

ゆる系

MJ

MJは
Matsumoto Journal
の頭文字です。

株式会社 松本

2023年
春号

今年もこの季節がやってきた。

冬の期間、株式会社 松本の社長・松本信之氏が「寒い寒い」と常に呟いている為、株式会社 松本の引き戸は温かい空気を逃さぬ様に閉まっている。春になり暖かくなると今まで寒がっていた事が嘘のように自ら引き戸を開け出す。その様子はまるで天岩戸の様だ。



松本信之社長

MJ2023年冬号の表紙を飾ることになったあゆみです★

最近松本の店先にクチバシが付いたコスプレしている消毒液が設置されているのをご存知ですか??

冬にはサンタさんになったり秋にはきのこになったり、季節ごとにコスプレをしているのですが、実はあのコスプレ衣装私が作ってるんです(*ω*)ドヤッご存知の方もご存知でない方も今回覚えてあげてほしいのですが、この子の名前、「松本テットくん」と言います♪

テットくんの「テット」は商品名からきていて、(株)松本のテットなので松本テットくん...笑 簡単な名前なんですけどみなさんに覚えてほしくて命名しました!



川回亜佑美

なぜこの消毒液の松本テットくんを飼うことになったのか。

事の発端はうちの社長です。

教員課程を専攻していた研修大好きな松本社長。

松本社員は研修大好きな社長に巻き込まれてよく研修をしています。

その研修の中に出てきたのが「テットくん」でした。

他店でコスプレをしているテットくんを発見し、松本でもしてみよう!と社長が言い出しました。

初めは軽い冗談だろうと思ってたのですが後日...

荷物が届きました。そう、あのテットくんです(*◡◡)!! 来ちゃったんです。

「織田ちゃんよろしく」Σ(°Д°;I-っ! 忘れもしない今年の7月。

夏なので浮き輪付けて麦わら帽子かぶせて♪海パンも履いて♪...黙々と作っていると横に居た奥さんが「それワンピースのルフィみたい(´艸`)」

それおもしろい!と思って急遽「消毒王に俺はなる!」と吹き出しを付けました笑

するとワンピースをあまり知らない社長が「夏だから太陽を付けたい」と。

私的には海賊旗を付けたいからなのですが...仕方ない社長の意見も取り入れようと思い太陽も付けてテットくん初コスプレ衣装は完成しました。

そして秋、ハロウィン、クリスマス、お正月、節分とコスプレ衣装が増えていき私の創作意欲も現在増し増し上昇中です笑



第1号テットくん

コロナ禍で気分が沈み気味の世の中。松本に来てくれた方が松本テットくんを見て少しでも明るく元気になってくれれば良いなという気持ちを込めて飼っております。

このニュースレターを見て松本に興味を持って頂けたらとても嬉しいです♪

そして松本テットくんに会いに来てくれたらさらに嬉しいです♪



よろしくね♪



ハロウィン



クリスマス



お正月



きのこ



節分



青々とみずみずしい杉苔だったが・・・

記：松本信之

ひと夏の出来事・タイトル「夏の落ち葉拾い」の記事(6月寄稿)は好評でした。
「あのあとスギゴケはどうなった？」との問い合わせがよくありましたので後日談をお知らせします。

もちろん順調に青々と育ってくれていたのは言うまでもないのですが、なにせ去年は6月から暑かったです！7月には連日 30℃超えの連続でした。

6月末にはスギゴケを植えた庭師さんから「夏は日が昇って暑くなる前に水をたっぷりあげてネ。そして夕方には 2 回目の水を上げてネ。でないと枯れるから」と、一日二回の水やりをほぼ強制宣言されました。



夏には青々と美しかったのに

同時期に倒れかけだった塀を直していた工務店からは「うちのお客さんは朝の6時と夕方の6時の2回に水を撒いているよ」「もちろん霧の散布にしてね」と聞かされました。

「霧の散布にしたら、15分でバケツ一杯の水しか撒けないから一時間以上かかるのよ」「それに6時ならもう会社に行かなければならない時間だから無理だわ。」「だったら、枯れてもしかたないよね」と脅かされる始末。

■ いまの癒しと安らぎのある空間を大事に

それまではコロナのおかげ(補助金もなく最悪!)で、夕方5時前には帰宅できていたので、いままでの15分が一時間になっても夕方の水撒きは問題ありません。(なにせヒマですから)

《ネットを見ると、やはり夏に水を撒くのは絶対条件みたいですよ》
全部で〇〇万円したスギゴケを枯らすわけにはいかないとケチな根性がモクモクと持ち上がります。

翌日から朝の4時に起床です。

顔を洗って歯を磨いて、眠気覚ましの大黒摩季をバンバン流しながら、まだ夜が明けていない真っ暗の中で水やりが始まります。本当に真っ暗なんです。明るくなるにつれて散歩の人と挨拶を交わすようになり、律儀なことに毎日、同じ時間に「あしなが蜂」も必ず散歩に来てくれます。



