

編集室から

このニュースを編集している1月下旬に、突然大雪。特に、気圧の関係で雪雲がほぼ一日停滞した能登は、大雪注意報が発令され、数年ぶり(?)に一日で40cmを超える積雪になりました。

丁度、週末でしたので、大雪前に自宅には戻っていたため、家に帰れないという事態は避けることができ、一安心。



一日中降り止まない雪は、見る見る積もり、向かいのお寺の屋根もすっぽり包まれるほど。これは、シャッターチャンスとばかり、愛機を片手に、雪に埋もれる集落の撮影に繰り出すと、木々からの落雪で、カメラ共々ずぶ濡れに^^;ゞ



それでもめげず、ふと思い立って漁港に向かうと…

なんと、富山湾越しに立山連峰が薄っすらと見えます。写真でゴミのように見える点々は、望遠レンズが捕らえた富山湾に降りしきる雪の影です。どうやら、



雪が降っているのは、こちらだけで、あちらは晴れている様子。何とも不思議な光景に、しばし見とれていました。

ただ、翌朝の出勤は大変でした。(は)

このニュースは、計画に携わる若手の技術者を育てることを目的に発行を始めました。その後、計画という仕事の内容や、普段、計画マンがどのようなことを考えているのかなどに触れて、少しでも業界を知っていただければと考えて編集しています。



2009/02
(株)アスリック
<http://www.neting.or.jp/usric>

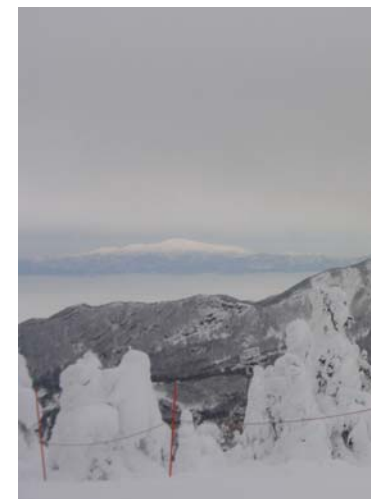
〒920-1167
石川県金沢市もりの里1-149-302

電話 076-233-7217
Fax 076-233-7375
Email usric@neting.or.jp



2009/02
(株)アスリック
<http://www.neting.or.jp/usric>

如 月



山形蔵王の樹氷と雲海と月山
by hama

寄稿 『商売と文化』

株式会社これっしかどころ店長 中田 繁之

昨年の世界的規模での金融危機で、今までの常識を覆す経済状況は本年、さらに厳しさを増し発想の転換を大幅にせざるを得ない現状です。昔から、商売は二月・八月は厳しいと言われていますが、今年は通年では生き残れるかを、真剣に考えていかなければならない年になるでしょう。

私は、静岡県掛川市の第三セクター「これっしかどころ」を運営しています。店のコンセプトは、「これっしかない」「これっしかない」「今っしかない」。

三しか文化である、希少性・独自性が、そのまま店舗の名になっています。

静岡県内のこだわりの地場産品を集積したお店です。掛川駅構内に店は構えられており、観光客はもちろんの事、毎日駅を利用している方や地元のお客様がご利用頂いています。

商品選定の基準は、「文明」と「文化」の違いの見分けになります。

「文明」は、大量生産の均一化された商品で、どこでも・いつでも手に入るもの。「文

化」は、商品にストーリーがあり、自然のままに近いもので手に入り難く希少性に富んだ商品です。

店頭に並んだ商品は、生産の現場やその素材を現地に飛び、目で見て生産者の思いを聞き、肌で感じて店頭に展開していきます。

お客様に、その状況や感動を商品とともにお伝えして、お客様が家族団欒の時など食べる時に、その情報をまたまわりに伝えていく。そんな商品が「文化」の商品には兼ね備えています。この「文化」の商品を集積し、密度の濃い売場を作ることに取り組んでいます。

「商売」は、「小売（しょうばい）」です。

「小売」は、（しょうり）。小さく売ることで

厳しい経済状況だからこそ、目の前のお客様一人一人を大切にして、「コツコツお客様づくりを積み重ねていき、奇を衒わずに仕事に取り組むことが大切と最近ようやく感じられます。



【プロフィール】
中田 繁之（なかだしげゆき）
三十年百貨店勤務。地場産品の開発担当や販売促進担当。
五十歳で転職、現在に至る。
好きな仕事で毎日がハッピー。

濱のいびきを 『業と掛』

工芸王国石川で仕事をしていると、漆芸や陶磁器を始め、多くの工芸家の方々に出逢う機会を頂く。その拘りの仕事ぶりや哲学とも言うべき、考え方、向き合い方に触れ、学ばせていただくことが極めて多く、本当に有難い境遇であると思う。

