

編集室から

今冬は、新潟・富山を始め各地で記録的な大雪となりましたが、能登・金沢だけは前年よりも少なく、1/3程度という話も聞きます。

その雪もどうやら峠を越えたようで、一気に気温が上昇し、ポカポカと温かい日差しが降り注ぐ日もできました。

そんな2月の最終日曜日、人生初のゴスペルコーラスで、ステージに立ちました。場所は、金沢駅前の石川県立音楽堂邦楽ホール。本来は、歌舞伎・伝統芸能の演奏・演舞に使用される設計で、桟敷席があったり、1階席と2階席の間には提灯照明があるなど、純和風のホールですが、プロの舞台監督の元、本格的な音響・照明で素晴らしいステージに仕上がりました。

プロの方から約一ヶ月かけて、4回ほどご指導・調整を頂きながら、総勢200余名の大コーラスの一員としての参加でした。

学生の頃、男子寮で受けた3日3晩徹夜の寮歌指導。そのクライマックスは、新旧あわせて百数十名の寮生の声が完全に調和して響き渡る最高の瞬間でした。ゴスペルのステージに立って、思いっきり熱唱していると、その経験がフラッシュバックのように思い出されました。ゴスペルも旋律を正しく歌うと、音に厚みが無くなり、聞いていて迫力が無いそうです。それぞれが多少音程を外れても、思い思いに力一杯歌うことの方がゴスペル的だと何度も念を押されました。

そしてそれは、寮歌もほぼ同じです。ゴスペルは、集会が一切許されなかった黒人奴隷の人たちが、唯一集うことが許された教会での仲間との賛美歌合唱から始まっています。成立の背景も、民族も全く異なる寮歌とゴスペル。その両者の意外な共通点に、感慨深い体験でした。

春はもう目の前です。(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。



2012/03

(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

2012/03

(株)アスリック

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

弥 生



少子化で年々開催が難しくなる
村の青年団による春祭り
能登・薬師の里にて
by hama

寄稿 『女性限定！』

ルーチエワーク株式会社代表取締役 近藤真紀子

毎年中小零細企業が減少し、せつかく始めたベンチャーや若い起業家も一年以内に消えていることが多いと聞きました。その一方で自分の腕一本で頑張っているところと起業を望む活きのいい女子もいるわけです。

今から五年前、私は公務員から独立起業しました。「人、モノ、金は無かったけど会社を作りました」という話を聞いたことはありますが、私の場合それに加えて「経験、知識、情報、人脈、時間」まったく無し。人から、それでよく起業しようと思っただね」と呆れられます。

自分にあつたのは人の役に立ちたいという熱い思いと、前職時代に誰もやったことがない事を成功させたという小さな自信だけ。自信を持てたのは周りの人の協力があつたからこそと感謝しています。

最近ではビジネスの話をする時「三・一一以降」という言葉を耳にします。二〇一一年を表す漢字は【絆】でした。人とのつながりや誰かの役に立つことに価値があると気づいたからです。

マザー・テレサは貧しい人に「あなたはたったひとりの大切な人」と語りかけ寄り添うことで孤独という一番ひどい病気を癒したそうです。しかも、「自分にできるわずかなことをしただけ」と。

自分はどのようにしたら人の役に立つことができるのだろうか…。

もちろん彼女のような生き方は真似できません。が、まったく何も無いところから起業した経験と今の時代に合ったマーケティング戦略で起業したい女子の困っていることを解決するお手伝いができるかもしれないと思いました。

大事なことは目の前の人の幸せを一番に考えること。どのようにすれば相手が喜んでくれるかを知る。これはビジネスに限らず、恋愛を含む人間関係すべてにおいて共通することです。

実は私、起業一年目に大失敗をしました。そこから学んだことも多いのですが、もっと先に知っておけば良かったと思うことがたくさんあります。今年自分を中心となつて有益な仲間づくりをするとビジネスを発展させることができる、というようなお話もランチ会から始めたいと考えています。

