

【 発行にあたって 】



皆さんこんにちは。本紙を手にとっていただきありがとうございます。

私たち「Ynet.」は町民活動の活性化、町内ネットワークの拡大・構築を目指し組織された役職員で構成するグループです。標津町には様々なまちづくりに関係する活動をしている団体や個人の方がいて、実際にお会いしてみると、標津町にはこんなにも味わい深い人たちがいるね、と気づかされました。本紙の表題「sipeto(シペト)」は標津の語源になったとされるアイヌ語「シベツ」と日本語の「人(ト・to)」を掛け合わせた造語で、標津に住む活動的な方々をたくさんの方に知っていただきたく名付けました。

sipetoを通じて人の活動に込められた『想い』に触れて、知って、共感して、共に活動する方が一人でも増えることになればうれしく思います。

Ynet.

— SPECIAL THANKS! —

あかつきダイニング A マート 川北郵便局 郷土料理武田 ぎんれい精肉店 くるくる2 合田商店	後藤商店書店部 標津漁協直売所 標津郵便局 セイコーマートこんどう標津店 セイコーマート標津まるよし店 セブンイレブン標津町店 大地みらい信用金庫標津支店	ファミリーレストランいしばし 福住 ホームマクニコット ボンノウシテラス cafe&musicbar site. 株式会社 上田組 山本商店
---	---	--

\*五十音順・敬称略

— Follow us on Facebook & Instagram!! —

標津町内の情報などを更新！ぜひ検索してみてくださいね。



Facebook

Instagram

— INFORMATION —

しべつろーかるふりーペーばー  
**sipeto** No.17  
Autumn 2023

2023年9月29日発行  
発行人 Ynet.  
発行所 〒086-1632  
北海道標津郡標津町北2条西1丁目1番3号  
標津町役場企画政策課内  
TEL.0153-85-7240  
FAX.0153-82-3011



- バックナンバーのご希望は上記までご連絡ください
- 次回発行は2024年3月の予定です



しべつろーかるふりーペーばー

**sipeto**

Shibetsu Civic Pride Project by Ynet.



Take Free

CONTENTS

上田組の新オフィスに行ってみた！ / 山本商店でワイン買いに行ってみた！  
インタビュー 32 上田修平さん、33 山本祐一さん / and more



Let's Open!!!

REPORT

上田組の新オフィスに行ってみた！



PICKUP① 誰とでも繋がるエントランス

玄関から入ると受付の方はおらず、タブレットが置いてあります。このタブレットからはなんと！事務所内の社員さんだけでなく、現場に行っている社員さんの社用スマホに繋がります！

PICKUP② 圧巻の全席フリーアドレス

インタビューでは聞きましたが、いざ実際に見てみると凄かった…。一人用の机から長机、バーを彷彿とさせるカウンター席や卓球台にもなる机がありました！(卓球をやる人は徐々に少なくなっていくそうです。笑) 毎日別の席に座ったり、お気に入りの席に座ったりと仕事意欲も高まりそうです！

PICKUP③ 社員さん第一の設備

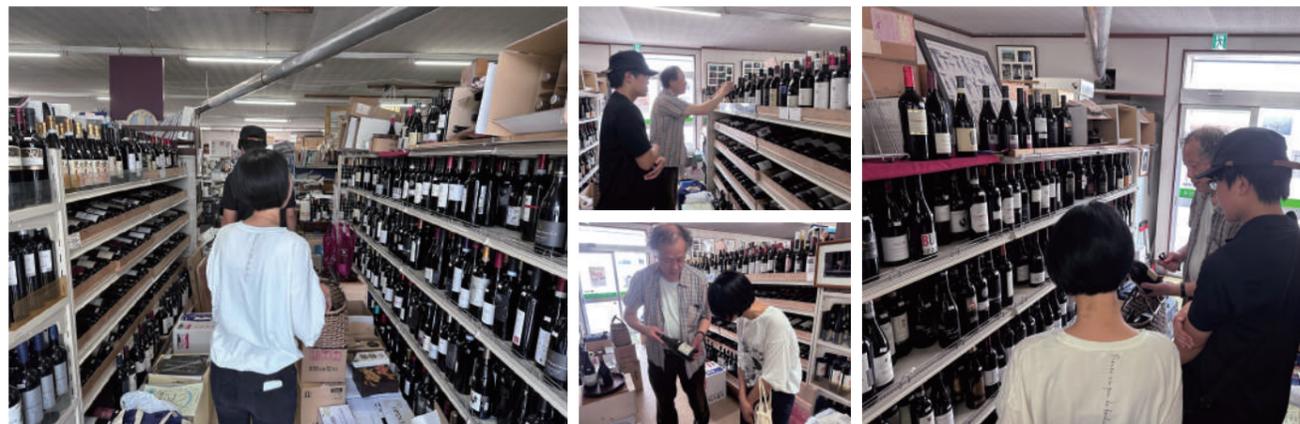
今まで使われていなかった三角屋根部分の天井スペースには個別の仮眠室がありました！そして給湯室の冷蔵庫には「設置型社食」が！料理が苦手な社員さんも安心して働くことができますね。事務スペースには、リアルタイムで現場の社員さんの健康状態を確認できる大型モニターもあります。至る所で人を大切にしたいを感じることができました！

