

# 川島通信

Kawashima Tsushin

Vol. **27**  
January 2014

特集

米沢織二百五十余年の歴史が紡ぐ伝統の美。

## 米沢織

謹賀新年



みんなであいべ!!

んまいもん★たんけんたい

KAWASHIMA NEWS

かねたんカレンダー「ゆるごよみ2014」好評発売中!! 他



# 年頭のご挨拶



代表取締役  
**川島 良範**

あけましておめでとうございます。謹んで新春のご挨拶を申し上げます。

昨年は、アベノミクス効果で、経済の持ち直しが報じられ、景気回復の基調が見え始めました。しかし、首都圏を中心とした景気回復感が強く、まだまだ地方への回復感はいまだに少ないという感じがします。米沢にも、経済の春が訪れるように、今年は期待したいと思います。

当社は、「米沢で一番お客様の商売繁盛を応援する会社」をめざし、日頃よりお客様に紙製品を提供するだけでなく、効果を提供できる様に為に一生涯懸命考え実行してきました。まだまだ、発展途上ではありますが、徐々に社員全員が力をつけ始めています。今年は、この流れを継続し、お客様に効果を提供し、未永くパートナーとしてお付き合いしていただけるよう、社員一丸となり邁進していきます。本年も、何卒ご指導の程、よろしくお願いいたします。

## 2014年 年男年女

川島印刷の年男の方に今年の抱負を聞きました。



取締役工場長  
**大竹 清和**

昭和41年2月26日生まれ

年男の抱負の原稿依頼があり自分の年にビックリ。自称三十代！まだまだ若いと思っていましたが、実際は……。

昨年は左足を怪我し、楽しみにしていた恒例の正月のゴルフにも行けず。しかも、毎日の大雪で雪かきに追われ怪我が3ヶ月ぐらい治らず大変な年の始まりとなりました。至るところにガタが出てきて、それが、なかなか治らず年を感じていました。そんな中、とても嬉しい出来事がありました。嫁に行った長女に男の子が2月に誕生したことです。まさかこんなに若くて孫の顔を見るとは思いませんでした！

たまに遊びに来る孫を抱っこする楽しみと、今年は一緒に散歩出来るかな？と期待が膨らんでいます。

仕事も遊びも何をするにも体が資本。半年前から愛犬(爽介)との散歩を続け、孫と走って遊べるいつまでも若くて元気なGGになりたいと思います。

何事にもポジティブを忘れないで健康第一！今年もよろしくお願い致します。



プレス部 印刷課  
**須藤 直人**

昭和53年2月19日生まれ

当時、流行語になった「普通の女の子に戻りたい」そう、自分はキャンディーズが解散した1978年に生まれました。もしかしてただお〜♪親父は子供の誕生の喜びよりもキャンディーズの解散の方が悲しかったんじゃないの〜？(笑)

まーそれはさて置き、年男だから何か抱負を書いてほしいとお願いされ、別に年男の時だけ抱負が有る訳では無く、一応毎年抱負はあるのですが…。ただ、年男という節目の年なので、後々に人生を振り返った時の基準として、何か記憶に残る事をしたいと考えています。24歳の年男の時は腹の具合が男の勲章と思ってました。36歳の年男は健康第一で頑張ります。

# 2013年を振り返る

昨年は別れと出会いの多い一年でもありました。遠藤（旧姓 二瓶）美幸さんのご結婚退職、長年に渡りご指導いただいた金子淳一さん、神保滋宗さんと惜しまれながらの退職でした。そして、新たに4名の仲間が加わりました。そんな一年を振り返ってみました。

1月4日	川島印刷新年会 (イタリアンダイニングえん様)
1月23日	第2回川島印刷オープンハウス開催
1月31日	プリプレス部 遠藤 美幸 さん 退職
2月9・10日	雪灯籠まつり 雪灯籠制作に参加
2月28日	営業部 金子 淳一 さん 歓送の宴
3月31日	常務取締役 神保 滋宗 さん 歓送の宴
4月1日	営業部 営業三課 佐藤 康徳 さん 入社
4月26日	川島印刷観桜会 (よねざわ村様)
6月	管理部 管理課 菅原 美和 さん・藤井 智子 さん 入社



