

ひろがる、ちちぶ

VOL.8

2026年8月発行

私が
お届けします！



地域おこし協力隊
ふるさと納税担当 那賀

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》

世界商事株式会社

おしまたかよし
大島隆芳さんに
お話伺いました！



創業の歴史

創業は大正4年（1915年）。祖父がお肉屋として牛肉の販売を始めました。当時はまだ牛肉を食べる文化が珍しく、「秩父に牛肉が来た」と評判でした。その後、二階で焼き焼きを提供する割烹を営み、魚屋や仕出しを始め、その一角で豚肉の味噌漬けも作るようになりまし。当時の秩父は織物産業が最も栄えていた時代です。12月には全国から織物を買い付ける商人が訪れ、時代の活気に合わせるように商売の幅も広がっていったと聞いています。



味噌漬けは、もともと冷蔵庫がなかった時代に鹿や猪の肉を味噌に漬けて保存していたのが始まりです。ただ、ジビエは安定供給が難しいのと、値段も高くなってしまうので、豚肉で再現しようと思えました。特に気を付けているのは、仕入れる肉質の良さと味噌の調整です。うちは米味噌と麦味噌を合わせ、自社の窯で味付けをして寝かせた特製味噌を使っています。夏と冬では状態が変わるので、季節に応じて加水の調整をしています。もちろん、異物混入や調理事故の対策には万全を期しています。

ここへ足を運んでくださるお客様は、「秩父のものが買いたい」と思ってきてくださる方なので、なるべくたくさんお話をするようにしているんです。地元の人との触れ合いって、それだけで旅の特別なお土産になりますよね。会話を通じてお客様の心まで満たされるような、そんな温かいお店でありたいと思っています。

「世界」という店名の由来

明確なことは聞いていませんが、秩父の絹が横浜から輸出され、アジアやヨーロッパなど世界へ渡っていた時代があったそうです。祖父もそれを知っていて、「自分たちの商売も、いつか世界を相手にすることになるかもしれない」と、もしかしたらそんな夢や志を込めて「世界」という名前を付けたのではないかと思います。

おすすめ商品

**特製
とんみそ饅頭**
手づくりなので、
数量限定ですが、
店舗で召し上がれます！



黒豚味噌漬け



豚肉味噌漬け
【樽詰め】



ふるさと納税の返礼品にもなっています！

とんみそ
材料に
借金なし大豆を使用



豚肉味噌漬け
【折詰め】



豚肉の味噌漬けは
焼くだけではなく、
色々アレンジして
楽しめるんですね！



今後の展望

豚肉味噌漬けをご家庭でも一番美味しい状態で味わっていただけるよう、焼き方や調理方法を動画などで分かりやすく紹介していきたいです。豚肉は火を通しすぎると硬くなり、味噌の風味も変わってしまうため、ご家庭でも上手に焼けるコツをお伝えしたいですね。

また、100周年を記念して販売を始めた黒豚味噌漬けは、贈り物としてだけでなく、お肉が好きな一人暮らしのお年寄りの方にも楽しんでいただけるよう、少量で質の良い商品として誕生しました。今後はより手取りやすい商品づくりにも取り組んでいきたいと思っています。

秩父はどんな街？

秩父は東京から近いにもかかわらず、豊かな自然や伝統文化が今も息づく、魅力あふれる街です。何度も足を運んで、自分だけのお気に入りを見つけ、秩父のファンになっていたただ嬉しそうですね。また、少子化問題もありますが、大人が地域を思い切り楽しめば明るい未来があるんじゃないかなと思います。そんな姿が子どもたちに伝わり、一度秩父を出た子たちがまた「秩父に戻りたい」と思いたくなる場所になりたいですね。

なるほど秩父弁！

【がやんがやん】 意味：霧雨
【おくり】 意味：奥

【じゃあ、えんてんべえ】 意味：そろそろ帰ろうか

世界商事株式会社 〒368-0044 埼玉県秩父市本町4-23
定休日：毎週火曜日、12/31、元旦

秩父豚味噌漬本舗 せかい

営業時間：9:00～19:00
電話番号：0494-22-0169
駐車場：車2台

お食事処「秩父新世界」

【月・水・木・金】
11:30～15:00(LO.14:30)
16:30～18:00 テイクアウトのみ
【土日祝】11:30～16:00(LO. 15:30)



HP



INSTAGRAM



寺尾工げい



事業を始めたきっかけ

弊社は1973年に創業しました。家具などを製作する木工部門と塩ビ加工を行うプラスチック部門があり、私はもともとプラスチック部門のリーダー(工場長)を務めています。3年ほど前から秩父の蒸溜所で使用されたウイスキー樽材を活用する事業をスタートしました。

