

# ひろがる、ちちぶ

VOL.5

2026年1月発行

秩父市ふるさと納税返礼品提供事業者さんにインタビュー『ヒト・モノ・コト便り』

# TAGUCHI MOKKOU

## TOKYO ROPPONGI

door/furniture/wood product  
construction/repair/etc...



ひろせともき  
廣瀬朋樹さんと山口聖人さん  
お話ししました！

### 技術と経験



**廣瀬さん**..前職は営業をやっていましたが、木工にも多少興味があって、自分で仕事を探して28歳の時に木工業界に転職しました。この世界に入つて32年経ちます。木工のスキルはゼロでしたが、もともと手先は器用なつもりではいたので、入社して4年ぐらい経つて「この仕事は自分に合つてゐる」って確信したんですよ。死ぬまで続けられる仕事だと思いましたね。

**山口さん**..昔からものづくりは好きでしたね。高校時代は食品化学科で食品製造を学んでいました。就職先がライン工場の求人ばかりで、毎日同じことの繰り返しは自分には合わなかつたので、知り合いを通じて大工を3年やりました。そのあともう一度学び直したいと思い、静岡の専門学校で日本建築を4年間学びました。卒業後は静岡でリフォームの営業職に就きましたが、それも性に合はず、「やっぱりものづくりがしたい」と思つたんです。地元秩父に帰ろうと思つたときに田口木工を見つけて、タイミングよく受け入れてもらひました。

**廣瀬さん**..前職は営業をやっていましたが、木工にも多少興味があって、自分で仕事を探して28歳の時に木工業界に転職しました。この世界に入つて32年経ちます。木工のスキルはゼロでしたが、もともと手先は器用なつもりではいたので、入社して4年ぐらい経つて「この仕事は自分に合つてゐる」って確信したんですよ。死ぬまで続けられる仕事だと思いましたね。

### 製作への想い



**廣瀬さん**..毎回100%を目指したいのですが、やはり生産性を上げることも考える必要があります。我々は純粹なアーティストではなく生業としてやつてしているので、無限に時間をかけられるわけではありません。限られた時間と材料の中で最大限のクオリティを追求する。その矛盾と日々闘っていますね。結局はお客様の喜ぶ顔が見たい。それが全てです。「やっぱり職人さんだねえ」「すごいね」と言つてもらえる瞬間があるから続けられるし、それを目標にやつていています。

**山口さん**..私も丁寧に仕事をやるタイプなので時間はかかつてしまいますが、満足度は上げていきたいです。入社して4年になりますが、最近思うのはやはりお客様の存在の大好きですね。自分のクオリティを追求だけではなく、その先にお客様の喜ぶ顔があります。お客様の反応まで含めてひとつずつ仕事が完成すると嬉しいです。私は32年分の引き出しを持つてるので、積み重ねてきた技術や経験を山口くんにも伝えていきます。昔ながらの技法が役に立つこともあるし、新しいやり方と組み合わせることで精度が上がることもあります。

### ～職人たちが語る建築の現場と本音～



### 今後の展望

**廣瀬さん**..生活様式が大きく変わらなければいいなと思っています。もう還暦なので展望というか、個人的には一日でも長く元気に、若い人とも仕事がしたいですね。ものづくりは面白いので！あともう1～2回ぐらいは100点満点をつけられる大きな仕事ができたら嬉しいですね。

**山口さん**..日々、健康でいることですね。そしてこれからもお客様に寄り添えるものを作り続けたいと思っています。

### 思い出に残る出来事



**廣瀬さん**..32年やっていて文句なしの100点満点をつけられる仕事は1～2件です。それはお客様や現場監督にも褒められ、自分自身も納得のいく完璧な仕上がりでした。建築事業と言いつつ、家具も作るし、木で作るものは何でもやります。今は家具がメインになっていますね。

先日、お客様から預かったケヤキで大型家具を作ったときはやりがいがあって面白かったです。直接お客様の反応が見られるのは、我々職人にとって最大の喜びです。漫画のようなラフ画を渡されることもありますが、それもやりがいがあります。「お前なら大丈夫だろ」と言ってもらえると自信に繋がるし、信用されているんだなと感じます。信頼関係がでてくると、仕事がすごくやりやすくなりますね。

**山口さん**..静岡で営業をやっていた頃の出会いで、まるで第二の実家のような場所がありました。その存在にすごく助けられましたね。離れてまた再会しても変わらず家族のように接してくれて、心の繋がりを感じられる印象深い出会いでした。今の仕事でも「ちょっと困っていてね」と直接相談の電話も来るようになって、そういう人との繋がりや関係性を大切に、今後の仕事の幅を広げていきたいです。

**廣瀬さん**..田口木工が扱う仕事はフルオーダーの一点物なので同じものを繰り返し作るということはないです。一般住宅の建具でも、家の構造や環境によって寸法も柄も仕様も全然違います。今は家具の仕事が全体の7～8割を占めるようになり、建具は外注することもあります。それだけ家具の需要が高く、難易度の高い依頼も多いです。



### 田口木工株式会社

大規模な建物から一般住宅の建築事業を、自社工場を中心に行っています！

【埼玉工場】埼玉県秩父市黒谷546



公式HP



公式Instagram





Delightful dry fruit  
and vegetables  
from Chichibu.

