

編集室から

もう十数年間になります。

今月号にご寄稿を戴いた久保専務さんとの出逢いは、能登空港開港を控えて地元では何をなすべきか議論するある委員会でした。それから、事あるごとにお手紙を頂戴しています。その素晴らしいメッセージに触れる度、このニュースレターへのご寄稿をお願いして参りましたが今回、それが適いました。

若い従業員の方の晴れの日的心暖まる配慮。それをしっかりと受け止め、感動される柔らかな心。そのどちらが欠けても、このお話のような「心を通わす」ことはできません。

久保さんから教えていただいたのですが、長野県上田の郊外に先の戦争で亡くなった画学生たちの遺品・遺作を展示する戦没画学生慰霊美術館「無言館」という私設美術館があります。深く感動された久保さんから無言館の本（絵画・逸話集）を頂戴しました。

二度と祖国の地を踏むことは無いと覚悟した学生が描いた自画像・両親や家族、そして幼な妻や恋人。とたえ稚拙であっても、想いの深さと迫力は、命そのものです。

毎年連休時期、無言館で成人式が行われています。高原に木々の花咲く頃、現代の若者に、60数年前の学生たちからの無言のメッセージを紹介するささやかな催しだそうです。

雪と寒波が、例年に無く強かったこの冬ですが、「冬来たりなば春遠からじ」と申しますように、少しずつではありますが、春の兆しが現れています。今月号の表紙はおとし、奈良・春日大社の梅です。兼六園の梅も、つぼみが少しほころび始めました。

春はもう直ぐ目の前です。（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。



2011/03
(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

2011/03

(株)アスリック

<http://www.neting.or.jp/usric>

弥 生



奈良・春日大社にて
by hama

寄稿『ちいさなこころ配り』

(株)八幡 久保 房子

とても小さなことですが、嬉しいことがありました。

当社には二十人ほどの事務員がいるのですが、昨年そのうちの一人の娘さんより結婚式の招待状が届きました。その子はどちらかというためだたない存在で、入社一年ばかりで一緒に食事する機会はありませんでした。

式場で、次々にお料理が運ばれ、サラダがテーブルに置かれたそのとき、私にだけそつとお塩がついてきました。

びっくりしてボーイさんの顔をみましたら、「新婦さんより『うちの専務はドレッシング苦手なので忘れずお塩をだして下さい』と伺っております・・・」とのお返事でした。(誠に恥ずかしながら、食の商いをしていながら私はドレッシングが苦手なのです)

今までに、私のドレッシング嫌いを知る人たちの結婚式や食事会にでる機会は

漬のつばやき 『隠し味』

今年で三回目となる国際会議が、金沢で開催された。主催者の一員として御案内を差し上げた静岡県掛川市観光協会の方が、この3月で運航を中止する小松・静岡便の乗り納めを兼ねて、二泊三日で越しになった。

冬。日本の幸は最も豊かで味わいが深くなる。一日目の夜、若いが腕の確かな板前さんの割烹。翌夕は、駅中の老舗のおでん屋にそれぞれ御案内した。金沢の醤油は舐めても旨い。日本の旬の刺身は、この醤油でなければ味が引き立たない。

日本酒は、甘口・辛口という。が、北陸の酒は、辛口でも、甘口でもない。香りが豊かであるので、口に含んだときは、甘口と感ずる人が多い。ところが、後味は甘くない。スッキリとした切れ味が心地よい。当りが柔らかく香り豊かな辛口としか言いようが無い。なので北陸では、旨口と称している。

醤油も、同じだと思ふ。食材と調味料との関係は、主従関係ではない。敢えて言えば仲の良い夫婦・友人の関係か。互いが己だけを主張すると、合わせてもしっくり来ない。互いが互いを引き立ててこそ、合わせる意味が出る。

