥中華の新製品を通販専用で発売しました。とてもいい麺ができたので、グレードの高いスープを外注で作ってもらって組み合わせました。好調です。」

最後にまとめとして、芸工大との今後の関りと抱負をお聞きしました。「芸工大に頼めば何とかなる」という声を山形ではよく耳にします。でも、依頼する会社の側も、マーケティングなどの勉強は必須だと思います。マー



「ドリーム・ファクトリー」は、小川さんが新しいことを始めるための基地。カタログの撮影、新商品を企画、時には仕事に直結しない仲間が集まることも…今後の展開が楽しみだ(f)

株式会社 小川製麺所  
<https://www.ogawaseimen.com/>  
\* STPとは、Segmentation = 市場の細分化、Targeting = ターゲット層の抽出、Positioning = 自社の立ち位置、の3つの頭文字をとった分析手法。



ケティングまで考えて商品開発をしていきたいですね。近い将来、小川製麺所で働きたい！という卒業生が出てくるように、頑張っていきたいと思います。」

小川さんとは大学はもとより、卒業生ともども、さまざまな面で連携していきたいと思います。ありがとうございます。