## 事業を始めたりつかけ

私は小さい頃からパーティシェーになるのが夢で、高校を卒業したあと都内の調理師専門学校に進学しました。卒業後は都内のブライダル業界でパーティシェーとして働いていましたが、糸余曲折を経て、24歳の時に地元・秩父に戻ってきました。その後、秩父で就職して12年ぐらいは飲食とは関係のない仕事をしていました。

親族がぶどう農園をやっていたのですが、傷がついたり形が悪かったりして廃棄になるぶどうが結構あつたんです。ちちぶ山ルビーの存在もその時初めて知りました。「このぶどう、なんとちがいがないかな…」と、そんな風に思ったのがちょうど育休中のときでした。捨てられるものが無駄にならずに役に立てればいいなと、思つていて、それが起業を考えるきっかけでしたね。ただ、家族からは「加工品にした時点で生のぶどうには勝てない」「手間もコストもかかる」と反対されました。それでも、ぶどうを使って日持ちして差別化できるものを作りたいという想いがあり、いろいろ考えた結果たどり着いたのが乾燥物(ドライフルーツ)だったんです。最初は委託販売とECサイトをメインにスタートしました。

## 武内有衣さんにお話伺いました！



## 想い・こだわり

「自分が食べて美味しいと思うもの」を作っています。ほぼ秩父産の果物で、扱っているフルーツはぶどうのほかにイチジク、柿、キウイ、もも、いちご、みかんなどがあり、イチジク、柿、キウイは自身の畑の無農薬の果物です。乾燥機を使っていますが、最初は温度設定に試行錯誤しました。

乾燥の加減も自分なりにちょうどいい食感に仕上がるよう工夫しています。表面がべたつかないようにするのもこだわりのひとつです。乾燥の加減も自分なりにちょうどいい食感に仕上げるようになります。乾燥が早く、美味しく、ぶどうは丸ごとではなく種類によってカットの仕方を変えていて、 $\frac{1}{4}$ にカットして乾燥させているんです。そのまま摺れるのも魅力的です。乾燥させると重量が生の時の $\frac{1}{5}$ ～ $\frac{1}{10}$ になりますが、その分味も栄養もギュッと凝縮されるので、一口食べるだけで果物の旨味が広がりますよ。ビタミンやミネラルなどの栄養素をそのまま摺れるのも魅力的です。

あと、ドライフルーツの一つひとつグラムをきつちり揃えることも大切にしています。グラノーラを作る時もフルーツのグラムは全部揃えていて、見た目も味も差がないようにしています。小さな事かもしれないが、その積み重ねが味や印象に表れると思っています。

## 【ほしさま】の名前の由来

子どもが小さい頃、「おほしさま」を「ほしさま」と言っていて、響きがかわいいなと思って！そこからドライフルーツ=星のイメージもあったので、「ほしさま」と付けました。



## 今後の展望

すでに自宅の一角にはお店ができているのですが、力不足でまだすぐには稼働できない状況で…。落ち着いたら少しづつお店を動かしていきたいと思っています。



Jiryu food オンライнстア 公式Instagram

道の駅ちちぶ・矢尾百貨店でも販売中！

## 思い出に残る出来事

マルシェに出店したとき、小学生のお子さんがドライフルーツを買ってくれたことがあります。その時「子どもでもドライフルーツが好きな子がいるんだなあ」という嬉しい驚きがありました。子ども向けても作ってみたいって自然に思いましたね。自分が作ったものを手に取ってくれる瞬間って本当に嬉しいです。

あとは、やっぱりずっと憧れていたイラストレーターの長場雄さんと繋がれたことです。もし起業していなければファンであつただけだと思いますので、お仕事で関わられたこのご縁は私にとって特別で、何より嬉しい思い出のひとつです。

## 秩父はどんな街？

やっぱり「帰ってきたくなる場所」だと思います。なんとなくですけど、三峯神社の存在もあってか、秩父はどこか守られている場所だなあと感じますね。災害も少なくて穏やかな街だと思います。

## なるほど秩父弁！

- ・つるばってる → つながってる
- ・行く、行きたい → 行く、行きたい
- ・どどめ → くわの実

私はイラストレーターの長場雄さんが昔から大好きで、いつか自分で何かを始めるときにはロゴを描いてもらいたいなと漠然と思っていたんです。起業を始めた時にお願いしてみたところ、本当に描いていただけたことになり信じられませんでした。本当に嬉しかったですね。ロゴがおしゃれだと手に取ってもらいやすいかなと思つたのと、何より自分がそのロゴを大切にすることも思つたんです。挫けそうになつてもこのロゴを見ると頑張ろうと思えます。



▲ふるさと納税の返礼品にもなっています！

## おすすめ商品



### イチジク

海外のドライイチジクとは全く違う食感と味わいです。



### シャインマスカット

甘さがギュッと凝縮されていてまるでグミのような食感です。



### ちちぶ山ルビー

皮ごと食べられる幻のぶどうと言われる秩父限定の品種。



### グラノーラ

季節ごとにレシピを変えていて、できるだけ有機栽培の材料を使っています。



### 【編集後記】

【譲賀新年】！「ひろがる、ちちぶ」は今年もポップに楽しく発信していきますのでお楽しみに♪秩父の朝晩の冷え込みは本当に厳しいです。1月～2月は水の秘境・奥秩父で二十種みそつちの氷柱を見ることができます。自然が織りなす幻想的な世界が広がっています。（那賀