

a la carte.

2025.12

あらかると

467



福島から全国へ！

チーム『MT.NORTH』、JEGTに挑戦

福島から全国へ！ チーム『MT.NORTH』、JEGTに挑戦

創業から50年以上にわたり、福島県内でも歴史ある地質調査の専門企業として事業を展開している山北調査設計株式会社。地面の下に広がる土や岩盤といった、普段は目にすることのできない地球の姿を、数値や図面などの形にして「見える化」し、土木設計の基礎資料として提供しています。このたび、福島県の若者応援を目的にeスポーツ分野への挑戦をスタート。地域の若い世代が、自らの力で全国の舞台に挑戦できるように社内外での新たな取り組みを進めています。



eモータースポーツの新たな舞台へ



JEGT (Japan Electronic sports Grand Touring) は、2019年9月に誕生した国内最大級のeモータースポーツ大会です。公式シリーズは「グランプリシリーズ(トップリーグ)」と「企業対抗戦」の二部門に加え、2024シリーズよりトップリーグ昇格を目指す「チャレンジリーグ」を新設。トップリーグには世界大会出場のGTプレイヤーが数多くなり、企業対抗戦には業種を問わずあらゆる企業が参戦しています。公式の世界大会や国体などでは個々にしのぎを削っているトップドライバーたちが、JEGTではチームメイト、またはチームを背負うライバル同士となり、賜杯を目指します。

オンラインでの大会を中心としながらも、最終戦は世界3大カスタマイズカーショーに数えられる「東京オートサロン」を舞台にオフラインで開催。オフライン形式ならではのフォーマットである「セミ耐久レース」は、レース中のドライバーチェンジが必須となっており、各ドライバーは高度なドライビングテクニック以外にも、チームとしての戦術や連携が強く求められます。

そして、トッププレイヤーたちの競演によるグランプリシリーズを頂点に、チャレンジリーグと企業対抗戦を加えた三部門を展開する公式リーグは、多くのGTプレイヤーにとって憧れの場となっています。

eスポーツを通して地域を元気に

これまでも、全国に先駆けて赤外線やドローンを活用した調査に取り組んできました。当初は懐疑的な目で見られることもありましたが、現在では国内でも先進的な技術を導入している企業として高く評価されています。eスポーツの分野においては、日本はまだ発展途上であり、十分に浸透しているとは言えません。今後は、自社主催によるレース大会の企画・開催も検討しており、eスポーツの裾野を広げるとともに、高校生や若者を応援できる環境づくりを進めていきます。eスポーツを通じて、人材交流や地域振興の一助となり、これからの地域を支える若い世代や、前向きに挑戦したいと考えている方々にとって、当社が魅力的な職場でありたいと考えています。

「福島から全国へ挑む力」を、私たちと一緒につくりたい仲間をお待ちしています。



オール福島で挑む! チーム『MT.NORTH』

そんなJEGTの企業対抗戦に今年から参戦している福島県のチームが「MT.NORTH」です。

「MT.NORTH」は福島県民のみで構成されたオール福島のチームです。企業として福島県内の若者に希望とチャンスを与え、活躍出来る場とする為に結成され、高校生から社会人まで福島県を代表して活躍出来るチームを目指しています。初出場ながら、18チーム中7位(10月31日時点)と健闘しています。

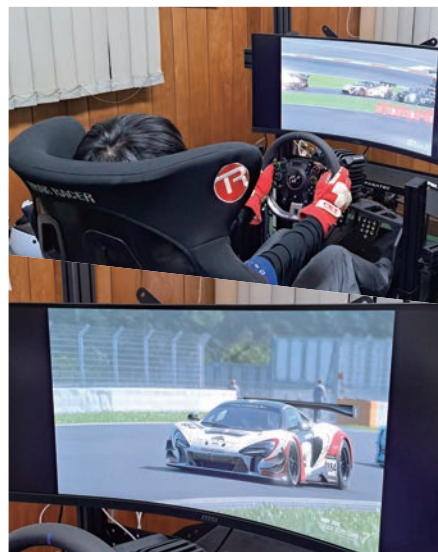
なかでも注目なのが、JEGT認定ドライバーの小倉祥太選手と秋葉覇貴選手です。両名ともJEGTが独自に展開する認定試験「JEGTドライバーズセレクション(JDS)」を突破し、ハイレベルなスキルを所有していることを証明したトッププレイヤーです。