紙面の関係でまだまだ紹介しきれない素敵な設備がたくさんありました！気になる方は見学希望のお電話を！この度は、業務中にもかかわらず見学をさせていただきありがとうございます。



REPORT

山本商店でワイン買いに行ってみた！



日本全国から美味しいワインを求めてお客さんが買いに訪れるという、山本商店に行ってきました。



山本さんに選んでいただいたワイン  
Ynet.メンバーでそれぞれ購入しました！



奥行きのある店内に入ると世界中のワインが所狭しと並んでおり、どんなワインと出会えるんだろうと、心からワクワクすることができました。さっそく山本さんに、「予算3000円くらいで甘みの少ない赤ワイン」というお題で選んでいただきました。何本か紹介していただきましたが、「イタリアワインの王様」と言われているパロロロという銘柄のワインを選びました。家に持ち帰って飲んでみると、洗みもありつつ、まろやかで飲みやすかったです。一緒に飲んだ家族からも美味しいと好評でした！他のメンバーもジビエ(鹿、熊)に合う赤ワインを選んでもらっており、癖のある肉でもさっぱり飲んで、満足だったと絶賛していました！ぜひ、皆さんも、どんな好みにも答えてくれる山本商店に行ってワインを購入してみたいかがでしよう？お気に入りのワインが見つかるはずですよ！

Sy u h e i  
U e d a

株式会社上田組 代表取締役  
上田 修平さん



32  
受け継がれてきた  
人と地域をまもる気持ち。

### —上田組の3代目取締役が就任された、当時の思いについてお聞かせください。

令和元年に就任して、今年会社は70周年になるんですけど、2代目の上田光夫が、45年ぐらい社長業をやったんです。当時は、上田組といえば上田光夫。実績もあったのでそれに対するプレッシャーとか、色々感じるものはありましたけど、どっちかというとなかなかと負けないように頑張るぞというようなそっこの意気込みの方が強かったですね。

### —経営者として心がけていることは。

一言で言うのも難しいですけど、社員とコミュニケーション取ることも大切にしていますし、色々判断することが多いので、この業界のことに限らず自分も色々出歩いて情報を取ってきて、自分の会社に正しい判断できる材料として、日々誰かとコミュニケーションを取りながら情報収集するっていうのは大切なことだと思います。ただやはり、社員を大事にしなきゃいけないのかなっていうのを、1番念頭に置いてやっています。

### —これまで会社に携わってきて、嬉しかったことや苦勞されたことはありますか。

建設業には優良な建設現場に対して、翌年に国や道から表彰を受ける制度があるんです。そういうのを受賞すると、やっぱり社員が1年間苦勞して大変な思いをして来た成果が認められて、僕にとってすごく嬉しいことですし、それを目指してみんな頑張ってるんで、何回受けても嬉しいことです。苦勞したっていうのは、個人的には東京で飲食店やった時は、本当にもう苦勞しましたね。だけどあの苦勞が、今、この業界にいるんな意味で生きてるかなと思ってんで、本当に飲食店をやったよかったなと個人的には思ってますし、勉強にもなって成長させてもらったかなと。

### —建設業界全体で働き手不足っていうのが深刻化していると思えます。

建設業界に限らずどの業界も人手不足、担い手不足。なかなか若手がこないというのはどの業界も一緒で、その中で建設業界も、みんな苦勞されています。ただ当社もおかげさまで、技術者は、平成28年から現在ま