1/23 第2回オープンハウス



4/26 川島印刷観桜会



10/9 優良商工従業員表彰式



10/27 リサイクルアートコンテスト表彰式

7月1日	3年目を迎えた節電うちわを 米沢駅構内に設置開始
7月16日	営業企画部 二宮 幸紀 さん 入社
8月2日	ビアガーデン (今野肉店様)
9月29日	川島印刷いも煮会 (海老が沢)
10月9日	優良商工従業員表彰式 (当社より7名表彰)
10月19日	第3回川島印刷オープンハウス開催
10月27日	第3回リサイクルアート・コンテスト 表彰式 (優秀賞受賞)
12月上旬	川島印刷Facebook開設





米沢織二百五十余年の歴史が紡ぐ伝統の美。

特集

# 米沢織

Yonezawaori

今号は 2014 年、最初を飾る社外報になります。

年始にふさわしく、艶やかで優雅な米沢を代表する伝統工芸品「米沢織」を特集します。

## 米沢織の始まり

上杉氏が米沢 30 万石に移封されたのが慶長 6 年 (1601) でした。当時の藩主上杉景勝の重臣直江兼続は、江戸時代の初めより、米沢ではすでに漆・桑・青苧（からむしから取りだした繊維）・紅花などが栽培されていたこれらの特産物を引き続き奨励し藩の買上制としました。それから約 200 年ほど経ち、米沢藩九代藩主上杉鷹山公が藩財政建て直しのために殖産振興として本格的な米沢織を発展させます。

先進地だった新潟県の小千谷から技術者を招き「縮布」の生産に成功し、その後、養蚕の発展とともに絹織物へと転換していきました。明治 25 年には米沢絹織物業組合が創立され、時代とともに織機の発明、開発により生産設備が整い生産性が飛躍的に発展を遂げました。

このように、米沢織は伝統的な絹織物から発展し、現在では天然繊維と化学繊維による服地、呉服の生産地を形成し、産地内には関連業種である撚糸、染色、整理加工、意匠、紋彫部門と全国でも類をみない繊維の総合生産地となっています。

米沢織は代々受け継がれた類い希な技術と地域の特産物に培われた伝統と高い信頼度を持ち、商品開発を通じ産地ブランドの更なる飛躍をとげています。



紅花をはじめとした様々な植物を用い染め上げ、織り上げてきた伝統は、現在なお受け継がれ、私たちの生活に彩りを添えてくれます。

## 米沢織体験施設のご紹介

紅花染め・藍染め・漢方染め・手織体験等



写真：わくわく館様にて

\*手織り体験／約45分

\*紅花染め体験／自分でハンカチーフなどを染めて、自分だけの作品を創ってみましょう。約30分

■染色工房わくわく館 ☎0238-24-0268(通年9:30~16:30・水曜日休み)

\*工場見学・体験学習

箆園工房 ☎0238-23-6001 / 織路助左衛門 ☎0238-23-3542

漢方染菅原工房 ☎0238-23-9286 / 紅花染新田 ☎0238-23-7717

織絵夢人館 ☎0238-24-5945 / 刺し子工房創匠庵 ☎0238-23-0509

\*工場見学のみ 野々花染工房 ☎0238-23-0748

※詳細につきましては、各工場にご確認ください。

■お問い合わせ 米沢織維協議会 TEL.0238-23-3525

(協力・参考：米沢織維協議会)



みんなであいべ!!