可哀そうなくらいのハゲ山になっちゃいました。

奥さんも5時には私に付き合っただけ起きていました。と、言うよりやかましくて寝むれなかったようです。
「あっ、だったら隣の〇〇さん家はうるさかったらうナ〜。」

1時間の水撒きをして、奥さんの作った朝飯を食べて、帰りは夕方の5時過ぎ。なんと健康的な毎日でしょう。

■ ストレスがたまっていく毎日

ところが7月の中頃からコケの色が茶色く変色してきました。ネットで調べると《強い太陽が直接当たると焼けてくる》と。そうです朝日が当たる場所から順に色が茶色に変わってくるのです。
庭師に連絡すると「そんなものです。もう少し様子を見てください」「そのうち元に戻りますから」と言われます。

再度、ネットで調べると《風がなくて空気がこもると枯れる》と書いてあります。

これは大変と、すぐホームセンター・ムサシで工場扇を買ってきて風を送ることにしました。

ネットでは、《スギゴケの上にかぶる植物から水滴が垂れると、その部分が枯れる》とも書いてあります。仕方がないのでコケの上にかかる葉を手で起こして丁寧に水をやっていました。水をたっぷり与えればしばらくは青くよみがえりますが、日が進むにつれて次第に変色が進んでいきます。庭師に変色のスギゴケの写真を写メしても「もう少し様子を見てください。」そのうち直射日光が絶対当たらない松の低い枝の下のスギゴケが 真っ茶・茶に！

「見に来てくれない」とお願いしても「もう少し様子を見てください」

ネットでよく調べると 《水道水はカルキがあるからやらないで！》って書いてあるじゃないですか！

「前の日に古いバスタブにでも水を汲み置きしておいて、カルキを抜いて使ってください！」



完璧に枯れています。

どこにそんなバスタブがあり、そこからどうしたら霧にできるのよ〜。水をたっぷりやって！って、言ったじゃないか。詐欺師なのかあなたは！（まだ口には出していません）

■ 信じられるのは近くのコミュニティー

近江町の花屋の柚木さんに相談すると「天皇陛下も訪れた小松の「苔の里」に研修に行ったとき、「水はやったらダメ」って言われたよ！「そこに電話して聞いてくれない！」スピーカーにして私にも聞かせてくれます。

「夏なので朝・夕と毎日たっぷり水をあげていました」
「水道の水だったんです」
「はい、真茶ッ茶になりました」
「ガン！」
え〜っ！（沈黙！）

「水はあげないでくださいね」
「枯れたでしょう」
「それは全部枯れていますね」
「どんな暑い夏でも雨水だけで十分です」
柚木さんが勝手に「ありがとうございました」と電話を切ってしまいました。

私はタメ息ばかりです。 「ああ……」「ああ……」「……」「アア……」「……」

さてここから庭師との攻防が始まります。

「まずはこの枯れた一面のスギゴケを取り除いて！」

ちなみに、植え替えに最適の時期は植物が芽吹く3〜4月だそうです。

結果はどうなるか、次回のお楽しみです。

■ 今回の教訓です。

- ① ネットの話は信じるな！
- ② 実店舗でもうかつ信じるな！
魚屋も八百屋もピンからキリまである。
- ③ 必ず裏を取れ！

【to be continued】



枯れたコケをすべて取り除いたのに、土が赤色です 😞

自己紹介コーナー

☆名前

まつもと かずま
松本 和真

☆学生時代はやってた部活は?

保育園児から中学生まで体操(内村航平みたいな)をしていました。オリンピックに出る事を目標に週7で練習してましたよ。



☆子供の頃の印象的な思い出

体操をやっていた時のコーチがセクハラで週刊誌に載ったことです。

☆最近買った高いもの

ホットプレートを買いました。たこ焼きプレートも付いていたので月1でタコパをしています。息子は大喜びです。



☆松本での仕事内容

配達と営業です。営業車が新しくなったのでノリノリで運転してます。



☆ひとこと

見事にリバウンドしました
怖くて体重計に乗れません
そのおかげか今年の節分の鬼役は迫力があつたようです。子供はしっかり怖がっており「お母さんを..」と母を売ろうとしてました。誰に似たのやら..

でも最後はしっかり豆をぶつけて鬼退治してくれました。

豆まきで邪気をはらってくれたので今年は無病息災でお願いします!



☆名前

うえだ あやの
上田 彩乃

☆学生時代はやってた部活は?

中学1年~高校3年までバレーボールをしていました。

中学の時は上下関係がものすごく厳しく、部活の先輩から呼び出された日にゃ、足がガクガク震えていたものです...



☆子供の頃の印象的な思い出

小学生の時、登校中にカラスに襲撃されて叫びながら走った事です。

おかげで、大人になった今でもカラスは大っ嫌いです。



☆松本での仕事内容

配達と営業をしています。

営業という肩書きですが、雑談が9割の営業マンです。

☆最近買った高いもの

知り合いのセレクトショップで買ったロングコートです。

自分が好きなブランドと、イタリアの老舗ウールブランドがコラボしたコートなんです。物は可愛いのに値段が可愛くないのが難点です。



☆ひとこと

インフルエンザが大流行している世の中。

我が家にもいつ来てもおかしくないでビビっています。

うかい手洗いを徹底して、今季を乗り切りましょうね!!



