

ゆる系 MJ

MJは
Matsumoto Journal
の頭文字です。

株式会社 松本

2023年
夏号

毎年恒例・活鮎の選別はじまる

株式会社 松本の夏の風物詩といえば、社長・松本信之氏の鮎の選別である。時間と体力に追われ、選別が終わる頃には疲労困憊でさっきまでの威勢の良さが嘘のように大人しくなる。ちなみに選別時には話しかけない方が身のためである。



松本信之社長

皆さん、こんにちは!

今回は僕の趣味の話をしてします。

最近僕は、古着屋巡りにハマっています。

好きになったきっかけはたまたまYouTubeを見てるとおすすめにでてきた事でした。

影響されやすい自分は早速次の日に片町へ!

学生の時は毎日の様に通っていたのですが、何十年振りの片町は知らない店だらけで浦島太郎状態でしたが、1件だけ昔行っていたお店があったり、学生の時友達とよく行ったマックが懐かしくてテンションが上がりました!



高翔太

では早速お目当てのお店巡りへ!

店に入って思ったのは、昔は古着はちょっとな...

知らない人が着ていたのは嫌だな...って思っていました、それは大きな間違いでした!

綺麗に洗濯してあり、アイロンもかかっているのでもまるで新品の様!

お店の人に話を聞くと、

「これは1990年代の服ですよ!」とか「このタグを見れば年代が分かります!」など知らない事だらけでした。

それからYouTubeで勉強です(笑)

僕はワークブランドが好きでよく集めているのですが、2000年代に入ると物流が発展し、アジア製など外国の工場で作る時代になるのですが、90年代はアメリカ国内でアメリカ産のコットンを使って洋服を作る事が多く、なおかつ労働者に向けての服なので、生地が丈夫で破れにくかったり、今みたいな大量生産、大量消費ではなく良い物を、長く着れるような縫い方に工夫してあるのが最高です。

無くなったら、次から次へと入ってくるわけでは無いので、その時代その時代で価値は全然違ってきます!

皆さんご存知の「リーバイス」などはプレミア価値の大戦モデルがあり、戦争前や戦争後で物資が少ない状態で作られたので、数も少なく数十万から数百万で販売されています。

量が少なく、貴重な為今でもどんどん価値が上がっています。

知れば知るほど奥深い世界ですよ! ひょっとしたら皆さんのタンスのなかにも昔着ていた洋服が今ではお宝になっているかもしれません!



見ないで描いてみよう!

お題を見ないで記憶を頼りに絵を描いてみるコーナーです。
松本の隠れた画伯が発見されるかも...

このコーナー
のルール

- ★記憶だけで描くこと
- ★真面目に書くこと
- ★一発勝負!!



～お題～ 『ピカチュウ』



見本



かずま



さやま



たか



ひびき



えりか

こんにちは、細々と店内でクイズをだしています英里香です。
前は漢字クイズをやったのですが、今回は「食中毒」に関するクイズです。
○か×でお答えください!!



松本英里香

問1 食中毒が最も多いのは梅雨から夏にかけての時期である。

→ ○ or ×

問2 アルコールを付けたキッチンペーパーでまな板を拭いても除菌効果は抜群だ。

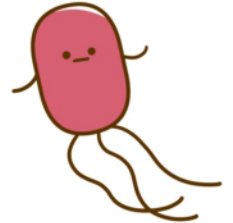
→ ○ or ×

問3 お弁当全体の殺菌のために梅干しを1つ入れた。

→ ○ or ×

問4 夕食で余ったおかずをしぼらしてから冷凍保存した。

→ ○ or ×



.....
以上4問の「食中毒」に関するクイズでしたが、答えは決まりましたか??
では、答え合わせをどうぞ!!