▲小倉選手



▲秋葉選手



山北調査設計株式会社

〒963-0204
福島県郡山市土瓜1丁目209番地
TEL.024-951-7293

公式ホームページ



Instagram



ふくしまの地域、彩発見。

vol.33「地域おこし協力隊『福島市』」

活動内容 | 古民家を利活用した持続可能な再生プロジェクト

南雲 まりな

長野県出身の南雲さんは、新潟の大学で建築と地域コミュニティ形成を研究。卒業後、千葉県の建設会社に勤務するも、「地域おこし協力隊」への憧れが募り、令和6年4月入隊。松川町enjoyプロジェクト実行委員会に着任後、20年来そば栽培を続ける水原地区の「どいなかみずはらむら蕎麦打ち会」で蕎麦打ちを練習。現在、そば文化の次世代継承を目的に、築100年の古民家の利活用を構想中で、令和8年11月の開業を目指しています。また、毎月第1日曜日に松川学習センターでの「朝市」の運営補助や、地域イベントへの参加、SNSでの情報発信なども担当。KFB福島放送の「ふるさとシェア!」では県民リポーターとして地域の「声」を伝える役割も担っています。



▲改修予定の古民家



▲特産そば



▲朝市

「福島市 地域おこし協力隊」

福島市役所 地域共創課

福島市五老内町3-1
TEL.024-525-3731



Instagramは
コチラから



「地域おこし協力隊」とは…

人口減少や高齢化等の進行が著しい地方において、地域外の人材を積極的に誘致し、その定住・定着を図ることで、意欲ある都市住民のニーズに応えながら、地域力の維持・強化を図っていくことを目的とした総務省が取り組む制度です。

詳しくはコチラから

JOIN (移住・交流推進機構)
<https://www.iju-join.jp/chikiokoshi/index.html>



なるほど! 福島なんでもランキング

統計

まんじゅう支出金額

単位:円

順位	市町村名	金額
1	鹿児島市	1,784
2	鳥取市	1,758
3	福島市	1,718
4	高松市	1,705
5	名古屋市中区	1,578
48	松山市	574
49	大津市	563
50	那覇市	533
51	札幌市	521
52	青森市	342

出典:総務省統計局「家計調査(二人以上の世帯)調査結果」(令和4年~令和6年 平均)
※政令指定都市の川崎市、相模原市、浜松市、堺市、北九州市を含むため、総数は52都市です

福島は菓子類の支出が全国的にも高い。そのなかから今回は「まんじゅう」に注目してみた。

福島のまんじゅうといえば、やはり日本三大まんじゅうのひとつにも数えられる柏屋の「薄皮饅頭」が代表格だ。創業は1852年。当時、東北地方では皮付きの粒餡を厚い皮で包んだ素朴なまんじゅうが主流だった。そんななか、初代・本名善兵衛氏は「病に薬がいるように、健やかな者には心のなごみがある」という想いから、餡をたっぷり詰めて、皮をできるだけ薄く仕上げたまんじゅうを考案し誕生したのが「薄皮饅頭」である。

郡山は、江戸から奥州を結ぶ五街道のひとつ・奥州街道の宿場町として栄えた地である。旅人たちが行き交う中、柏屋は茶屋を開いて休息と甘味を提供し、人々の疲れを癒してきた。その伝統は現代にも受け継がれ、旅人や地元の人々に親しまれ続けている。薄皮饅頭は自宅用のお茶菓子としてだけでなく、贈答品としても高い需要を保っているのは、その長い歴史と信頼の証といえるだろう。

さらに会津地方では、「あわまんじゅう」や「まんじゅうの天ぷら」など、地域色のあるまんじゅう文化が根づいている。祝い事や祭りの際にまんじゅうを食べる風習も多く、まんじゅうは特別な菓子ではなく、日常生活の中に自然に溶け込んだ存在となっている。

