

中国地域ニュービジネス優秀賞

表彰事業

地域資源のブランド化を目的とした「たたら事業」

株式会社田部

代表取締役 たなべ 田部 ちよう えもん 長右衛門



事業内容

たたら製鐵は、明治期に導入された近代製鐵によって終焉を迎えた技術であるが、日本古来の製鐵は日本刀の材料として重宝されるほか、たたら製鐵の隆盛により残された自然や人々の暮らしは、今なお歴史的価値が失われていない。本事業は、島根県奥出雲地域において、たたら製鐵によってもたらされた広大な山林や当時の生活がしのばれる町並みなどを最大限に活用し、たたら文化を広く伝え、地域全体をブランディングしていくものである。主な事業は、たたらの山および町を再生・活用する「環境プロダクション事業」、たたら製鐵で生産される和鉄によるモノづくり「銘品プロダクション事業」、地域食材をブラッシュアップする「食品プロダクション事業」、鐵の聖地の観光・文化資源を利活用する「観光プロダクション事業」の4つである。今後は、たたらを体験できるアクティビティなどインバウンド需要を視野に入れたサービスを提供していく。海外展開は、機能性だけでなく歴史的価値を有した「たたら製品」であることから、欧米を中心に高いニーズがある。

【推薦団体】山陰合同銀行 本店営業部

受賞理由

- 100年ぶりに「田部家のたたら吹き(たたら製鐵)」を復活操業させ、出来上がった鉤(けら)から作った製品(包丁やゴルフパターなど12種類)を、地域シンボルとしてオープンした「奥出雲前綿屋 鐵泉堂」で販売するなどニュービジネスを展開している。
- すべての事業が始動するまでには10年以上かかる長期プロジェクトではあるが、地域資源の活用による事業展開は地方創成にもつながり、人口減少を抱える地方のビジネスモデルとなる。

会社概要

約550年前に起業し、江戸時代に全盛を極めた「たたら製鐵」を生業として、時代の変革とともに、製炭業⇒木材業⇒製材業⇒外食食品事業へと、事業分野を広げ、また、関係会社(山陰中央テレビグループ)によりメディア・情報関連事業分野にも進出している。住環境事業部では、自社の山林資源により原木提供を行い、また、これまで培ったノウハウにより、造園業を営み、さらに近年では、「たなべの家」として快適な住宅環境を提案している。外食・食品事業部は、ケンタッキーフライドチキン、ピザハットのフランチャイズ事業を島根、鳥取、広島、岡山、兵庫と広域に展開しており、今後は大阪に展開予定である。また、平飼い飼育にこだわる「たなべのたまご」や、その卵を使った地域特産品の開発や販売を手がけ、東京へ販路を拡大している。2016年10月には、我社の原点である「たたら製鐵」の復興と産業化を推進すべく「たたら事業部」を創設し、たたら製鐵の技術と文化を継承し、現代における新しい価値を創造するブランドを立ち上げた。

会社所在地	〒690-2801 島根県雲南市吉田町吉田2407		
T E L	0852-60-2539	U R L	http://www.tanabeco.com/
会社設立	1946年11月(創業1460年)	従業員数	165名
資本金	20百万円	売上高	5,036百万円(2018年9月期)

THE TATARA JOURNAL

田部家 100年振りのたたら吹き復活



THE TATARA JOURNAL

「奥出雲前綿屋 鐵泉堂」オープン



墨流し三徳包丁
「玉鋼」を裏面に薄くし付した片刃包丁。地金部分は多層鋼（Dマックス鋼、クワッドマックス）を常用。実用性と呼びかけ、表面に墨汁を流した時のゴッパツ肌を模倣。
¥172,800/刃渡り180mm

先丸柳刃包丁
玉鋼鋼材を焼物、田中刃物製作所にて製作。
【高級線一の刃型「小形虎耳」が特徴】
¥356,400/刃渡り215mm

玉鋼割込三徳包丁
玉鋼鋼材を三条中、日野刃物工場にて製作。割になる地金もたたら採取でできた和鋼を使用。柄も田部家の山形に似ている山形を使用。
【高級線一の刃型「割込」が特徴】
¥540,000/全玉鋼165mm

柳刃包丁
田中刃物製作所にて製作。
【高級線一の刃型「小形虎耳」が特徴】
¥264,000/刃渡り215mm

菓子きり
職人の手によって一つ一つ磨き上げられた、ゆるやかな曲線、研ぎ磨きされた先端、上質な光沢。日本刀をイメージさせる、芸術的な仕上げが、
¥37,000/95mm

ガラスペン
ストーングラスと骨角製が温度で結晶ができる不思議なペン。角度によっては、ペン先が鼻の様に長く伸びる。
¥25,900/180mm

靴べら
玉鋼の炭焼しとイタア製本家のハイブリット。重量があり、滑り音で身辺に玉鋼を感じられる唯一無二のもの。表面の玉鋼は長年用いた状態では仕上げた銀面仕上げ。
¥37,800/140(105)mm
¥43,200/L(105)mm

ガラスペン
たたら鋼鉄をイメージして製作。99%を鋼製。完成させたペンの滑らかな表面、裏の引っかかりがないように研磨上がり、角度によってペン先が鼻の様に長く伸びる。
¥15,100/175mm

和釘
刀匠小林俊博、出雲竹田製作所の研磨師藤部英二氏による鍛造仕上げ。現代風に研磨突刺し仕上げた逸品。
¥172,800/全玉鋼101mm、121mm、91mm

ナイフ
鋼を新島鋼三金型16代伝わる鍛造刃物製作所へ持ち込み製作。
¥270,000/刃渡り95mm-105mm

鉄瓶
鋼を新島鋼三金型16代伝わる鍛造刃物製作所へ持ち込み製作。田山鉄瓶工師へ持ち込み復元複製記念特別使用品として製作。
¥440,000/直径200mm 1.2F

**Products
NEW
Release**