問1 昔は細菌性の食中毒が主流で、湿度や気温が高くなる夏季に多かったそうですが、現在では、ノロウイルスによる食中毒が大半で12月～3月にかけて最も多いそうです。また、「自然毒」と呼ばれる自然界の動植物が持つ有毒成分や、アニサキスなど寄生虫が原因で食中毒が起こることもあります。ですので、季節に関係なく年間を通して日常的に予防を心がけることが大切なんだそうです。《正解は×》

問2 消毒用アルコールは対象物に直接かつ均等に吹き付けることで除菌効果を発揮します。キッチンペーパーに吹き付けて拭き取る方法ではアルコールが調理器具全体に行き渡らないそうです。調理をした後のまな板は洗剤を使ってきれいに汚れを落とし、水気を取ってから表面にスプレーをするのがgood!!《正解は×》

問3 梅干しに含まれているクエン酸などの成分に抗菌効果があるが菌が抑えられるのは梅干しに直接接触している部分だけだそうです。また、近年は減塩が意識されて塩分濃度が低い梅干しが増えており、伝統的な製法の梅干しと同様の効果は見込めないそうです。《正解は×》

問4 完成後の食品を常温で長時間保存するとその間に細菌が増えてしまうそうです。残り物の保存にあたっては、当日食べる分とは別に冷凍用を取り分けて、料理ができたなら速やかに冷ましてから冷凍するのがgood!!《正解は×》

どうでしたか?全問解けていましたか?
私は、4問中2問正解でした。【問3】の梅干しなんかは祖母にずっと言われ続けていますし、【問4】についてはどれだけおかずが残るかわからないから我が家では知っていても見て見ぬふりをしています。(*´▽`*)
昔ながら言われている方法でも現在では違っていたり、めんどくさいと言う気持ちで食中毒を起こす可能性を大きくしているので改めなければいけませんね。

自己紹介コーナー

★名前

さやま えいき
佐山 永暉

★誕生日

2001年2月5日 水瓶座



★松本での仕事内容

配達がメインになります。
徐々に商品の事を覚えて
いきたいです。



★最近買った高いもの

ブーツ買いました。
何も予定のない休日はこのブーツを
履いてとりあえず外に出ます。笑



★松本の好きな商品

エビチリです。
エビが大きく、温かくても冷えてい
ても美味しかったです。



★今ほしいもの

革ジャンが欲しいと思っています。
最近買ったブーツを履いて
革ジャンが着たいです。



★学生時代はやってた部活は?

小中学校で野球、高校では
卓球をしていました。野球部
のチームメイトとは今でもよく
遊ぶ仲です。卓球部のチームメイト
にも久しぶりに会いたいです。



★一番好きなドラマテレビ番組

あちこちオードリーというトーク
番組です。
この番組を見ながら晩酌する
のが週一の楽しみです。



★子供の頃の印象的な思い出

自転車で転んだ事をよく覚えています。
転んだ所が友人の両親がやっていて8番
らーめんの前だったので助けを求めに行っ
たのですが、今思うとすごい
迷惑ですね笑



★ひとこと

中途採用で入社した僕ですが、前職で
は中央市場の魚屋で働いていました。
皆さんがお探しの魚系の商品が
松本になかったときには中央
市場で探してきたいと思っ
ています。
是非、声を掛けてください!!



★名前

やまだ ひびき
山田 響

★誕生日

2002年4月21日 おうし座



★松本での仕事内容

配達と事務作業のお手伝い、週2日のインスタ投稿をしています。「インスタを見たよ」と言われるとめっちゃめっちゃ喜ぶので、見たら声掛けてもらえると嬉しいです!



★子供の頃の印象的な思い出

通学路にあるピンクの花の蜜を吸っていたことです。今となっては結構汚いのかも、と思ってみたり(笑)



★松本の好きな商品



うるか
美味しすぎてお客さんに「うるか(売るかッ)」
な〜んちゃって(笑)

★学生時代はやってた部活は?

中1〜中3までは吹奏楽をしていました。かっこいいからと友達とノリで入った部活ですが、譜面が読めなかった私は苦勞の連続で怒られてはかり…ちなみに今でも譜面は読めません(笑)



★今ほしいもの

ダイワの釣竿
父から譲り受けていた釣竿を使うこと5年。遂に寿命を迎えてしまい買い換えなければ行けなくなってしまいました…(泣)何かいい竿があれば教えてください!



