

2022/2/22 05:30 神戸新聞NEXT

「につぼんの宝物」全国大会 “北播磨発”入賞相次ぐ 水をはじく播州織がグランプリに



「につぼんの宝物」全国大会で入賞した商品と受賞者たち＝三木市別所町東這田

拡大

全国各地の魅力的な商品を発掘する「につぼんの宝物」の全国大会が東京で開かれ、兵庫県北播磨発の商品の入賞が相次いだ。産業シフト部門で播州織の通気性防水布「播包（ばんほう）」がグランプリに輝き、世界大会への出場権を獲得。食の職人部門で山田錦と丹波篠山産の黒豆を使ったデニッシュ食パン「和DENI」、工芸・雑貨部門でデザイン家具「CoffreK（コフレカ）」が準グランプリに選ばれた。（長沢伸一）

「につぼんの宝物」はコンサルティング業務などを手掛ける企業が主体となって運営するプロジェクト。2月11、12日に開かれた全国大会には、北播磨を含む12の地方大会を勝ち上がった商品が集結した。



産業シフト部門でグランプリとなった「播包」（三木商工会議所提供）

拡大

着物販売「北條」（加西市）、織物卸売「織馬鹿」、播州織工業協同組合（いずれも西脇市）が協力して誕生した「播包」は5商品が出場した産業シフト部門でグランプリに選ばれた。水溶性樹脂でコーティングされた播州織は水をはじき、白いシャツにコーヒーをかけてもしみが出ない技術力や伝統産業への思いをアピールした。

シンガポールでの世界大会への切符もつかみ、北條の北條聖一郎社長は「まだ入り口に立ったばかり。製造者や製造業に光を当てたい」と意気込む。

松山製パン（三木市）が手掛けた「和DENI（デニ）」（丹波篠山の黒豆デニッシュ食パン）。北播磨の地方大会後も改良を続け、全国大会では新たな味わい方を提案した。試食を通して黒豆とパンの組み合わせのおいしさやデニッシュの食感が高評価を受け、準グランプリとなった。松山敏郎社長は「おいしいと東京で認めてもらったのがうれしい」と笑顔だった。



食の職人部門で準グランプリの「和DENI」（三木商工会議所提供）

拡大

「CoffreK」は、ミニバーカウンターやデスクなどオーダーメイドの高級家具シリーズ。「若者にワクワクしてもらえるようなものを作っていきたい」と、小林木工（三木市）が2年前から手掛けた。

パーティー向けに家具のレンタルサービスなど、ビジネスプランも披露し、準グランプリに輝いた。小林朋弘社長は「社としても大きな挑戦だった。若者が過ごしやすい空間を提案していきたい」と力を込めた。



工芸・雑貨部門準グランプリの「CoffreK」（三木商工会議所提供）

拡大