このように、福島県ではまんじゅうが単なる和菓子ではなく、人々の暮らしや心をつなぐ食文化として息づいている。その背景には、地域の歴史、風土、そして人々の温かい気質が深く関わっているのだろう。

2026

1

January

睦月

昨年1月、福島市の天気・最高気温です。

今日は何の日？

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
【2026年1月の天候予想】 東・西日本太平洋側では平年に比べ晴れの日が多いでしょう。平均気温は平年並みまたは高い確率ともに40%でしょう。(日本気象協会)				1 元日 初詣 日本初の点字新聞創刊(1906年)	2 のち 新聞休刊日 初夢の日	3 のち 三日月 ひとみの日 駆け落ちの日
4 のち 御用始め・大発表会 世界点字デー 石の日	5 6.2 小寒(二十四節気) 囲碁の日 魚河岸初競り	6 のち 8.1 まくらの日 ケーキの日 カラーの日	7 のち 10.5 人日の節句 爪切りの日 消防車の日	8 のち 4.6 遠影撮影の日 イヤホンの日 ロックの日	9 のち 5.0 クイズの日 風邪の日 一番くじの日	10 のち 3.6 ひもの日 インターンシップの日 糸引き納豆の日
11 のち 6.4 鏡開き イラストレーションの日 マカロナサダの日	12 のち 4.6 成人の日 スキーの日 いいねの日	13 8.2 たばこの日 遺言の意味を考える日 第一回大学入試センター試験(1990年)	14 のち 9.3 タロとジロの日 マンリーデー 褒め言葉カードの日	15 のち 4.7 小正月 半襟の日 フードドライブの日	16 のち 3.3 囲炉裏の日 ヒーローの日 禁酒の日	17 3.2 防災とボランティアの日 おむすびの日 阪神淡路大震災(1995年)
18 のち 6.7 118番の日 都バスの日 いい部屋の日	19 11.1 いいくちの日 のど自慢の日 家庭火器点検の日	20 のち 12.3 大寒(二十四節気) 血栓予防の日 玉の輿の日	21 のち 10.4 スイートピーの日 料理番組の日 ユニベアシティの日	22 11.1 カレーライスの日 ジャズの日 飛行船の日	23 のち 11.7 アーモンドの日 花粉対策の日 一無二少三多の日	24 9.2 法律扶助の日 教育の国際デー 郵便制度施行記念日
25 8.5 中華まんの日 美容記念日 ホットケーキの日	26 7.7 文化財防火デー 腸内フローラの日 コラーゲンの日	27 8.8 国旗制定記念日 新聞求婚広告が始まる ツナの日	28 9.5 衣類乾燥機の日 データ・プライバシーの日 日本初の日刊新聞創刊(1871)	29 のち 6.1 人口調査記念日 昭和基地開設記念日 タウン情報の日	30 2.7 3分間電話の日 おから菓子の日 タビナカの日	31 のち 3.9 防災農地の日 生命保険の日 愛妻家の日



高橋 幸司 (たかはしこうじ)
・Blicon7代表
・有限会社高橋幸司の事務所
取締役社長
・中小企業診断士 産業カウンセラー
うまくいく応えは店主がお持ちをモットーに、全国の商売大好き店主を3,465回以

243

うまくいく応えは店主がお持ち

心境の変化

裏方仕事を軽くみていた。高2の春休みに仕出し業のアルバイトを始めた。会社に電話したのは2月下旬。高校名と服のサイズをこたえたと出勤日を告げられ、拍子抜けしたことを覚えている。日曜の朝7時過ぎに出勤すると作業服を渡され、案内された厨房には立ったまま丼をかき込む男性が3人。そのうち眉が極細で目つきの鋭い1人に手招きされ、まかないを渡された。鮎と納豆のカレー。驚く私に「はやく食べ、夕方まで休みなし、おかわりしろよ」と、彼は箸を振った。おかわりのタイミングを見計らううちに、仕出し料理の盛りつけが始まった。私は料理の入った箱をワゴン車に積み、助手席に乗るよう指示された。その後、彼とペアを組み市内3箇所の結婚式場を巡り、箸並べから撤収まで一連の作業を暗くなるまで繰り返すことに。この日はずっとごちそうなかった。それはバイト初日だからではない。助手席に座るやいなや「(作業服の胸と袖の)ボタンをぜん閉めろ」と睨まれたからだ。