★1番好きなドラマテレビ番組

ごくせん、花より男子
梶梨君がイケメンすぎてやばい!
松潤も捨てがたい、こんなイケメンに困まれて学校生活を送りたかったです(泣)



★最近買った高いもの

友人が家に呑みに来ることが多いので、実家暮らしですが部屋に冷蔵庫を買いました。いつでも冷えた飲み物が飲めるの最高ですね(◡◡◡),



★ひとこと

入社してはや3ヶ月…時間ってあ〜という間ですね。まだまだ不慣れなことが多く、学びの日々の連続です。これからも精一杯頑張っていきますので、応援よろしくお願ひします!





今年の母の日に、人生で初めて親に料理を作りました。
というのも、母の日の何日か前に、両親がコロナにかかり外に出られなかったため、ご飯を作って持っていきました。

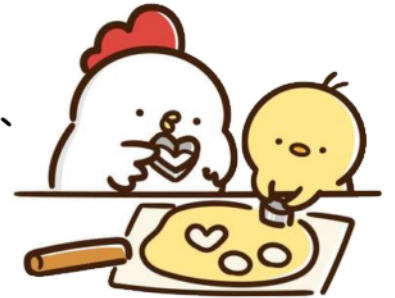


上田 彩乃

母親は好き嫌いがなく、父親は割と食わず嫌い。
献立めんどくさいなー(笑)と思いながら、我が子に作る時のように、愛情込めて献立を組みました。

元々、その日友達と遊ぶ約束をしていた上の娘が
『私も一緒に作りたい!じじとおおが早く元気になれるように私も頑張ってるわ!』
と友達と遊ぶ時間を遅らせてくれ、たくさん手伝ってくれました。
おにぎり3種・プルコギ・サラダ・酢の物・娘お手製の卵焼きなどを作り実家へ。

玄関前に置いてきて、帰りの車の中で上の娘が
『うちらコロナになった時、じじとおおがご飯持ってきてくれとったし、次は私らの番やね』



何て良い子に育ってるんでしょう!
頼りない母(私)を持つと、逆にしっかりした子に育つのかしら…
日頃から、『最悪、勉強できなくてもいいから自分の周りにはいる人、お友達を大切に
してね』と伝えているので、今のところ順調に育っている模様。良かった良かった。
兎にも角にも、子供の成長が感じられた母の日でした。

ちなみに母の日当日、我が子達からは何も言われませんでした!!
絵や手紙の一つももらえませんでした!!
別にいいんです!!病気もせず、元気いっぱい成長していく姿を間近で見れるだけで
私は満足ですからー!!

後日談

母親いわく、母の日の前日、明日ご飯持って行こうか?と私の妹からも連絡があった
そう。
女の子がいるとホントに助かるわ!と言っていた母。
私の子供も女の子2人いるので、老後お世話になれるように今からゴマをすりすりしよ
うかしら!



松本
さんの

★夏のグッドニュース★

昔ながらのやり方でワラの中で発酵させて作った本物の「ミニつと納豆」を確保!



松本信之

綺麗な「わら」の生産が少なくメーカーが卸すのを嫌わっていましたが、なんとか納得してもらい提供いたします。忘れられぬ旅の思い出は朝食から!

誕生日に英里香さんが「オーベルジヌ」のカレーをお取り寄せしてくれました。

買ってすぐに食べたのですが甘さと辛さのバランスが最高で、めっちゃ美味しかったです。

子供からは折り紙で作った手紙を貰い最高の誕生日でした。



松本和真

先日、上の娘の友達がウチにお泊りに来ました。

とてもしっかり者の子で、下の娘のお世話もしてくれたので母

(私)の晩酌も進み、良い休日前を過ごせました!



上田彩乃

隣の県ですが、あまり行った事が無い富山県を観光しました。

路面電車が走ってる事に感動したのと、初めて氷見牛を食べたのですが美味しい!

やはり肉を食べると元気が出ます!



高翔太

先日、能登に釣りをしに行くとなんと45cmサイズのキジハタが釣れました!

初めてのサイズに周りのおじさん達とハイタッチ、これこそ釣りの醍醐味ですね!



山田響



6月は母の日と私の誕生です。今年の母の日プレゼントは英里香に京都の極上餃子セットをもらいました。

誕生日にはおラベンダーのお風呂セットをいただきました。ありがとうございます。



松本外美恵

2年前から社長に頼んでいて、けれど買ってくれなかった

「スキャナー」がやっと店にやって来ました!! (o^o^o)

念願叶ったので使いこなせるように頑張ります!!!