新型コロナ「すでに収束」と企業の24.2%が回答

(東京商工リサーチ・「新型コロナウイルスに関するアンケート」調べ)

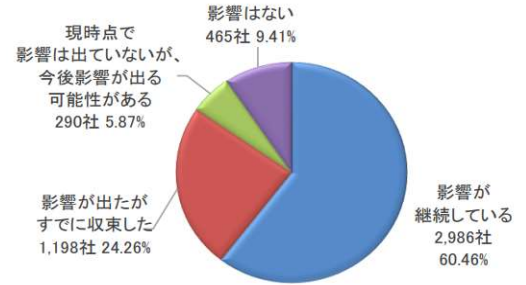
企業活動における新型コロナの影響について「すでに収束した」と回答した企業は24.2%で過去最高を記録。

■ 新型コロナウイルスの影響は「収束」傾向か

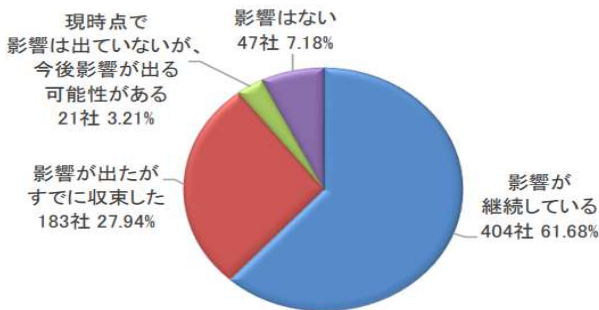
「新型コロナウイルスの発生は、企業活動に影響を及ぼしていますか？」という質問に対し、「**影響が出たがすでに収束した**」は**24.2%**と過去最高の数値だった。最多は、コロナ禍の「**影響が継続している**」で60.4%、12月の前回調査から3.3ポイント改善した。

また、企業規模別の集計でも、「**影響が継続**」は大企業・中小企業ともに過去最低で、「**すでに収束**」は過去最高となっている。

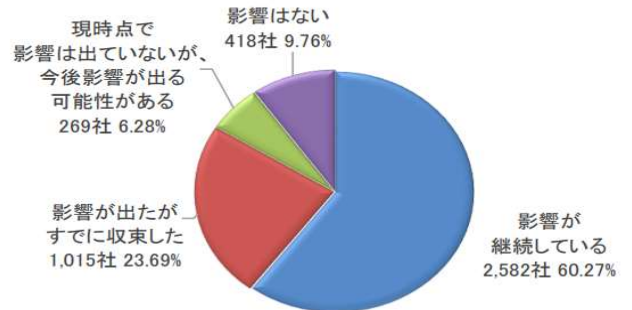
(全企業4,939社)



(資本金1億円以上655社)



(資本金1億円未満4,284社)



■ 前年比で売上が増加した企業は、飲食業が最多

売上をコロナ禍前の19年同月と比較してもらったところ、全体の**55.3%**が減収と回答。規模別では、大企業が**45.1%**、中小企業は**56.6%**が減収と回答した。

一方、売上の前年同月比の調査では、**飲食業の85.1%**が「**増加**」と回答しており、2位の鉄工業**60.9%**、3位のパルプ・紙・紙加工品製造業**57.1%**に大きな差をつけた。今年度の収益見込みに関する質問でも、**飲食店の70.3%**が「**増収**」と回答し、こちらも業種別で最多となった。19年比で「売上が増加した」と答えた業種のランキングに飲食業は入っていないが、売上は回復傾向にあると考えていいだろう。

23年1月の売上高が前年比「増加」の業種(上位15業種)

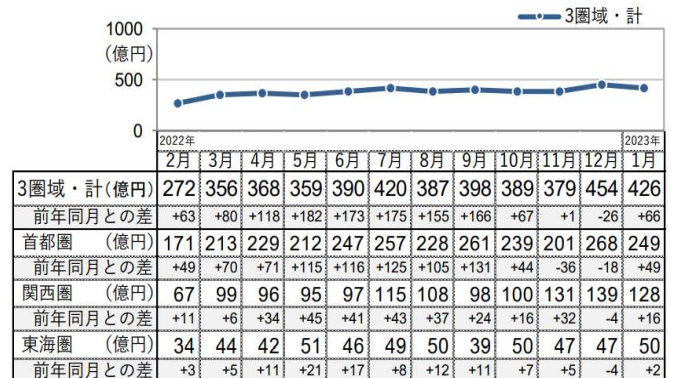
順位	業種	構成比	回答	母数
1	飲食業	85.18%	23	27
2	鉄鋼業	60.97%	25	41
3	パルプ・紙・紙加工品製造業	57.14%	24	42
4	その他の卸売業	56.25%	90	160
5	物品賃貸業	55.55%	15	27
6	各種商品卸売業	55.00%	11	20
7	機械器具小売業	54.54%	18	33
8	飲食料品卸売業	54.00%	54	100
9	生活関連サービス業、娯楽業	53.65%	22	41
10	繊維・衣服等卸売業	52.94%	18	34