きっかけは弊社社長が秩父の会合で蒸溜所の方とお話する機会があり、その際、役目を終えた樽の新たな活用方法を模索されているというお話を伺いました。その縁から、ウイスキー樽材を仕入れる機会をいただきました。

長い年月をかけてウイスキーを熟成させた樽材。「この貴重な素材を捨てるのではなく、新たな価値を持つ商品として生まれ変わらせたい」、木工加工の技術や設備を持つ弊社だからこそ、その価値を次の世代へ繋げられるのではないかと。そんな思いからこの事業がスタートし、私が担当することになりました。事業を始めた当初は、樽から出る香りを比較的那のまま生かせる商品として燻製用のスモークチップ作りから始めました。そこから少しずつ樽材の新しい可能性を広げ、ラインナップを増やしながら事業を展開しています。

役目を終えた樽材に、もう一度新しい価値を与えスタートした「第二章」、そして樽の「第二の人生」という意味を込めて「ninomaki(二の巻)」という屋号で活動しています。



商品紹介

ウイスキー蒸溜所の熟成樽からつくられた商品



コーヒーカップ



スモークチップ



コースター



カクテルスモーカー

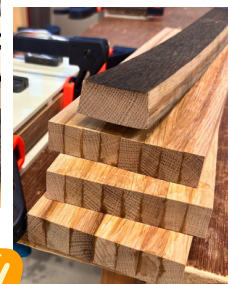
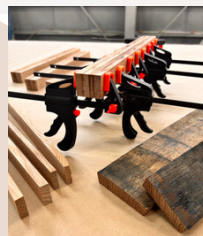


六角箱

ふるさと納税の返礼品にもなっています!



オシャレ☆
贈り物にも喜ばれ
そうですね!



思い・こだわり

大切に行っているのは、単に木製品を作るのではなく、役目を終えたウイスキー樽に新しい価値を与えることです。長年ウイスキーを熟成させてきた樽には、一般的な木材にはない独特の色合いや風合いがあります。その魅力をできるだけ残しながら加工し、新たな製品として生まれ変わらせています。

一方で、樽材はカーブしており、反りや傷も多く、加工が難しい素材です。そのため一つひとつの木材の状態を見極めながら手作業で仕上げていきます。効率だけ考えればもっと簡単な方法もありますが、樽材ならではの魅力を残したいという想いから、手間をかけ、できるだけ素材の個性を活かした製品づくりを心掛けています。

お客様には既製品ではなく、「世界にひとつだけの表情を持った商品」として楽しんでいただければ嬉しいです。

製作中だけの楽しみ

ウイスキー樽材を加工していて毎回感じるのは、その香りの良さですね。樽材を削ったり切ったりすると、長年樽の中で熟成されていたウイスキーを思わせるような甘く芳醇な香りがふわっと広がります。その香りを感じる瞬間は、何回作業していても特別な時間です。商品になった後はその香りを感じることは少なくなるため、製作中だけ味わえる特別な楽しみでもあります。

思い出に残る出来事

県外のイベントに出店した際、お客様から「秩父のウイスキー樽から作られているんですね」「秩父に行ったことがあります」と声を掛けていただくことがあります。商品を通じて秩父の話題になったり、秩父を知っていただくきっかけになったりすることはとても嬉しいですね。また、一度購入してくださったお客様が別のイベントに来て再び商品を手にとってくださった時には、ものづくりを続けてきてよかったと感じます。

今後の展望

最近では、秩父だけではなく東京方面や県外各地のアウトドアイベントなどへ出店する機会も増え、多くの方が秩父の蒸溜所やウイスキー樽材に興味を持ってくださり、大きな可能性を感じています。今後はさらに多くの地域へ足を運び、お客様との出会いを大切にしたいです。役目を終えたウイスキー樽の「第二章」としてこれからも樽材の魅力を活かした新しい商品づくりに挑戦しながら、その価値を全国へ発信していきたいと考えています。それが秩父の魅力を知ってもらえるきっかけになれば嬉しいです。

なるほど秩父弁!

【あんき】
意味: 安心



寺尾工げい
HP



寺尾工げい
Instagram



ninomaki
Instagram

【編集後記】気が付けば協力隊3年目の夏となりました。「自分に何ができるだろう」と試行錯誤する中で始めた「ひろがる、ちちふ」。取材を通じて私自身も事業者さんや秩父の魅力を知ることができました。このニュースレターをお届けできる機会も少なくなってきましたが、次号もどうぞお楽しみに。(那智)