松本英里香

この間ペットショップに行きました♪犬猫の他にうさぎや私の大好きなモモンガも居たんです。『キンカジュ』がいました!中南米に生息するアライグマ科の動物なんです。かわい顔してまさかの248万円 笑 衝撃的な価格でした笑 (o^o^o) とても癒された1日でした♪



川口 亜佑美

友人と金沢で開催された音楽の祭典、ミリオンロックに行ってきました。爆音を浴び体を動かし時にはお貝、そしてお酒も呑んで。最高の1日でした!!



佐山永暉

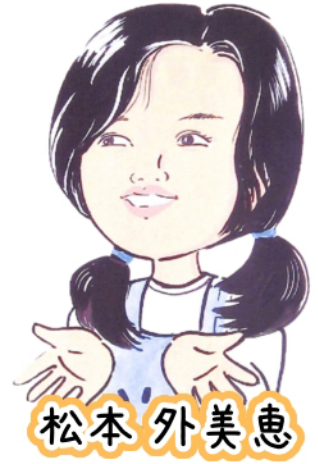


(ビフォー)アフター?

今年に入り(株)松本は、増?改築に入りましたか...なんか綺麗?になってなったような、なってないような感じです。

まずは3階→二間あった事務室と台所を全て潰し

しかしその前に、廃棄物処理は膨大な量、過去の産物と不明な物体に、工事の人も顎を出すぐらい大変さ。なんせ急な階段の登り降りと廊下の狭さに四苦八苦、しまいには3階の窓から放り投げていました。



とにかく大量のゴミ! その中にはお宝が無いかと淡い期待をしていましたか...残念ながら何もなく、ただ、先代の戦時の時の教科書やNHKでしか見ない名前の東條英機の名の入った賞状?が見つかり、ちょっとびっくり😱。

で、出来上がりはというと...、フラットな一室に。社長言わく...都会などで、社員がくつろぎながらミーティングする感じをあくまでも目指す...でしたが、ペーパーレスのこの時代に逆行して、社長の資料を陳列。あんまり綺麗になった感がない😞と、密かに思っています。



次は2階の台所→ここは前が古かったので私的には、綺麗になったし使いやすいになった上に部屋中オゾンと、次亜塩素酸の水道で害虫(G)の心配もありません😊

社長!!! 要らないものは持ち込まない、置かない、すぐ捨てる。で、いつも綺麗なら作業場にしていきたいね。

執着も、ほどほどにしてください😞

日本料理に使われる食材が多く消えつつあります。

最近では、サンマを代表に海水温の上昇や海流の変化、乱獲のために収穫量が極端に減って来ているものが多くあります。またノロウイルスによる貝類の減少や、最も深刻なのは、過度の農薬の使用により、世界中の農作物の3分の1を受粉しているミツバチの数が減少しているために、将来の農作物の減少が不安視されています。

今回は、失われつつある食材「水前寺のり」を取り上げます。



水前寺のり

■ 自然の恵みがいつまで続くのか……

かつては、といってもつい40年前までは茶懐石の向付(刺身)のあしらえとして独特な風味と食感が珍重されました。その影響は宴会の料理にも使われるほど広がっていましたが、いまはその存在を知っている調理師も数えるほどになってしまいました。

刺身や酢の物のあしらい(添え物)として岩茸や莫大(バクダイ)と同じように、必ず料理に使われていた「水前寺のり」は、はるか5億年前から地球に酸素を供給してきた原始的藻類・川のりで「川茸」ともいいます。(ここでは、商品として出来上がったものを「水前寺のり」、その原料を「川茸」と表記します。)

その語源である熊本県の水前寺のりは国の天然記念物ですが、すでに絶滅してしまい、今では日本で唯一、湧水を源とする福岡県・朝倉市(旧・甘木市)の黄金川にしか自生していない幻の食材となってしまいました。(レッドリスト絶滅危惧1A類に指定されています。)