■ リクルート・首都圏・関西圏・東海圏の男女約1万人を対象とする1月度の「外食市場調査」でも

1. 外食市場規模は14カ月連続で前年比プラス。2019年同月比は**80.4%**で前月(同**74.6%**)を上回る

2. 単価は15カ月連続で前年超え、主要16業態では全業態が延べ外食回数・単価ともに前年超え

業態別の市場規模は、「**居酒屋**」(前年比増減**+183億円**)、「**和食料理店**」(同**+66億円**)、「**焼肉、ステーキ、ハンバーグ等の専門店**」(同**+66億円**)等主要16業態全てで前年を上回った



和食(すし、割烹、料亭、郷土料理専門店等)のみ抽出

新参者です🙇

松本に、新しいコーヒーメーカーがお目見えしました。

今回は、デロンギ社の超ハイテクでいろいろな機能を備え、メニューも4種類。

コーヒーの他に

カフェ・オ・レ、マキアート、カプチーノなど出来るんですよ☕

しかし、この子が松本に来るまでに社内ではいろいろな事がありました…



松本外美恵

まず、松本がコーヒーをお客様に提供し始めたのは、先代さんのコーヒー好きが高じて皆さんに振る舞っていたのが始まりです。

それから社長がコーヒー屋さんと知り合いになり、豆を買う代わりに機械をレンタル。その当時、近江町で出来立てコーヒーを飲めるのは松本と、東出コーヒーさんだけでした。

松本の井戸水と、コーヒー豆がベストマッチで美味しいと、おかわりするお客様もおいでなぐらいです。

そのレンタル機も、何台か取り替えながらも、去年の秋頃から不調を訴え、宥めすかし騙し騙し使っていましたが、とうとうコーヒー屋さんにも、今貸せるマシンが無いと言われてそんな中何とか年末まできましたか…。

もう無理ですと…昇天😱。今までありがとう😭

という事で、社長が清水の舞台から2~3回飛びおるぐらの勢いで、富山のアウトレットへ。

そこで、見つかれぬ入込んだのが、いまの新人さんですがー。

これはこれで購入には賛否両論。

附属のミルクポットの後片付けは、誰がするのか?と。

店内で言い争い、

で社長が一言。

『飲むのは私、

洗うのは貴女』怒😡

今お慣れてきたので、壊れる心配のない美味しいコーヒーを皆さんに提供しています。

近くにおいでの際は、どうぞお寄り下さい。

お待ちしております。



唯一無二のスッポンとは

中国では 3000 年以上も前の周の時代の王朝料理に使われていたという記録が残され、日本でも縄文時代の貝塚からすっぽんの骨が発掘されています。「新日本記」によれば 7 世紀初頭、近江の国(現在の滋賀県)から文武天皇にすっぽんが献上されたとの記述が残っていますが、長く不遇の時代を過ごしていきます。

さて話は変わりますが、ここ2年くらい「河北潟で採れたスッポンですけど、買ってもらえませんか」という電話がよくあります。またそれを買ったというお客さんもおいでになります。

ハウスルー上、いくら天然とはいえ水質の悪化した現代では、ヘドロの溜まる泥の中に住むスッポンですから体内に何かが蓄積されているのかもしれない。台湾で養殖されたスッポンがコレラ菌に侵されていたという事例もあることですし、私どもでは責任も取れず、丁寧にご遠慮させていただいています。

「実際、味はどうなったの」と確認を取りますが、「固くなかなか戻らなかった」「2時間かかった」「お客の希望だったからしかたなく」などと聞きますので 15 分や 20 分で柔らかく美味しく戻る浜名湖の服部中村養鰻場の「スッポン」とは似て非なるものです。



京都ですっぽん料理で有名な「大市」でも使われている服部のスッポンは、バブル時代では他産地とは 1.5 倍から 2 倍の値段の差が付きましたが、いまでは需要と供給の問題から出荷制限と取引先の選別を行い、新潟を含む北陸三県では当社だけの販売実績となっています。

■ 見渡す限り養殖池の服部中村養鰻場

スッポンは古くは泥亀と書いてスッポンと読まれ下賤の食べ物とされていたようです。しかし江戸時代にはいると、名水のある灘からの日本酒が「寒造り」や「温和法」「火入れ法」などの酒造りの技術の向上により、その泥臭さを取ることができるようになり、やっと高貴裕福な食材へと変貌をとげました。(江戸時代の随筆・神代余波より)