油断していた。私は短く返事をするのが精いっぱい。無言の車内で赤面し裏方仕事を軽くみていたことを反省した。

地下駐車場に着いてすぐ、台車を降ろし荷物を移した。彼と2人で静かに台車を走らせていると、靴のかかとを擦らずに歩け、お客様とすれ違う

時は左に寄って会釈しろと、箱越しに低い声が響いてきた。その声に焦り動きがごちさない自分がもどかしい。その後も残飯の廃棄や容器回収など、こと細かに指示が飛んできた。肩の力が抜けたのは帰りの電車内。まかないの「おかわり」の意味もわかった。

彼とのペアを考えると翌週のバイトは気が重かったが、結局、同じ時刻に出勤した。まかないをおかわりしてから助手席へ。新たな作業も増えたが、不思議と身体がすんなり動き、焦ることなく仕事を終えることができた。

なぜ焦らずにすんだのか?それは心境が変化したからだと思う。先週彼に睨まれたおかげで軽く浮ついた心境は消えていた。代わって、落ち着いた心境で指示に耳を傾けたから、すんなり身体が動いたのだと思う。同じ指示でも、どんな心境で聞かによって身体の動きが違ってくる。偉そうに書いているが、これはだいたい後になって気づいたこと。今は指示することが多い立場だが、シャツのボタンに手を伸ばす時、たまにあの睨みが頭をよぎることがある。しかし、聞こえてくるのは「ボタンをぜんぶ閉めろ」という彼の声ではない。「油断するな」という自分の声だ。

(2023年8月10日執筆)

てっちゃん

vol.161 キラ アスカ作



小からケン
耳のオリ
な話

column

81

体の中からポカポカに! 冬に取り入れたい“陽性食品”

みなさんは「陽性食品」という言葉を聞いたことがありますか?

「陽性食品」とは、体を温める方向に働く食材のことです。寒い地域で育つもの、地中で育つ根菜類、塩分や発酵のある食品などがこれにあたります。例えば、にんじん・ごぼう・れんこん・しょうが・味噌・納豆・チーズなどが代表的です。

寒さが本格化する冬は、体が冷えやすく代謝も下がりやすい季節です。そんな時期こそ、体を体内から温めてくれる「陽性食品」を意識的に取り入れることがおすすめです。

中でも、冬におすすめしたいのが「根菜類」。地中でゆっくり育つ根菜は、太陽のエネルギーをしっかりと蓄えており、体を芯から温める効果があります。食物繊維も豊富なので、腸内環境を整えて免疫力アップにも効果的。特にごぼうやれんこんは食感も良く、炒め物・煮物・汁物など、どんな料理にも使いやすい万能選手です。

また、しょうがは「生」と「加熱後」で動きが違うのもポイント。生のしょうがに含まれる「ジンゲロール」は血行を促して発汗をうながす一方、加熱することで「ショウガオール」という成分に変化し、より体を温める作用が強くなります。寒い季節には、すりおろしたしょうがをスープや味噌汁に加えると、体の芯からぽかぽかになることができます。

さらに、発酵食品である味噌や納豆には、腸内環境を整えて免疫力を高める働きもあります!冬は風邪や感染症が流行しやすい時期でもあるため、「温め+免疫サポート」の両方を叶えてくれる発酵食品はまさに一石二鳥です。

冬の食卓で「陽性食品」を上手に味方につけて、冷え知らずの毎日を過ごしましょう。



KenOri

株式会社 ケンオリ
https://kenori.com



本 社

〒963-0724 郡山市田村町上行合字北川田26-3
TEL.(024)944-8400 FAX.(024)944-9980

福島支社

〒960-2101 福島市さくら3-2-7
TEL.(024)594-2155 FAX.(024)594-2156

いわき営業所

〒970-8025 いわき市平南白土2-6-3
TEL.(0246)24-2500 FAX.(0246)24-2504

会津若松営業所

〒965-0059 会津若松市インター西75
TEL.(0242)22-6300 FAX.(0242)22-6302