約20人ぐらい入社してきているんです。やっぱり人を大切にするといいところを大切にしているの、入れる努力ももちろんですけど、今いる人を大切にすることが1番かなと。逆にそれが次の担い手対策が繋がっていると思います。職員から次の後輩たちに、「うちはいいよ、来た方がいいよ」っていう風言ってもらえる会社が1番理想だと思ってます。

### —社員を大切にしたいのは先代から？

そうですね。当社の前社長ももちろん社員を第1に考えていました。5年に一度の社員旅行もそうですし。年1回忘年会も必ず全員参加でやったりとか、事あるごとに飲む機会だとか、旅行したり。旅行なんかは、コロナ前は必ずやってたんです。だから、みんなと飲む機会や、コミュニケーションをとる機会っていうのは大切にしてきました。

### —事務所が大きくリフォームされたかと思えます。きっかけはなんですか。

前の事務所が45年ぐらい経つんで、もうザ・昭和な感じだったんで、いつかやろうと3年ぐらいずっと悩んで。でもそろそろやっぱりやらなきゃなと、1年半前ぐらいにエリア全体じゃなくて、まず事務所をリフォームしよう。で、そのリフォームをするにあたって社員と何力所か、東京とか札幌の企業を見に行き、その中でフリーアドレッシングっていいなって話になって。見学してきた会社は大体総務職は固定席が多いですね。だけど当社は事務職も経理職も全部フリーにして。固定席を作るのは後からでもどうにでもなるからちょっとチャレンジしてみよう。ダメだったらまた考えようって感じで(笑)



素敵なエントランスには会社のロゴマークが

### —社員の反応は？

使いづらいつかね、色々あるかなと思ってたんですけど、まあ、そんなに反応は悪くなかったというか、そこまで僕には直接はないですけど。裏でわからないですけど(笑) 働きやすい環境作りのためにやったんで、やっぱり1年、2年働いてみて、社員の声も聞きながら改善していこうかなと思ってます。

### —川北地区の魅力は？

ほんとまとまりがあって、知らない人というか新しい住人が来てウェルカムみたいな環境で、楽しくみんなでやりましょうみたいな受け入れる環境がすごくあるのでそれは良いと思います。

### —今後、標津町でやっていきたいということ。

特段計画してることはないですけど、僕も全国色々歩いて、やっぱり最後は地元で貢献するっていう各企業とか社長さん、有名な方が多いので、僕も少なからず上田組だけが利益を得て、うちだけがいいというスタイルではなく、地域に貢献できる、それがなんなのかなとちょっとわかんないですけど、公園造るとか、地元に必要な施設を造るとか、そういう形になるもので貢献していければ、地域とともに、歩いていくことが大切だなと思ってます。全国見ても、最後はそこに行きついてる方が多いので、僕もそういう風に見習っていききたいと思ってます。そして究極の地域貢献は、この会社が存続することかなと。上田組に限らず会社がなくなるのは、人がいなくなるっていうことなんで。会社を続けていくことが第一前提で、その上で地域に貢献できる企業を目指したいと思ってます。会社なくして地域貢献はできないし、継続企業でいることが最大の、町に対しての地域貢献だと思ってます。

### infomation

#### 株式会社上田組

トップページにある「漫画でわかる 上田組」がとても面白いです！ぜひ見てみてください。

標津町字川北 96-5

<https://kk-uedagumi.co.jp>



Y u i c h i  
Y a m a m o t o

山本商店  
山本 祐一さん



33  
知ってきた楽しさを  
還元していきたい。

### —山本商店は100年の歴史があるそうですね。

祖父母が北海道に来た時期から推定すると、おそらく大正12年頃かな。最初は米とかから始めて酒も扱っていたと思います。その頃はまだ農協の店舗も小さかったから、農家との取引も多かった。昔は、交通手段や畑を耕すのも馬だったので、飼料のえん麦とかも扱いました。

### —いま山本商店といえばワインですが、ワインとの出会いについて教えてください。

お酒には、小学校に上がる前からずっと興味がありましたね。例えば料理とかにお酒を使ったら、料理の味がどういう風になるとか。それで、お酒の中で1番興味があるのは、当然ワインになると思うんですよね。ものすごい種類あるし、その味わいの多様さ、多彩さっていうのから、やっぱり世界に繋がる。