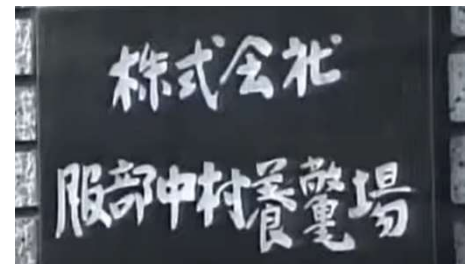
そして江戸時代は温室などない時代ですから、秋からの冬眠する前のスッポンが一番脂が乗って美味い時期だとされていました。明治12年日本で最初に浜名湖で養殖が始まり(服部中村養鰻場)、いまでは日本全国で重油を使って水温を 30℃に上げた養殖が盛んにおこなわれています。

この服部は鰻とスッポンを同時に養殖事業を始めたのですが、創業当時は、スッポンより鰻の方がはるかに生産量も多かったのにもかかわらず社名を『服部中村養鰻場(はっとりなかむらようべつじょう)』としています。

本来なら、養鰻場としてもおかしくないのに、養鰻(=スッポン)としたのは、それだけスッポンに対する創業者の思い入れが強かったのではないかと思います。

その思いは当代までも受け継がれ、温水で育てれば一年で出荷サイズになるにもかかわらず、健康なスッポンを育てるため、その飼育密度を薄くするためにも見渡す限りの広い養殖池が絶対条件となります。また天然と同じように外気が直接吹き込む露地池の砂の中で冬眠をさせ(ヘドロ交じりのドロとは違います)、3~4 年をかけて成長させるなど創業以来の方法を貫いています。そして出荷サイズになると室内に移動させ、冬眠するギリギリの温度で脂の乗った状態を維持して私たちの元に送られてくるのです。

スッポンの美味しさの秘密の一つは、外気が15℃を下回る時に、砂の中にもぐりこみ冬眠を2回繰り返すことによって生まれ



和風仕立すっぽんスープ 壽實 静岡県浜松市

残したい食遺産
すっぽんは、江戸時代から「寒造り」や「温和法」などの酒造りの技術の向上により、その泥臭さを取ることができるようになり、やっと高貴裕福な食材へと変貌をとげました。

日本古来のスッポンを天然に近い形で飼育

醤油ベースの最高級スープ

株式会社 服部中村養鰻場
〒430-0802 静岡県浜松市東区東町1-10-10
電話 053-432-0000
●和風仕立すっぽんスープ 100円(1杯)1200円

「見渡す限り」の養鰻場
すっぽんは、江戸時代から「寒造り」や「温和法」などの酒造りの技術の向上により、その泥臭さを取ることができるようになり、やっと高貴裕福な食材へと変貌をとげました。

てくるのです。

戦後に入ると全国から養殖のノウハウを教え欲しいとの依頼が多く寄せられ、よい水質、良い稚亀、良い餌を使うというノウハウは広まりましたが、目の前に大きく広がる露地池を見るとすべての人は中村方式を断念せざる得ませんでした。

ここでしかできない、唯一無二の存在、それが服部中村養黿場なのです。

■ 見分け方

甲羅の色は緑を帯びた黄金色。黒いものはよくありません。天然物や九州など他の産地では黒みがかかったものが多いようです。裏の腹側は黄みがかかった白いものがベスト。やはり同じように黒いものはよくなく、青いものは貧血気味とされています。

形は丸く厚みのあり、エンペラは厚く伸びているものがよく、同じ大きさなら重いものの方が味にコクがあります。

これを考えると市場に出回るスッポンといかに違うかが理解できると思います。

大市に出荷されるサイズは一人で一枚なので 500g ですが、味がよく出るのは 1.2K サイズとされていて、個人的には 800g から 1K がベストと思います。

外観がよいものは間違いなく味もよい！これは間違いがありません。人によっては足の付け根をもてば脂の乗り具合が分かるといいます。



■ 鬼平も食べた「すっぽん鍋」

江戸時代の中期になるとスッポンはよく食べられるようになったようです。

前述の『大市』もこの時代、創業していますし、池波正太郎氏の代表作『鬼平犯科帳』にも、火付盗賊改方の御頭(長官)、長谷川平蔵が、捜査の合間、部下にスッポンを食べに行こうと誘うくだりがあります。

無論、これは、時代小説の中での描写ですが、スッポンが、江戸前の握り寿司や天ぷらがそうであったように、当時は、庶民が屋台で手軽に食べる食事、いわば、ファースト・フードだったことを垣間見ることが出来ます。ただ、スッポンは成長するまでに時間がかかる為、天然で捕れるスッポンの数も少なく、人気が出るにつれて庶民の口から遠ざかった のかも知れません。ただ、この時代から既にスッポンは「美味いモノ」と認められていたことは間違いのないでしょう。



■ 美味しんぼ

「美味しんぼ」と言えば、東西新聞文化部社員、山岡士郎と栗田ゆう子を主人公に、食のテーマグルメ漫画。

その中で大市の「すっぽん鍋」が取り上げられています。老舗中の老舗であるがゆえ、日々調理されるスッポンのダシをたっぷりと吸い込んだ年代物の土鍋が存在しており、美味しんぼ第3巻ではその土鍋が活躍するという内容です。