客人の地、掛川は「さしすせそ」がすべて地元産で

ありましたが、このようなこころ配りを受けたのは初めてです。

あの目立たない社員がいつの間、私らちよつとした好みまで気遣ってくれていたのか。と、とても胸が熱くなりました。

きめ細やかな相手に対することこころ配りは、サービス業ならずとも、例え裏方である事務職といえども共に仕事をする人間同士には欠かすことはできません。

このような社員の姿に接すると、つくづく我が身の幸せを感じ、それぞれみんな良いところがあるんだ・・・としみじみ感じた宴の席でした。

小さな小さな私ごとですが、当世の希薄な時代、なぜか聞いてほしくしたためました。



【プロフィール】
(くぼ ふさこ) 笑顔の食ランド・夢ランド「yahataのすしべん」チエーンを運営する株式会社八幡(やはた)専務取締役。早くから地域食材を積極的に扱うなど、地産地消の先駆けとなっている。

揃うという。そこで調味料を探求して地域づくりができないか、模索しているそうである。掛川の銘酒「開運」の杜氏は能登四天王の一人(故人)。しばし、調味料談義・食談議に花が咲く。

その中で、驚く発見を戴いた。曰く、静岡は、気候が穏やかなので、料理が辛い。こちらの料理はおしなべて、優しくほのかな甘味がある。これは、気候が厳しいせいで、人々が根底から優しいからではないだろうか。と。能登は優しや、つちまでも。という。「つち」は多く土と書くが、槌と書く説もある。叩きつけるはずの槌音までもが優しい風土。静岡で生まれ、全国各地で育ち今も各地を巡る身に、また一つこの地の特質を覚えていただいた思いがした。

最後の昼食は、市民の台所近江町市場にある中華料理店へ。こちらのシェフは香港の人だが、金沢に惚れこんで店を開いた。その味がまた、極めて優しい。この店にも隠れたドラマがある。

最近、お取り寄せが流行っている。旅費をかけずに彼の地の良品を食そうという理由だが、調味料や料理の腕は、彼の地産とは限らない。彼の地のほんとうを愉しむには、やはり訪ねるにしくはない。お店・板さんとの出逢い、対話から味わうものこそ隠された調味料ではないか、と感じた旅のお供であった。

『 セレンディピティ その2 』

(株)アスリック プロジェクト推進部 五十嵐 政信

セレンディピティとは、偶然をとらえて幸運に変える力、思わぬものを発見する力の事をいう。

新春号のアスリックニュースで、母親が認知症になった(かもしれない)ことによる事の顛末を書かせてもらった。今回はその続編である。

(かもしれない)と()付きで書いたのは、まだ母親の病状は良く分からないからである。このためには専門医的確な診察が必要だ。で、その世界的な専門医が、なんと金沢大学付属病院にいるということが分かったのだ。これを知ったのは、たまたま見ていたNHK特集の中に出ていたからだ。この「たまたま」ということが、すごいのである。つまりセレンディピティと言う訳だ。その世界的な専門医というのが、金沢大学の神経内科の物忘れ外来の山田先生と吉田先生である。

ネットで調べると木曜日の午後しかやっていない。しかも完全予約制だ。それでさっそく予約を入れたのだが、さすがに世界的な専門医だ。1月の下旬に予約の電話をしたのだが、予約が一杯で、予約できるのは今年の9月以降でないと無理だと言うことだった。

オーマイガッ・・・!!(思った通りにはいかないのが入ってやつだ)

とはいえ、仕方がないので9月の中旬に予約を入れた。しかも1回くらいの診断では判断できないらしく、5回ほど通わないといけならしい。このスケジュールだと、診断結果が出るのはへたすりゃ年末までかかるかもしれない。まあ、これが現実と言うものだろうと思って、諦めたというか納得した次第だ。

ところが、セレンディピティなのである。つい先日キャンセルが出ましたので、少し早く診察できるようになりましたという連絡が入り、なんと2月中旬に最初の診察ができるようになり、しかも3月中には全ての診察が終わると言う、急転直下、一発逆転満塁ホームラン的なスケジュール変更と相成った次第なのだ。