### —今お店に1200種類ぐらいワインがあると伺いました。

主にヨーロッパからフランス、ドイツ、イタリア、スペイン。あとはチリ、アルゼンチン、オーストラリアですかね。今は行ってないですけど、輸入元の社長とかと一緒に産地へ行ったことはあります。取引のある生産者を尋ねていて。例えばドイツだと1日に5件ぐらい回って、それぞれで20種類ぐらいテイastingしますね。当時は行った先で全部飲み込んでましたよ。ドイツの場合、ほとんどの生産者があらかじめリストを作っていたんですね。テイastingする順番も決めていて、当然それが全部資料で残ります。今もワインパーティーなどをやっていますが、そのドイツでの経験が元になってますね。

### —ワインを仕入れる際に気にしていることや傾向は？

取引先とは取引が長いから、出てくる生産者の、どんなワインを作るかや履歴もみんなわかってるんですよ。それが新しいピナーチになって、もしくは新しいワインを作ったとなると、必ずそれは飲んでみたくなりませぬ。そういうのは優先的に仕入れます。それと、今までにうちに置いてなかったの、ちょっと珍しいようなアイテムがあったらそれも仕入れます。店のワインもたくさんあるようだけど、自分の中ではワインを系統立てて覚えているから、目当てのものに到達するのは早いんですよ。お客さんが来て、こんな感じのって言ったら、ほぼ瞬間的に選べます。

### —ワインパーティーとはどんなものですか？

ワインパーティー形式のもので、全部1人で準備できる参加者10人ちょっとぐらいのはもう何十年もやってます。ワインパーティーは、食事を含めたその全体でワインを楽しむための会ですから、それぞれのワインが飲んで1番美味しくなるようなワインの順番考えて、そのリストを作る。同じリストは作ったことないです。このワイン飲んだ時には、みんなどういう反応するかなって想像しますよね。



インタビュー時の様子

### —地域の活動にも多く参加されている印象があります。

地域の中のイベントなんかでは、やっぱり自分しかできないことをやりたいと思ってやっていますね。ピリカの泉みたいな祭りでの僕の1番の仕事は、打ち上げのみんなの食事なんです。前は稲荷を130個。肉じゃががたくさんと、プリをもらってきた人がいたので、刺身と照り焼きと、それからプリ大根とプリ汁。その他にチャーハンとパスタ。そういうものを用意したり、手順考えたりするのも面白いんですよ。何を作るかっていう風に考えるのね。

### —川北地区の魅力についてお聞きしたいです。

やっぱり、この場所そのものの良さじゃないですか。場所、気候と風景。おそらく本当に4、5歳の頃はここが世界の中心だと思ってたかもしれないですよ。あとはやっぱり山のもの、海のもの、食べ物が両方あること。四季がはっきりしてるのと、気候がジメジメしてないのと。

### —標津町の魅力ってどのようなところですか。

標津でとれる、物産の良さじゃないですかね。ごく普通にサケを美味しく食べる、食べ方がもっと広まってもいいんじゃないかな。毎年旬のものはほぼ食べますが、すごく美味しいですね。やっぱり1番いい時期の魚は、ちゃ

んと甘塩にして食べると美味しいんです。

### —標津にあった方がいいなと思うものはありますか。

図書館を充実させることかな。標津町の歴史の資料とかをまとめた方がいいと思うし。図書館じゃないと揃えておけないものってあるんですよね。そういうのこそ借りる人は少ないかもしれないけど、あってほしいですね。あと、町で持っている美術品とかの、展示スペースがあってもいいかな。とくに細見浩先生の専門的な展示をやるうと思えば、作品も集まると思うんですね。細見先生の作品の常設があったら、それを目当てに標津町に人が来る可能性がなげにしもあらず。

### —今後の展望はありますか。

自分が今までやってきたこととか、趣味とか、その趣味以上のこととか、そういったものを皆さんに還元したいというのはあります。町内会でレコードコンサートをやりたいと思ったんですよ。レコードを再生する装置を持っているけど、どこかに運ぶのは大変だから、この部屋に来てもらう。うちでレコード聴くと、きっと世界観が変わる。ほんとにはね、もうずっと死ぬまでレコード聴いていたいものね。他にも町内会で包丁研ぎ教室とか、出汁をとる講座とかもやっています。人は集まんないけど、面白いですね。



お店に入った途端目に入るワインの数々

### shop info

#### 山本商店

ワインはもちろん、自家焙煎のコーヒー豆もおすすめ！  
営業時間：07:30~18:30(日曜定休)

標津町川北本通6

0153-85-2001