■ 日本テレビ「どっちの料理ショー」で あんこう鍋 vs すっぽん鍋 対決

関口と三宅が対比される料理を持ち出して、それぞれの料理の素材や作り方を紹介する。最後に7人のパネラーに食べたい料理を選択させ、多数決で2つの料理の勝敗を決める。負けた料理を選んだパネラーはさんざん待たされたあげく何も食べられない。という番組でした。

見事、服部中村養黿場のすっぽんを使った「すっぽん鍋」が勝ちました。



石川の風物詩・かきもちのカーテン



林農産でのかきもちのカーテン

子供のころ冬になると田舎(加賀の美川)に行くのが楽しみなことがありました。一つは子供が大好きなお年玉だが、もう一つは寒い廊下にぶら下げられ、干されていた色とりどりのカルタのような「かきもち」だった。

その廊下に人通るとき当たってペカペカと乾いた音がして、ときどきカチャカチャと割れて床に落ちた音とともに「あっ」との嘆きの声も聞こえてきた。ばあちゃんによって薫によられてぶら下げられて、赤色や黄色、薄緑いろもあって青海苔や豆、昆布、ゴマ入りがあった記憶もある。

そのままではカチンカチンで歯もたたないが、火鉢でじっくりと炙ると、ある瞬間にむくむくと膨らんで大きなせんべいが出来上がるのが楽しくてよく焼いたものです。乾燥が足りないと真ん中に芯が残って「まだまだやナ～」とばあちゃんからダメ出しを食らうのも、生まれて最初の料理だったと考えれば懐かしい思い出だ。

年が明け鏡餅を下げて、本来は木槌で割るようだが、一般の家庭ではサイコロ状にカットして紙箱に入れ乾燥させてから油で揚げるのは全国どこにでも見られる風俗だが、奥能登の珠洲でも昔は各家庭の廊下にぶら下げられていた色とりどりのかきもちのカーテンが石川県固有の郷土食と知ったのはつい最近のことだ。

出来上がった角の立った長四角形のトゴモチを薄くスライスする「かきもち切」も各家庭に置いてあり、これはじいちゃんかおじさんの仕事だったのは、加賀も能登も共通だったようだ。



各家庭にあった かきもち切

もちろん子供の私には危なくて触らせるわけにはいかなかっただろう。そのスライスした餅を藁で編みぶら下げるのはもちろんばあちゃんの分担で、ひと月以上乾燥させて出来上がる根気のいる料理だ。

カビを付けさせず、ひび割れ一つない綺麗な姿に仕上げるのは家庭では至難の技だったろう。焼く前のすべすべした触感と焼き上がりのサクサクした食感。この相反することがたまらなく好きだった。

もちろんそれを可能とするのは、雪が降って乾燥している霊峰白山おろしの空気と腐らないとされている寒の水の力だろうが、田舎のばあさんの力が一番大きいのは間違いないところだ。



この「かきもち」を使った料理をしたのはこの仕事を始めてからだ。関西出身の調理長から「米菓の名月」の注文が入った時だ。もちろん私どもではお菓子を販売しているわけではなくスーパーかどこかで買ってきてくれないかということだ。

ここからが好奇心旺盛な私なので「塩せんべいの・名月なんて何に使うんですか？」と思わず聞いてしまった。当時は「上意下達」の絶対命令の時代なのにいま思うとよく聞けたものだ。

その当時から反逆児だったのかもしれない。しかし怒られもせず優しく「揚げ物の衣変わりに使う」との返事をいただいた。

「それならかきもちを使えば塩気もなく美味しんじゃないですか」一言多い40年前の22才は、まさしく無礼者ですよね。

でもその調理長は「それなら塩気がないんやな〜。それは使いやすすいな。」との同意をいただき買ってくださることになりました。

焼いたかきもちをビニール袋に入れてスリコギで叩いて揚げ物の衣にする「あられ揚げ」ができるわけです。

自分で叩くため大きさを調整できるため、名月ほど細かくすることもなく粗目の大きさができ、より食感をアピールできる揚げ物ができること褒められたものでした。もちろん和え物の天盛りに使うこともでき、塩気がない分いろいろな料理に応用ができるのです。

チーズを真ん中に入れた鶏肉や海老にこの衣をつけて揚げた揚げ物なんていかにも美味しい逸品になるのではないのでしょうか。

いまでは家庭でかきもちを作ることもなくなりましたが、「農事組合法人・井関生産組合」や「林農産」「野村農産」などが美味しく作っています。また私どもでは粗目に崩したかきもちを「欠け餅」と名付けて販売するようになりました。



当社で販売の「欠け餅」

今回は、普段全く本を読まない僕が珍しく読んだ一冊を紹介します。
タイトルは「400億円のスニーカーショップを作った男」です。

なぜこの本を読んだかという、タイトルのインパクトが凄いのはもちろんですが、僕の趣味がスニーカー集めで、僕がよく行くスニーカーショップの社長が書いた本だから買いました。

そして一番大きい理由は、そのお店でレアスニーカーを買う場合に転売ヤー対策として、お店が指定するスニーカーとこの本、両方無いと買えないとの事でこの本を買いました。



街中でみんなが同じスニーカー、片手にこの本を持って1列で並んでたら知らない人が見たらびっくりでしょうね笑

そして自分が書いた本をスニーカーを買う為に、買え!なんて最初は、なんじゃそりゃ?と思いましたが、読んでみたら意外と面白い!!



