

商店街近代化講習会・情報交換会開催

山形県商店街振興組合連合会（大泉好理事長：会員数18名）は、3月20日（木）米沢市の東京第一ホテル米沢において、「商店街近代化講習会・情報交換会」を開催し、商店街関係者や自治体担当者など約30名が出席した。

講師には、山形ゼロックス株式会社取締役経営企画室長の本田厚氏が招かれ、「商店街におけるBCP（事業継続計画）」～もしもに備えて考えておくこと～と題し講演した。

本田氏は、県内の多くの企業に対して、「事業継続計画」いわゆるBCP策定のコンサルをしており、本会の企業危機管理対策推進事業でも、昨年度から指導をいただいている。商店街

関係でも、防災マップなど具体的な内容を指導していただけると好評を頂いているところで、本田氏の豊富な経験から語られた内容に、出席者は興味深く聞き入ると共に、商店街における危機対応の重要性を再認識した。

続いて開かれた情報交換会では、各商店街からの近況報告や事業取組みの発表があり、質疑も交え活発な情報交換が行われた。

また、県商工労働観光部の来年度予算・施策等について、商業・まちづくり振興課丹野課長より説明を受けた。



山めん寒ざらしそば試食会

山形麺類食堂協同組合、山川純司理事長は、4月15日（火）山形市の鈴木製粉所製粉工場・石臼館で試食会を開催、参加者約80人が寒ざらしそばを味わった。

厳寒の沢水に浸した玄そばを使った「山めん寒ざらしそば」の試食会は今年で16回目。

寒ざらしそばは、大寒の日から2週間そばの実を川の水に浸した後、2週間寒風にさらす。デンプンが甘みに変わり、アクが抜け淡白な味わいになる。山川理事長は「今年は低温が続ки、例年よりおいしいそばができた」と説明した。この日は地域住民や観光、関係者らが試食し、美味しいと何杯もお代わりする人の姿が見受けられた。

山めん寒ざらしそばは、翌日16日から同組合加盟の市内約40店舗で限定2万食販売され、好評を得た。