だからといって、母親は認知症ではないとか、認知症だけ治りますと言う話ではない。単に認知症なのか否か。仮に認知症だとして、どんな症状の認知症なのかということが、正確に判断できるようになったというだけなのだ。

実は、認知症に効果がありそうと言われている、ヤマブシタケのサプリメントを、11月から母親に飲んでもらっている。この効果なのかどうかは分からないが、以前よりかなり良くなってきている。(ような気がする)

()付きが多いのだが、この変化と言うものには、なんだか期待できそうな予感がしてくる。とにかく、セレンディピティなのである。

『 コンセプトとポジショニング 』

株式会社GARBAGE代表 川島 嘉浩

今年の冬は例年になく雪がすごく厳しい冬でしたね。ですが、そろそろ春がもうそこまで。。。と書いてはみたものの、本日は2月16日。東京と言えども、朝晩とまだまだ芯から冷え込む日々が続きます。

さて、この度来る3月10日(木)に東京目黒駅から徒歩1分に飲食店をオープンすることにあいました。その名も『能登の夜市』。早起きをしてじいちゃん、ばあちゃんが新鮮な海鮮物等を販売するのが能登(輪島)の朝市ならば私たちは、夜な夜な酒好き・おいしいもの好きなの紳士淑女に能登の新鮮な食材と食文化を提案していく夜市です。

この居酒屋戦争が激化する時代にチャレンジャーだと思われる方も多いかと思えます。そう、飲食・居酒屋という既存の業種・業態で分けられれば確かに同じマーケットにあります。2010年は最も居酒屋の倒産件数が多い年でもありました。都内では大手を中心に、ビール200円、つまみ全品280円と価格破壊ならぬ、業界破壊まっしぐらです。

しかし、私たちとはコンセプトが異なりますし、戦う市場は同じではありません。私たちは食材や食文化を「地域資源」ととらえ、それを単に「紹介」するだけでなく市場のニーズを探りながら新たな地域資源の「発見」と新たなメニュー・食べ方を「創造」し「提案」していくことがコンセプトです。

そのため、株式会社GARBAGEの能登の夜市事業を推進する部署の名称は『日本うまいモノ発見・創造事業部』です。つまり、飲食店は単にチャンネルのひとつであり、上記コンセプトを具現化できるのであれば既存の個人飲食店をネットワーク化して、自分たちは店舗を持たなくてもいいとまで考えています。

これが私たちの事業のポジショニングです。よって、前述した居酒屋業界における低価格競争とは差別化した事業を展開していくのです。とまあ、カッコいいことを言っていますが、私たちが将来ビジョンの達成にはまず今回目黒にオープンする『能登の夜市』の店舗事業での成功が不可欠です。そのためには、寝食忘れて朝から深夜まで店づくり、お客様集め、店舗運営に邁進するつもりです。

そんな私を励ましたい!!という心優しい方は是非ともお店にお越しくださいませ。

店名 能登の夜市

オープン日 3月10日(木)

営業日時 月曜日～土曜日/17時～23時30分

住所 東京都品川区上大崎2-27-1サンフェリスタ目黒B1-102

JR目黒駅徒歩1分です。

電話番号 03-6417-9787

『アスリックニュース見たよ』とお声をかけていただければ、ドリンク一杯無料とさせていただきます。最後は広告となってしまいました。濱さん申し訳ございません。

『富士の国から ~大魔神のたび~ 宮城県丸森町 冬のたび』

平成23年2月4~5日 静岡県職員 溝口 久

宮城県丸森町から「丸森ファンねっと会報」が届く。2月3日号に阿武隈ライン「こたつ舟」の紹介があった。***冬の風物詩「こたつ舟」は、昔ながらの豆炭こたつをしつらえた暖かい船内から、阿武隈溪谷の水墨画のような冬景色を楽しむことができる情緒たっぷりの舟くだりです。1月12日にNHK「ふるさと一番」で全国放映されました。ご覧になった静岡県の会員が来町されます。***と書かれていた。雪降りしきる阿武隈川をこたつ舟に足を入れ、しし鍋をつつきながら一杯との光景を想像すると、行かすにはおられない。浜松市に大手惣菜会社社長の知久さんと県庁の後輩であり小生の世話役の杉山君を誘って2月4日に丸森町に向かった。