内容は、手取りが14万8千円のサラリーマンだった社長が脱サラして始めた会社を売り上げ200億円の企業に育てて、更にアメリカの会社に400億円で売却するまでの話。読んで見ての感想は、自分たちとは売っている物お違いますが、共通するポイント、共感する事がやっぱりあるな!と思いました。

- 景気が悪くなったとしても知識と情報さえあれば、それはむしろ1人勝ちするチャンス。
- お店の存在価値をなくさないように、自分たちのお客さんの顔が見えなくならないよう気がついた。
- コロナ禍でインターネットが当たり前になり、インターネットの利便性で差をつかなくなくなった、売り上げを伸ばすには他とは違うことをするしかない。
- 自分たちにはしか売れないもの、自分たちにはしか出来ない事をやる。

社長が全国にある支店に行き、お客さんと飲み会を開いて、「この先スニーカー業界がこうなる!!」的な話をみんなと討論したりして変わった会社だなと思っていたけど、この本を読んで、社長がスニーカー業界をどうして行きたいか伝わって、最初は渋々買った本でしたが、読み終わった後は大満足でした。

皆さんもフォーラスの1Fにお店があるので是非行ってみてください!



松本
さんの

★春のグッドニュース★



松本 信之

久しぶりに新人が2人入社することになりました。どちらも20才で新卒と第二新卒の男女です。新しい血が入ることにより既存のスタッフのレベルアップが図れるだろうと思うと嬉しくてニコニコです。



先日初めて、21世紀美術館へ行ってきました。金沢にいて今更どうかと思います。しかし孫の絵が張り出されていると聞いて、最終日の4時過ぎにやっとの思いで見えてきました。初めての美術館



では観光客と同様に、館内を彷徨い続けて迷子状態ですごく疲れました。が絵は上手に書けていたよ!

松本外美恵

富士サファリパークに行ってきました。サファリパークのTVを見た息子に毎日「行きたい、明日行く?」と言われるので、車で6時間かかって行ってきました。ライオンの餌やりをして大興奮の息子を見てると

疲れも吹き飛びました。



松本 和真



松本 英里香

静岡県の掛川花鳥園に行ってきました! 念願の「ハシビロコウ」に会いに♡やまりイケメン!! いつかテットくんカッパシビロコウに変身できるように資料となる写真をいっぱい撮ってきました!



上田 彩乃

町内のお楽しみ会のくじ引きで、一等のわがかし器を当てました! 家庭用には立派な機械で、ふわふわの綿菓子ができます。色んな色のザラメを買ってきて楽しもうと思います!



THE FIRST SLAM DUNKをやっと見えてきました。

何十年振りに漫画を見て、復習してから行きました。映像で見る山王戦、最後の流川と桜木のシーンはやっは感動でした!



高 翔太

私カッパマってるゲームのリアルグッズ抽選がまた始まりました! 今回おつもキャンペーンがあるそうで、食べ物と某有名家電メーカーの炊飯ジャーが

当たるとの事! とても楽しみです!

今回も当たりますように!



川口 亜佑美



ミシュラン役員に「ミシュランガイドに載る方法」を質問

世界的な食のガイドブック「ミシュランガイド」の執行役員の本城征二氏がインタビューに答えている記事を見つけましたので転記いたします。どのように調査を行うのか、調査員はどんな人なのかを答えています。新規のお客さんが予約が取れない店は除外されるようです。



■ 世界共通の判断基準と合議制で、掲載の可否や星の数が決まる

(Q) そもそも、ミシュランガイドに載る店はどんな飲食店なのでしょう？

「すごく砕けた言い方をすると、『調査員がおすすめしたいお店』ということになります。もちろんそのためには根拠が必要ですから、ミシュランガイド独自の評価基準に基づいて調査をしています。

評価基準はどの国のガイドでも共通で、『素材の質』『料理技術の高さ』『味付けの完成度』『独創性』『常に安定した料理全体の一貫性』の5つ。これらの評価が総合的に高くなれば、星が付いたり、星の数が増えるということになります。

また、星は多いほど評価が高いことを表しており、明確な基準があります。

三つ星は『そのために旅行する価値のある卓越した料理』
二つ星は『遠回りしてでも訪れる価値のある素晴らしい料理』
一つ星は『近くに訪れたら行く価値のある優れた料理』