一方で、あまり知られていないが「金沢は内陸型の工業都市である」とする学説がある。金沢に限らず、石川県には、一ツツな市場でトップシェフを持つメーカが多いのは、事実である。この環境のためか、永年に亘り「工業と工芸の違い」を端的に言い表すことができないかと、思いを巡らせてきた。数年前、ある工芸家の方とお話をしていふと浮かんだことがある。それは「買った時に最高価値なのが、工業製品。買った後も遣い手とともに価値が上がる可能性を秘めているのが、工芸品」テレビ番組のお宝鑑定ではないが、自動車を筆頭に工業製品は、新品が最高値で、以降経年と共に価格が低下してゆく。一方工芸品は、遣い手が手塩にかけて、いとおしむと、その一品に味わいが出てくる。勿論、工業製品にも例外はある。生産量が極端に少ないものなどは、価格が上がる。しかし、これらは工芸的工業品とも言うべき位置づけになる。

我が国は元来、工業大国であった。明治以降、幾度と無く変化する時代にもまれながらも、その遺伝子は新し

い工業製品を生み出す原動力として、生かされてきたように思う。そして、工業から工業への波は、製造業のみならずサービス業にも応用されてきた。足し算のビジネスから掛け算のビジネスへの転換である。これは大きな収益を上げる源泉、いわばビジネスモデルとなった。温泉旅館には、大型バスでドンドン客が運ばれ、料理はベルトコンベアで運ばれる。飲食店や小売店は、チェーン展開という形で、本部から見た掛け算化に邁進する。果ては、大型ショッピングセンターの全国的かつ急激な出店攻勢に、この究極を観た思いがする。

掛け算の面白いところは、単価が安くとも、数量で補えば、金額が大きくなって収益も掛け算になる点である。が、逆もまた然り。赤字も掛け算で膨らむのである。

大企業の経営者はこのことを知っていて、自社の赤字掛け算防止に、一斉に走った。結果、まるで数百キロの最高速度からフルロックブレーキを掛けて瞬間的に徒歩か自転車の速度に落ちた乗り物のように流れが止まった。油断していた乗客・乗務員らは、振り飛ばされて悲鳴を上げていた。本当のバブル崩壊は、今始まった。

工業の工業化は二十世紀、日本人のお家芸だった。工業の工業化、あるいは掛け算ビジネスから足し算化への道を模索する必要が、今世紀あのはしまいか。

それは、企業だけでなく、自らの仕事の価値が下がる一方の職場に居たいのか、どうか。個人の志の問題でもあるように思うのだが…。

学生時代に、初めて大阪から広島まで鉄道旅行をした。見知らぬ土地を楽しんだ反面、どこの駅前も、当時全国展開を始めた大型スーパーチェーンや都市銀行の屋上看板が目につき、「同じような駅前景観」にがっかりしたことを覚えている。むろん大阪～広島で特別な現象であったわけではないのだが、東北地方の限られた都市：青森や仙台しか見たことがなかった身には、強く印象に残った。

そして近年、北東北の拠点駅：青森、弘前、八戸、盛岡、秋田の駅前に、猛烈な勢いで全国展開を図っている2、3の大手ホテルチェーンの立地が進んだ。これらのホテルチェーンは、かつて全国展開を図ったホテルチェーンと違い、巨大かつ強烈な色の屋上や壁面看板が目につく。そもそも看板なので人目を引かねばならぬのは当然だが、馴染みのある都市の駅前景観の悪化に、非常に不快な思いをしているのは、私だけだろうか。

20年ほど前からの市街地再開発で、弘前駅前はずっかり様相が変わった。ホテル看板だけに因るものではないが、城下町の趣のかけらも感じられない。八戸駅は八戸市中心部から5kmほど離れ、駅周辺に4階以上の建物さえなかったが、東北新幹線開業時にある大手チェーンホテルが立地した。その巨大屋上広告版は駅前にいると圧迫感を覚え、八戸市中心部南の住宅地である丘陵地帯からも、その“雄姿”が目につく。

一方、秋田市は平成9年「屋上広告物条例」を施行。広告物の規格を定めている。その故か、大手チェーンホテルの看板も大きさ、色も抑えられている感を持つ。都市の駅前や街なみは、特定業者の広告塔になってはならないのではないか。

もう一点、大手ホテルチェーンの立地から考えるのは、小売業における「郊外型大手スーパー」対「地域中心商店街」と同じ構図である。大手ホテルチェーンは部屋数が多く、安さを売り物にし、またあまりの立地スピードに地域のホテルが軒並み苦境に立たされている。商店街の空き店舗と同様、これまでは都市周辺の温泉地で見られていた廃業ホテルと、その放置による環境・景観・印象の悪化現象が、都市の中心街でも顕著になってきている。

青森市では昨年、駅前の中心商店街である新町に立地していた地元資本のホテル2軒が相次いで閉店した。これらのホテルは、駅前の旅館からスタートしその後、ビジネスホテルに転換し、比較的低価格の宿として営業してきたが、ここにきて価格帯がバッティングして大手の影響をまともに受けた。秋田市では、中心市街地に3棟、客室数1,000を越える地元資本のホテルが昨年末に突然閉店した。長く地域に親しまれてきたものが、次々となくなっている。