黄金川は、地下水が源流でわずか2キロの筑後川の支流へと注ぐ短い川です。水前寺のりは2~3cm になると水中を漂い出し、水前寺のりが流れていかなないように植えられた石菖(せきしょう)という水草の葉に絡みます。のり採りは石菖にひつつかったのりを網ですくって集めるのです。

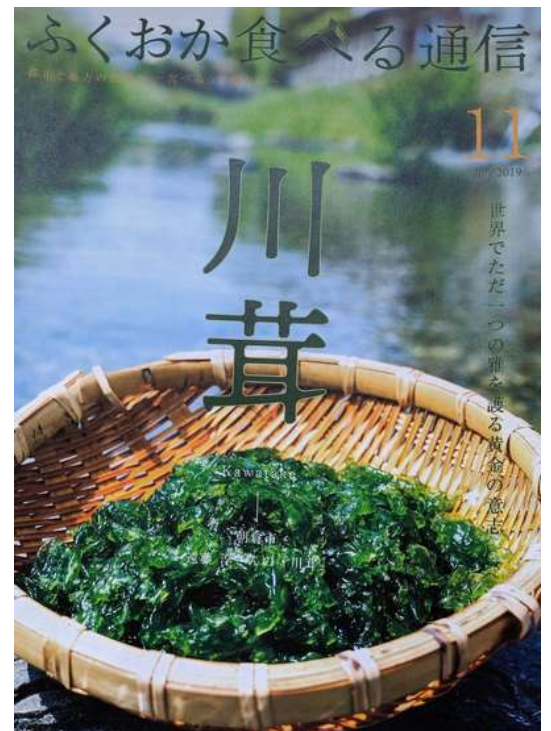
その採取の始まりは約250年前、黄金川の流れの中に青紫色の苔が発見されて、これを秋月黒田藩が幕府への献上品として長年送ることにより、全国に高級食材として珍重されるようになり、藩の財政を支えたことから、古くは屋永川と呼ばれた川が黄金川と名前を変えるようになったそうです。

『献上品につき、誰も川に入って、川茸や魚を捕ってはならない』といった御触れの石碑も残っていて、この川の環境を汚されないようにしながら、代々受け継がれてきたのです。

水が綺麗ならば必ず成長するわけでもありません。その秘密は川の上流の山奥にある火山性土壌にあるようです。そこからもたらされる湧水が鉄とカルシウムを主体としたミネラル分を豊富に含み、成長を促していると推測されます。

一年前と十年前、そして百年前とでは環境は刻々と変わってきました。特に近年は急速な環境変化が起きていますが、この地では自然界の微妙なバランスの上で、川茸が何とか綱渡りをして生きている状態なのです。

乾燥された水前寺のりは、好みの形に切って、一時間ほど水に漬け込み、厚さが3mm から5mm 位に戻し、刺身や椀物に添えたり、白和え、酢の物、佃煮にしたりします。独特の舌触りと暗緑色や藍色の色合いが茶懐石に合ったもの



川に植えられた石菖(せきしょう)は、川茸のたまり場となるほか、水流の調整や浄化に役立つ。江戸時代の黄金川絵図にも石菖が描かれている。

と思われます。また塩水漬けされた生の水前寺のりは塩抜きをして椀種や酢の物として使われます。

■ 茶懐石には欠かせないはずなのに・・・

しかし年々『黄金川』の水量が減少し、その影響で収穫量もピークの1/10以下となってしまいました。現在はポンプによる水の汲み上げで川の水量をなんとか維持していますが、供給量が減ることにより、料理に使いたいときに物がないため料理に使われる機会も減り、当然売り上げも減少し、悪循環に包まれています。

■ すべてを人の手で行う、250年間変わらない風景

川から収穫された川茸は、地下水が流れる工場で人の手によって汚れや葉、小さな川茸などを一つ一つ分別します。

機械ではなく手作業ですることになっているのは、川茸を傷めないためです。小さな川茸は、また黄金川に戻して成長を待ちます。これぞ江戸時代の昔から続く「SDGs(持続可能な開発目標)」です。

水の中に手足を入れて作業する職人は、「腰は辛いけれど、それよりも生き物がたくさんいる好きな川で仕事できるのが嬉しい」と童心に返ったように笑います。洗い終わった川茸は塩に5時間漬け込み、その後水でさらします。