今回が2回目の丸森町訪問である。静岡県で丸森町って言うても知っている人はまずいない。なぜ丸森町なのか？昨年12月まで町長を務めていた渡邊さんから2年ほど前「まちづくりのメンバーを由布院に視察に出したい、ついては段取りしてもらえないだろうか？」との依頼があった。氏とは一度もお会いしたことはない。これまたなぜか？「かがり火」というマイナーな雑誌がある。「地域づくりは面白い。地域を学び、地域で遊ぶためのヒューマンネットワークマガジン」というのがこの雑誌のコピーだ。その雑誌に関係するメンバーの支局長名鑑に小生も渡邊さんも掲載されており、その名鑑を頼りにの依頼だった。

実りある視察だったようで、担当のしあわせのまちづくり推進課職員から「町長が何かお礼をと申しておりますが、、」と電話が入った。「いや、お礼なんて、、それより私を丸森町に呼んでください。ただのお客としてではなく、由布院他のまちづくりのお話や協働をテーマにした職員研修もできますので」とお礼よりはるかに厚かましい申し出をした。

「ならば、どうぞお越してください。」研修は二度ほぼ同じ内容で午前、午後2時間ほど行った。受講者には静岡のお茶のもてなしつきでね。

何の前知識もなく行った丸森町では、驚くものが多数あった。

国の登録有形文化財の齋理屋敷、不動尊公園キャンプ場、棚田百選の大張沢尻棚田、2箇所のクライנגルテン、集落ごとにある人情味豊かな

農産物の直売所に農家レストランがこの町の売りだ。

この農業をベースにした充実した交流の仕掛け「丸森型グリーンツーリズム」に驚いたのだ。地区ごとにある直売所には山菜、野菜は当然ながらヤーコン、イノシシカレー、へそ大根、梅干、干し柿、見たこともない大きな紫蘇の千枚漬けといった加工品、わらじや囲炉裏など手作りの品々、地元産のものだけでお店のスペースを占めていく。お弁当に惣菜もあり、ご年配の方々が次々に買っていかれる。



地区ごとにウリの商品があり、「命がけ」という商品名のスズメバチをホワイトリカーに漬けたもの、当然のことながら「まむし焼酎」もある。テーブル式の囲炉裏に炭火を起し鉄瓶からお茶が注がれ、漬物が出てきて、井戸端ならず囲炉裏端談話が始まる。この直売所をはしごしていくのが実に楽しい。スタンプラリーもあって、見かけた仙台ナンバーの車と前後して店を廻ることになる。

クライנגルテンの存在も珍しい。ドイツでよく見かける農地付きミニ別荘のことだ。50平米ほどの小屋に150平米の畑がついている。月最低2泊以上滞在して農地の手入れができることが条件になっていて、最長3年間まで利用できる。農地の普通の世話や農業指南には地元をサポート組織がある。2年前に行ったときには、たまたま新たな利用者の歓迎会があり、地元の料理をご相伴させていただいた。その時に振舞った静岡の緑茶がえらく気に入られて、茶袋に残ったお茶をプレゼントすると、「次、来た時にはウチへ泊まれ」って言われとても嬉しい気持ちになった。

このクライングルテンは地域住民を交えた農業体験施設と思いきや、まずは農業という材料を使っただけの交流、そして仮住民になることで、その先は町内に移住して欲しい願いを持った施設だ。丸森町のクライングルテンは農業振興というより町に移住してもらうためのお試しの装置なのだ。月々3万円でこんなイケテルお試し田舎暮らしはそうそうあるもんじゃない、「どうぞ、すぐにお申し込みを」と言いたいけど、すでに埋まっており順番待ちの状態が続いている。

(つづく)