街は新陳代謝していくものである。もちろん、大手ホテルチェーンの立地抑制はできないが、中心商店街・中心市街地での地元小売業の廃業に加え、地元宿泊業の廃業が加わってさらに衰退が進み、街が壊れる様相を呈しつつあるのは、余りに忍びない。

相続について⑬

お墓は誰が引き継ぐの？

今回のケースは、長男夫婦と実家のご両親が嫁姑の折り合いが悪く、絶縁状態にあるケースです。

Case Study

吉田さん(仮名)は次男ですが、実家のご両親と同居していた長男夫婦が嫁姑の折り合いが悪く、出て行ってしまい、現在絶縁状態にあります。

吉田さんの父親は、自分が死んだら家とお墓は吉田さんに相続させるといっています。

しかし吉田さんは、父親の言うこともわかるが、お墓だけは兄で引き継ぐべきと考えています。

Answer

お墓や祭具、家系図などは祭祀財産と呼ばれ、一般の相続財産とは別に継承されます。

民法では「慣習に従って祖先の祭祀を主宰すべき者」が継承することになっており、また現在の承継者が次期の承継者を指定できるということになっています。

したがって今回のケースは、父親が次男である吉田さんを指定していることは、お墓を引き継ぐことに関しては何の問題もありません。

また、吉田さんがこれを拒否することもできます。話し合い、それで決まらない場合は家庭裁判所が決定します。

では、お墓以外の財産はどうなるのでしょうか？

もし、吉田さんの父親が、お墓だけでなく、家やその他の財産なども、吉田さんに相続させるということになった場合、長男夫婦に暴力行為や犯罪行為などの欠格事由がなく、ただ単に嫁姑の折り合いが悪いだけということですので、当然長男にも遺留分があります。

ですから、父親が遺言状に、全財産を吉田さんに相続させると記していても、長男には財産の一部を相続する権利はあります。

こういうケースでは、感情的にこじれてしまう場合が多々ありますので、スムーズに相続ができるように、吉田さんと長男の方とが、事前によく話し合っておくことが大切です。

『富士の国から ～大魔神のたび～ とうがらし』

静岡県観光局 溝口 久

生活工房「とうがらし」を主宰する金丸佐佐子さんとの出会いは12年前にさかのぼる。

表題の「とうがらし」のお披露目パーティーの時だ。場所は大分県宇佐市の広がる田んぼの中。シルバーメタリックの屋根に木の壁の家がぽつんと建っている。



何だここは？住宅、レストラン？いや、これは金丸さんの道楽ハウス、食工房だ。アイランドキッチン、釜戸、半地下貯蔵庫、食卓がある。

金丸さん曰く「うまく表現できないけど、日常食を作って、食べて、記録して、時に今風の料理に作り替えたりもする。そんなことを皆で実践する台所の家」

雨降りしきるその日、「とうがらし」は多くの人に埋め尽くされていた。そこに現れるは自らを「味覚人飛行物体」と称する東京農大の売れっ子教授の小泉武夫氏だった。数百人を集める講演会の場ならありえることが、一個人の道楽ハウスにお目見えとは驚いた。その時の講演は「竹を廻る食」のお話、2時間を超す熱の入った語りによって圧倒された。

講演会の後に待ち受けていた料理は、日常の料理、郷土料理であったり、名もない料理だったが、やぼったくない。手間をかけた丁寧な心が入った料理だった。



その後「地産地消」、スローフードなる言葉が世に現れ、今や、佐佐子さんはNHKの「人間力」という番組で紹介されるまでになり、すっかり売れっ子になっていた。まさに「振り返れば未来」を具体化した生き方だ。

今年1月19日、彼女は「ゆふいん盆地 風の食卓」～ゆふいんで食す大分の味～で演台に立っていた。

***「日常食を非日常で食べたらどうだろうか」が「とうがらし」の発想の原点。「唐辛子の育つ家は栄える」が名前の由来だ。緑の葉は佃煮や味噌漬けに、青い実は柚子胡椒に、熟れた赤い実は冬の白菜漬け、春の高菜漬け、夏の糠床に利用する。つまり唐辛子を育てることは一年間の台所段取りし、家事を大切にしている意味がある。

「レシピの無い料理教室」を開いている。例えば豆を炊くにしても乾き具合で水、砂糖の量は違う、とてもレシピに表せない。102年の糠床を今も使っている。たかが糠床、されど糠床、手を抜くと味が落ちる。糠床でいわしも炊いている。



そして今、急ぎ老人の料理の知恵を多く聞き出すことをしている。

大分の郷土食にだんご汁がある、ここに大分豊の国の豊かさがある。裏作に小麦を作ることができるからこそ、このだんご汁があるのだ。



素朴という言葉で手抜きの手抜きにしないで、手づくりという言葉で自分の未熟を隠す、これがとても嫌いだ。備前焼、バカラがわかり、使いこなして美味しいもののある風景を作っていきたいのだ。

「12年前に由布院の溝口さんが、とうがらしの時代が来るって言った」と紹介してくれた、本当にそうだった。信念を持った人の生き方に人はついてくる。