※「あいべ」とは…  
米沢弁で「行こう」の意味

# んまいもん★たんけんたい

置賜地方は、美味しいものの宝庫！そんな置賜の地で営業しておられるお店を訪ねてきました。今回は、**[ufu uhu garden]** さん・**「そばや文子」** さんです。



おいしいたまごから 笑顔が  
「ウフウフ」こぼれるひととき。

ウ フ ウ フ ガー デ ン  
**ufu uhu garden**

米沢市赤芝にあるウフウフガーデンさん。おすめは、「たまごや」の贅沢たまごかけごはん御膳。にんにく醤油に漬け込んだ卵黄、プレミアム温泉たまご、プレミアムたまごおかずも3種類あり、食べ応えのある御膳です。新鮮なたまごをふんだんに使用しているスイーツも大変好評です。朝9時30分から営業しているので、ちょっと遅めの朝食に出掛けてみてはいかがでしょうか。

お店のモットー

新鮮なプレミアムたまごを  
充分に楽しんで頂き、お客様に  
ウフウフになって頂く

阿部店長のオススメの一品!!

にんにく醤油に漬けこんだ卵黄、プレミアムたまごで作った  
だしまきたまご、鶏鶏のそぼろ、山形のつげもの「おみ漬け」  
などごはんがすすむ御膳。  
プレミアムたまご・温泉たまご・ごはんはおかわりOK!



「たまごや」の  
贅沢たまごかけごはん御膳

一人前 **780円** 税別

パンケーキも  
人気です!!

**名 称**  
ufu uhu garden  
**所 在 地**  
山形県米沢市赤芝町1627-1  
**営 業 時 間** 9:30~18:00  
(冬季平日は9:30~17:00)  
**定 休 日** 無休  
**電 話 番 号** 0238-39-4040



おいしい「おそば」と笑顔あふれる  
「憩い」の時間をご提供します。

ふ ん こ  
**そばや文子**

米沢市大町にお店を構える「そばや文子」さん。特におすすなメニューは、そばとご飯を両方食べられるという「そばミ二天丼セット」。サクサクとした天ぷらと、甘めのたれがかけてあるご飯と一緒に食べると箸が進みます。そばは香りがよく、つるつるとして何杯も食べられるおそばです。ゆっくり新そばの香りを楽しみましょう。他には天ぷらそばや鴨せいろなどがあります。

お店のモットー

みんな笑顔!!!

村上店長のオススメの一品!!

のどごしツルツとおいしいおそば。  
女性でも食べやすい旨で、  
そばと天丼が一度に味わえるお得なセットです。



そばミ二天丼セット

一人前 **950円** 税別

サクッと揚がった  
天ぷらが美味!!

**名 称**  
そばや文子  
**所 在 地**  
山形県米沢市大町5丁目3-29  
シェア大町ビル1F  
**営 業 時 間** 11:00~14:00  
**定 休 日** 日曜日  
**電 話 番 号** 0238-21-0180



# KAWASHIMA NEWS



## かねたんカレンダー 「ゆるごよみ2014」好評発売中!!

かねたんファンの皆様、お待たせしました！皆さんのデスクをかわいく彩るステキな女の子たちの卓上カレンダー「ゆるごよみ2014」が好評発売中です！！「ゆるごよみ2014」は12枚1組（+表紙・裏表紙・ケース付）で525円です。自分のデスクやお友だちへのプレゼントにも最適です♪今年も、かねたんたちと一緒に素敵な1年を過ごしませんか？

## 川島印刷 Facebook ページOPEN!!

前号でもお知らせいたしました川島印刷のFacebookが12月初旬に開設しました。会社のイベント情報や、制作事例などたくさん更新していきますので、ぜひみなさん！！「いいね！」を押してくださいね☆



## リサイクルアートコンテスト 優秀賞受賞!!

山形大学工学部・米沢市・米沢信用金庫主催、第3回リサイクルアートコンテストにプレス部印刷課で応募しました。作品は、米沢鯉をモチーフとしたデザインアートです。印刷課にちなんで、印刷で出た廃材（使用済みアルミ版）を使用。刷版工程で出る直径5mmの小さなパンチかすを、アルミ版に丁寧に約7500枚貼り付けた力作です。結果は見事に「団体・企業の部」で優秀賞をいただきました。