もし良かったらいつしよに学び、金沢で一番イケテル女子になりませんか？



【プロフィール】
（こんどう まきこ）金沢市出身。二〇〇六年日本郵政公社を退職後、三ヶ月で会社設立、現職就任。貸し会場検索ポータルサイト【会場ナビ】を運営中。ビジネスに必要な「人とのつながり方」を重視した実践的マーケティング手法を展開予定。

濱のつばやき 『黎明』

街づくり、村おこし、特産品開発、起業支援…。これらを始め、さまざまな現場にお呼び頂く。街や村を良くしたい。新しい特産品やツーリズムメニューを開発できないか。それらを実現するためのプロジェクトを起こしたい…。言葉と切り口は異なるが、これらの願い・志の根底には、ある共通する想いが籠められていると感じている。

それは、「倅せになりたい」というある意味、人間の根源的な欲求である。具体的な倅せ感、人によって異なる。だが、万人に共通する「倅せ観」を見出し、その充足を心掛ければ、さまざまなプロジェクトは必ずから成功するに違いない…。それは、この会社を立ち上げた根幹的動機だった。

元々「十年一区切り」とされる街づくり・村お越し事業を始め、商品寿命を永く保つためには、時代が変わっても容易に変わらない哲学性・思想性が根底になければならないと確信してきた。それなくば、一過性・その場しのぎの街・村のビジョンを描き、流行の波間に浮き沈みする商品開発競争に、身を投げ出すことになる。このような余力は、当時から既にこの国の地方には残されていなかった。そのためもあってか、自ずから探求は深くなってゆく。

さまざまな本を読み、噂を聞きつけては色々な人

に逢いに行った。かれこれ十数年になる。万人に共通する「倅せ観」を探す旅は、時には「人は何故生まれたのか？」「何をするために生まれたのか？」という問いにも重なる。ここまで来ると、もはや哲学・思想の世界を放浪することになってゆく…。

その衝撃的な出逢いの一つが、十五年程前。地域資源を商品化する（株）四万十ドラマだった。現在社長の畦地氏とは社員の頃からの付き合いになる。彼らは、「物売るのではなく、山の暮らしの智慧を共有する」という。その特徴ある商品は、デザインで物語を籠め、語らせている。この出逢い以降、講演・セミナーでは「作り手の想いを伝える物語の無い商品は、売れない」と断言するようになった。以後、全国各地で四万十ドラマと、その商品の物語性を、あたかも宣教師のようにひたすら紹介し続けてきた。

彼らには、師匠がいる。彼らの商品化思想を支えるデザイナーの梅原真氏である。二月末NHKプロフェッショナル仕事の流儀で、氏の番組が放送された。

畦地氏とは、各地で逢い、共に研修なども開催してきた。そして、出逢った日と同じように大酒を呑む。その度に、彼の師の話がでる。一度も面識を頂いていないが、古いお付き合いのような気がする。いつの日か、お目にかかれる機会が訪れるのだろうか。出逢う必要がある人とは、必ず逢う事ができる。

『富士の国から ~大魔神のたび~ 』

石釜をつくるの巻 静岡県職員 溝口 久

このところ拙宅で開くそば会には、浜松市役所職員で高専時代の後輩の斎藤君が料理人として手伝ってくれている。その彼が昨年末「石窯を作りませんかねえ、できあがればピザを焼くんですけど」「お、面白い！作ってみようか」

早速、ネットで作り方をしてみると耐火煉瓦をアーチ状に組んだ力作が紹介されていた。かなりの日数と費用がかかっていそうな石窯だ。かつて、バーベQ炉を4日間かけて作ったことがある。それよりはるかに日数がかかりそうだ。他にももっと簡単なものも紹介されていたし、石窯キットの販売もあった。もっともそれは30万円もするようなものだった。

そば打ち師匠の松本さんが石窯を作ったことを知っていたので、早速氏の石窯を見に斎藤君と連れ立って行った。この日のために我々が到着する一時間前ほどから火入れをし、窯の中は熱くなっていた。氏の窯はコンクリートブロックを重ね台として、その上に大谷石を組合せて作られていた。目地には普通は耐火モルタルを使うのではあるが、氏は塗り壁に使う土を使っていた。不要になったときに簡単に壊せるからだと言う。