これを乾燥させるのですが、その方法は独特でまず藻を細かくすりつぶして、昭和初期につくられた「城島瓦」を使って塗り、陰干しにします。水分が少なくなったら、はがし板に貼って乾燥させると黒くて固い水前寺のりが出来上がります。

一人の職人が1日で20枚弱しか作ることはできません。しかも機械化がまったくできず、人の手だけが生み出す貴重品なのです。

■ 新しい需要を生む

2008年には、北陸先端大学が水前寺のりから「サクラン」という物質を抽出することに成功しました。サクランとは、川茸から3%ほどしか採れない新物質の多糖類で、ヒアルロン酸の数倍の保湿作用があるとされ、1グラムで水6000ccを吸水する保水力を持つため、お肌の保湿に適しています。

抗菌性も高く、高知大学の研究では、サクランがアトピー性皮膚炎の予防と治療に有効であることが確認されており、今後は臨床試験を経て医薬品としての開発が期待されています。

■ 川茸は環境保全のバロメーター

「川茸」を守る事は、黄金川の環境保全にもつながります。『黄金川』は水質が非常に良く、地域の子どもの遊び場にもなっている朝倉市の原風景です。

私達は「川茸」の生産・販売を通じて、これらの活動を継続したいとおもいます。「川茸」、「黄金川」は朝倉市のみならず日本の財産、宝物です。つまり川茸の存在は、日本の食文化の多様性と深さを示す一例であり、その保護は我々すべての責任です。川茸とその生息地を守ることで、我々は日本の食文化の一部を守ることができます。また、川茸の存在を記録し、その重要性を後世に伝えることで、我々は日本の食文化の継承に貢献することができるのです。



川の中に入りザルですくい取ります



これから整形して干す作業となります



これを干せば出来上がりです



塩水漬けにした生も、酢の物として料理に

東京・銀座と並ぶ夜の華やかな街、片町。その片町の中で、ある男の厳しい戦いが繰り広げられています。その戦いとは、ダイエットという名の壮絶なる戦いです。

一年前、医療センターの「氷の女医」から出された危険予告！
「**ダイエットか禁酒、どちらか選びなさい。さもなければ肝臓がんの危険が…**」
そう脅迫され、彼はダイエットの道を選んだのでした。



そこから1年、体重 70Kg の壁は厚く、遠くに見える霊峰白山のように思えました。壁をよじ登っては落ち、またよじ登る。そんな日々が続いていました。その高さは決して身近に見える卯辰山の比ではありませんでした。

しかしながら、ダイエットの旅が始まってから、5 キログラムの減量に成功。背広のズボンの一番上のボタンを外して、ベルトで止める日々が嘘のように、ボタンがきちんと留まるようになりました。一本しか着られなかったズボンの数が、二着に増やすことができたのです。これこそが大きな成果！これこそが、彼自身への励ましとなる証だったのです。

しかし、体重 70Kg を下回ると、甘えが心を支配し、すぐにズボンが履けなくなる。それが彼の繰り返しのパターンとなってしまったのです。

コロナの前、片町のネオンは大きな誘惑を隠していました。すっきりとした姿がパスポートとなり、その世界へ足を踏み入れることができました。しかし今、パスポートは期限切れの「ピー」音を鳴らしているだけです。

一度きりの旅券、片町への一時パスポートでもいいから欲しい。しかし、さらに 5Kg を減らさなければそのパスポートも手に入れることはできません。だから彼は、5年間有効の片町パスポートを手に入れるべく、まだまだダイエットの旅を続けるのです。



片町スクランブルのネオンも遠く記憶のかなた

編集後記

逆に「選別消費」でZ世代を攻略するのは・・・

最近、10,000 人のヒアリングから Z 世代について分析した書籍「SHIBUYA109 式 Z 世代マーケティング」(長田麻衣 著)を読みました。

世界人口の32%を占めると言われる Z 世代は、1990年代後半から2000年代に生まれた人々を指します。10年後には、30～40 歳という経済活動の主力、消費の中心へと成長するため、Z 世代の消費行動を無視するわけにはいきません。

