

矢板の一番物語

※今回の企業・工場は
矢板市商工会 6月調べ

一番新しく開店した店舗 クイック整体「整え屋」

古谷幸樹さんは、二年前（平成二十六年）、二十一年続けたプロ競輪選手を引退。

●現役の頃より、「食」と「体のメンテナンス」の大切さを認識していたことから、無農薬野菜を栽培すると共に、整体師の資格を現役中に取得していたことから、商工会主催の「創業塾」を受講し、整体師の認定取得。今年三月にコロナ矢板にクイック整体「整え屋」を開店しました。

●「整え屋」の開業した理由
現役の時にこの地に家を建てました。ここは、練習環境が良かったことと、JRや高速に近く、移動に便利という理由でこの地にしました。

●整体業を起業した理由
現役のころからレースの前後には整体を受けていたので、長年の経験と知識が発揮でき、患者さんの気持ちも理解できる自信があったし、自宅のトレーニングルームをそのまま活用できたこと

●「整え屋」の特徴
筋肉の張っている箇所を揉み解すことにより、骨格が矯正され腰や肩こりが解消します。施術中と翌日は痛く感じるが、その後はすっきりします。なるべく一回の施術で治るよう心掛けています。

また、当店では酸素力プセルを設置しています。マッサージュと酸素を組み合わせたマッサージュのみより三〜五倍の効果が期待できるとの研究結果があります。

●営業開始後三ヶ月経過して
口コミでお客様は増えています。

●一番新しく操業した工場
三ツ和商事株式会社矢板工場
皆さん、わが街にチョコレート工場があるのはご存知でしたか。本社を神奈川県横浜市に構える「三ツ和商事(株)」の矢板工場長の滝澤輝子さんにお話を伺いました。

●矢板工場の社員は
社員数は十六名で男女共八名ずつです。本社からは私と女性事務員の二名、あとの十四名は地元採用ですべて二十歳代です。

就業時間は、午前九時から午後五時三十分まで、昼食は、就業時間中は製造ラインを稼働させているため、交代制で取るようにしています。

●製造しているチョコレートは
大手パンメーカー、神戸のナッツ会社のチョコ

●矢板工場の社員皆さん
地元で採用した社員はとて生真面目で、工場



えてきてます。施術中の痛さを覚悟して再度来店してくれたいです。

●森戸酒造は、明治七年創業、今年で一四二年目を迎える市内で一番の老舗企業です。五代目社長・森戸康雄さんにお話を伺いました。

●長年にわたって看板を守り続けられた秘訣は
酒蔵と言いますと「保守的」「伝統を重んじる」等のイメージがありますが、風習や理念等基本的なものは大事に継承しつつも、時代とともに変わる食生活の変化や消費者のニーズに合わせて「うまい地酒」を造り続けてきた結果であると思っています。

●今後の計画・抱負は
矢板市の特産品である「リンゴ」の花より培養した酵母を用い、世界で唯一のオリジナル純米酒の開発に成功しました。今後も地元の米・水・酵母・人にこだわりの意味での地元で愛される「地酒」造りを目指していきます。

●市内の不動産業者に依頼し、立地条件（流通・交通の便）を考え、水路の使用を確保したうえで、国道四号沿いの資材置き場跡地に建設をしました。

●矢板工場の社員皆さん
地元で採用した社員はとて生真面目で、工場



ここが直売所

●「十一正宗」の由来は
日本酒の甘辛を表すときに、糖分の多いものは（一）で甘口。逆に少ないものは（十）で辛口になります。甘から辛からず飲み飽きしない日本酒（正宗）というところから名付けたものです。



創業明治七年