大谷石は熱に強いが、水を含むから熱したときに割れる心配がある。そこで屋根が架けられている。窯を熱くするために木を燃すわけだが、石窯は直火で調理するのではなく熱くなった窯の輻射熱で調理をすることになるから、火がある木を外に出すか、隅に置いて調理スペースを確保する必要がある。氏の窯は下にスペースに落とすようになっていて、窯の温度を維持する仕掛けになっている。かなり工夫された労作である。

用意されたピザ生地にピザペストを塗り、サラミ、ピーマン、たまねぎにチーズをトッピング。窯の中に放り込むと、じきにチーズが溶け出し、生地が焦げてきた。5分ほど完成、その場ですぐにほおばった。熱々のカリッとした下地のピザは美味かった。

普通のレンガ、コンクリートブロック、安く入手した大谷石、煙突ぐらいが購入したものであり、数万円で作った勘定だろう。何も、耐火煉瓦をアーチ状に積むこともない、確かに大谷石を組み合わせるアイデアはいただきだ。

早速、家に帰ってきてからネットで大谷石を調べていた。家族に石窯を作るぞーって言ったら、娘からは期待の声が、妻からは「何回、使うと思っているの!」。その一声で我に返った。松本さんに「ところで、今日で使うのは何回目ですか?」と恐る恐る尋ねたところ「構想から完成まで5年間、気が向いたとき、材料が揃ったときにポチポチ作ったからね。できて2年経つけど使ったのは3回目。」「え、2年で3回目ですか!」「ガウディーのサグラダファミリアの石窯



版」がわずか3回かアー。

でも、作ることをやめようとは思わなかった。あるものを使って作ろうと考えた。かつて父はコンクリート二次製品を製造販売していた。小生は中学一年の時から腰が痛むのをがまんして仕事を手伝わされていた。だから、製品のサイズは体を通して頭に入っている。

裏庭に転がっているU字溝と甲蓋、境界ブロックを使えばできるだろうと頭の中に絵を書いた。U-240を3個、2種の甲蓋を4枚、150角の境界ブロック8本これが使った材料だ。なにせJIS規格なのでサイズが揃った形になる。

松本さんの手を借りた。まずはクッションになる土を盛り、3本のU字溝を水準器でチェックしながら水平に据える。その上に甲蓋、境界ブロックを重ね、完成まで30分。工場製品だから重ねたときの隙間は殆ど生じないので、モルタルによる目地は設けていない。上に並べた境界ブロックをずらすことで排煙もできる。重いコンクリートの躯体だから一度暖めればなかなか冷えず蓄熱効果も高い。ただ、高温になると割れるかもしれないが、ひび割れ程度なら何ら問題はない。

こうしてできたずぼらな石窯に火を入れた。快調に木が燃える。木の火を見ているのは結構楽しい。昔、釜戸の火を見て薪を燃やしていた頃を思い出す。その内に境界ブロックから湯気が出てきた。吸っていた水分が蒸発し始めたのである。火を入れてからそろそろ一時間だ。生地からつくったピザベースにピザペストを塗り、輪切りしたピーマン、たまねぎ、サラミそしてピザ用のチーズをふりかけ、早速窯に入れた。

チーズが泡を立て溶けてきた。ピザの淵も茶色に色づいてきた。5枚ほど立て続けに焼いてみた。徐々に調子が上がり最後はしっかりカリッとしたピザが焼きあがった。

「結構、いけるじゃん」集まった10人ほどの口に次々と放り込まれていった。まだまだ熱があったのでさつま芋を入れておいたら、しっかり石焼芋になっていた。

本格的な石窯は250程度の温度になり、ピザは数分で焼きあがる。当石窯は10分近くかかった。窯の高さ300mmが少し高いようだ、入り口からの温度低下を防ぐための蓋も必要だ。改善を重ね、盛大にピザパーティーを開きたいものだ。

「でも、それってコンクリート窯じゃないの?」まあ硬いこと言わずに一度お越しくださいませ。