## 1・2月の 置賜イベント情報

変更になる場合がございます。確認の上お出かけください。

- |                 |                         |        |                   |
|-----------------|-------------------------|--------|-------------------|
| 12.31~1.3・11~13 | 安久津八幡神社三重の塔ライトアップ       | 2.1    | ながい雪灯り回廊まつり2014   |
| 1.12            | 大日如来わらじみこしまつり(たかはた冬まつり) | 2.8~9  | 上杉雪灯籠まつり          |
| 1.17            | 笹野観音初十七堂祭               | 2.8~9  | 安久津八幡神社三重の塔ライトアップ |
| 1.25            | 亀岡文殊祭礼星まつり              | 2.8~11 | まほろび冬咲きぼたんまつり     |
| 2.1             | なんよう雪灯かりまつり             | 2.22   | 中津川雪まつり           |

# 健康 プチ豆知識

## おいしい鍋で 冬を乗り切ろう！



雪が積もり、本格的に冬が到来。熱々のお鍋がおいしい季節になりました。今回は、美味しくてさらに健康になれるお鍋を紹介します。

### 豆乳が主役！うるおい美肌鍋

#### ■材料（2人分）

豆乳400ml・がんもどき4個  
えのきだけ1株・白菜1/4株・長ねぎ2本  
豆腐2丁・人参1/2本・手羽先8本  
水菜1束・昆布のだし汁3カップ  
※白菜・豆腐・人参は食べやすい大きさに、長ねぎは5cmくらいの斜め切りに、水菜は5等分に切る。

#### ■作り方

1. だし汁を鍋に入れて中火にかけ、豆乳を入れる。
2. 豆腐、手羽先を入れ、しばらく煮て、残りの材料を加えて煮る。
3. 表面にできた膜（湯葉）も楽しみながら、お好みのタレでどうぞ。ポン酢、わさび醤油、しょうが醤油、ゆず醤油、ねぎ醤油など、タレをそろえると、様々な味が楽しめますよ。

大豆には美肌によい大豆イソフラボンが豊富。人参・長ねぎ・水菜に豊富なビタミンCが、手羽先のコラーゲンの吸収を高めてくれるので、肌に潤いを与えてくれる鍋といえます。

### ■鍋のシメ、雑炊派？うどん派？

鍋のシメは、ごはんかうどんが定番ですが、健康という点ではどちらが良いのでしょうか？ごはん（お茶碗1杯分150g）は252kcal、食物繊維0.6g。ゆでうどん（1人前250g）は262kcal、食物繊維2.0g。ダイエットや美肌によい食物繊維は、うどんがごはんの約3倍です。他の成分を比較しても大きな差はないので、野菜をあまり食べなかった…という方はうどんの方がいいかもしれませんね。

### ■薬味を加えてさらに健康に！

薬味の役目は「料理に薬効成分がプラスされる」「料理の味を引き立たせる」ことにあります。体を温めたり、解毒作用や食欲増進、殺菌、食中毒の予防、臭い消しなど、健康効果をもたらす薬味を上手に使って、おいしい鍋をよりおいしくいただきましょう。

●肉や魚の臭みを消す薬味→山椒・しょうが・んにく・わさび

●香りを楽しむ薬味→ごま・ゆず・もろみ酢・小ねぎ・唐辛子

●水炊きにあう薬味→せり・海苔の佃煮・とろろ昆布

●二日酔い防止の薬味→大根

（参考：健康Salad <http://www.k-salad.com/>）

## 編集 後記

新年あけましておめでとうございます。今年の干支は「午」（馬）。馬にちなんで「馬には乗ってみよ 人には添うてみよ」ということわざがあります。何事もやってみなければ分からないという意味です。今年は「挑戦」をテーマに新しい事にも「挑戦」していきたいと思います。今年も「かわしま通信」をよろしく願います。（神田）

編集：【社外報委員会】神田敏三、大淵 藍、渡部成年、鈴木貴美子、菊地美香、植野浩二、菅野深由希

発行：株式会社 川島印刷 〒992-0021 山形県米沢市大字花沢 221-2 TEL0238-21-5511・FAX0238-21-5514  
HP（バックナンバー公開中！）→ <http://kawa-prt.com/> ブログ更新中！→ <http://kawayumedayori.blog.shinobi.jp/>  
川島印刷FacebookページOPEN！ぜひいいね！→ <https://www.facebook.com/kawa.prt>