■ 4つの消費行動

彼らの消費行動には「**体験消費**」「**メリハリ消費**」「**応援消費**」「**失敗したくない消費**」があるといえます。

その行動の根底には、生まれた時からインターネットが身近にあり、SNS を使いこなし、自分の意見を発信したり情報収集していることがベースになっています。

その中でも「メリハリ消費」について考察します。

例えば、今の若者はお酒を飲まないと言われています。金沢の現場においてもその現象が見られます。

■ ドリンクの「ハイバリュー化」が進行。良いものは多少値が張っても評価される

厚生労働省やニッセイ基礎研究所の調査では、若者の間でアルコール離れが進行しているデータはありますが、全



ての若者がアルコールを避けているわけではありません。
今の若者に人気の東京の飲食店オーナー達の座談会からは、

- ・ドリンクの「ハイバリュー化」が進んでいるように感じる
- ・特定のターゲットに向けた価値の高いものが、多少値が張っても評価される
- ・シャンパン＝お祝いごとのような特別な時に飲むイメージからシャンパンを出す店が増えた
- ・今後お酒を飲む人は増えるんじゃないかと思えます。 等々

つまり「対価に価値が見合っていればちゃんと評価してもらえる」と、彼らは実感しているわけです。

これは、アルコールが嫌いではなく「メリハリ消費」の現れといえます。

Z世代は情報に溢れた現代社会で育ち、自分の価値観に基づいて商品やサービスを選ぶ能力が高いと言われています。彼らは自分たちが価値を感じる体験や商品に対しては積極的に消費しますが、それ以外のものには消費を控える傾向があります。



ノンアルコールを含めて多種多様なドリンク

この消費行動を、「選別消費」や「意味合い消費」と言い換えることもできます。

したがって、Z世代は自分たちが価値を感じる場合や状況においては、積極的にアルコールを楽しむということの意味します。そのため、「Z世代はアルコールを飲まない」と一概に言うのは誤りであり、彼らの消費行動はより複雑で繊細なものと言えます。(日経クロストrendには「購入者の6割が20代という異色の酒・ぼんしゅグリア」の記事もあります)

Z世代は、「本物」を感じられるものに価値観を見出し、IBMの“Uniquely Generation Z”という研究によると77%が自分たちが家族の購入決定に影響を与えていると感じていて、食品から家具まで、幅広い商品カテゴリにわたり、家族全体の消費傾向に影響を与えていると結論付けています。

今後、年を重ねるに従いその影響力は増えると思われるので、彼らにアピールする方法を探ることは、企業の成長と持続可能性にとって極めて重要なのではないのでしょうか。

■ 何にお金を使うのかと選択される時代に

また私たちの仲間からは、こんな報告を受けています。
(小阪裕司 著「価格上昇」時代のマーケティングにも記載。)

東京都内でジビエ料理店をしている「ティナズダイニング」の事例です。この店のコースに「アイヌジビエコース」という料理があります。

人気漫画「ゴールデンカムイ」に出てくる「チタタブ」という料理を再現したもので、お客さんがその場でアイヌの小刀を使い「チタタブ、チタタブ」と唱えながら肉をたたいて食べるという料理です。

詳しくはこのお店のホームページにもお客さんが愉しんで料理をする動画が出ているので一度見られることをお勧めいたします。料理単価は8500円と高額ですが大人気となっています。お客さんが楽しんで自分でYouTubeにもあげたりしているのです。



アイヌのナイフ、アイヌの食器を使って

そしてこのコースを利用する人は決して富裕層ではありません。ある若いカップルは、「今日の日のためにアルバイト代をためてやってきました」「今日はマンガ喫茶で泊まります」と答えたといいます。このカップルはおそらく生活必需品の出費を切り詰めて、今日のチタタブ料理に「配分」し「選別」したのです。その人にとって「意味」さえあれば高くても買ってくれるということが分かります。

事例に上げたZ世代に限らず、いまのお客さんは昔に比べて決して所得は増えていません。むしろ増税を考えれば下がっているのかもしれませんが。だからこそ買うという「意味」さえあれば、他の物を買うのを止めても「選択」して自分にとって必要なものを買うのではないのでしょうか。