分かっていたことも多くありますが、改めて見ると納得することばかりです。

星付き以外にも、『価格以上の満足感が得られる料理』を評価するビブグルマン、『持続可能な美食に積極的に取り組んでいる店』に与えられるミシュラングリーンスター(ガストロノミー&サステナビリティ。ガストロノミーとはフランス語で美食という意味)の評価基準があります」(本城征二氏、以下同)

(Q) 『常に安定した料理』ということは、同じ店を何度も訪れることもあるのでしょうか？

「そうですね。例えば旬の食材がある時期だけ美味しいけど、それ以外の季節は少し味が落ちるというお店であれば高い評価は付かない可能性が高いです。最終的な星が付く・付かないといった評価や、昨年度掲載店の星の増減などは、『スターミーティング』と呼ばれる会議で全会一致でないと確定できないので、たとえば一人の調査員が難色を示していたら納得がいくまで調査を続けるようです」

■ 調査対象は「調査員が行ける飲食店すべて」

(Q) 調査の対象となる店はどのように選別されるのですか？

「特に制限を設けているわけではなく、調査員が行ける店のすべてが調査対象です。ですので、新規オープン店も老舗店も平等に調査しています。ミシュランガイドを読んだ読者の方がお店に行けることが我々の目的なので、例えば会員制のお店や『一見さんお断り』のように新規客が電話やネットで予約しても行けないお店は調査の対象から外れますね」

(Q) 調査する店の情報はどのように仕入れているのでしょうか？

「グルメサイトやネット上のレビュー、SNS などあらゆる情報にアンテナを張ってチェックしつつ、調査員同士の連携や自らの足で探しているという話は聞いたことがあります。第三者の評価を鵜呑みにせず、それらの情報をもとに調査員が実際にお店に行って評価しています」

■ 高級店だけがミシュランガイドに掲載されるわけではない

(Q) ミシュランガイドを見ていると、評価が高くなるにつれて平均の飲食代金も増えている印象があります。ということは、やはり高級店に高評価が付きやすいのでしょうか？

「価格帯は評価の判断基準に影響しないので、高級店でなければ三つ星を獲れないというわけではありません。あくまで冒頭でお話した5つの評価基準に基づいて、掲載するかどうかや星の数を決めています。

ビブグルマンにはラーメン店やカレー店など、リーズナブルな店も掲載していますし、そういった店でも高い評価を得られれば上位の星を獲得できるはずですよ」

(Q) ウェブ版に掲載されている店が東京、大阪、京都、奈良しかありません。ほかのエリアの店には掲載のチャンスはないのでしょうか？

「そんなことはありません。現状では毎年更新しているのが挙げさせていただいた4都市というだけで、調査員は常に日本全国の飲食店を調査しています。ですので、評価基準を満たせば将来的にガイドに掲載という可能性も当然あります」

■ 性別、国籍、年齢もバラバラ。すべてが謎に包まれた覆面調査員

(Q) 先程から「聞いたことがある」や「……という話」といったようにお話しされていますが、本城さんも調査についてあまり詳しくないのでしょうか？

「そうなんです。ここでお話しているようにある程度は知っていますが、詳細は我々社員も知らないんです。調査員については、間違いなくミシュランの正社員ということだけはわかりますが、顔も名前もまったくわかりません」

(Q) なるほど！ ただそれだと読者の方も納得できないので、本城さんが知っている範囲で調査員についてお聞かせください。

「厳しい質問ですが、本当に知らないんです。私がわかるのは、ミシュランのフランス本社直轄の正社員であること、調査員になるためのトレーニングが一定期間必要なことくらいです」

(Q) たとえば日本で調査している調査員の人数もご存知ではない？

「そうですね。調査員は性別、国籍、年齢もバラバラで、ずっと一つの国を調査し続けるわけではなく、ある程度流動的にいろいろな国を調査しているようなので、なおさら『こんな人』とお答えできないのが心苦しいところです。

ただ、相当な数の店を調査する必要があるので1人ではないでしょうし、調査員になるために一定以上のスキルや適正が求められるので、何百人ということもないと思います」

■ 調査員は人知れず日々調査に明け暮れている

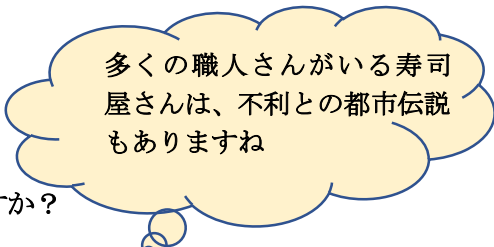
(Q) そうすると、現役の調査員や、以前調査員をやっていた方と面識もないんですか？

「もちろん面識もありません。調査員がたとえ同じ社員であっても身元を明かすことで調査の公平性が失われてしまいますからね。そもそも、調査員の仕事は週に5日、昼と夜に飲食店で実際に食事することなので基本的には普通の会社員のように出社できません」

(Q) 仮に、調査員がお店の人に身元を明かして、賄賂を貰って高評価を付けるなんてことがあればどうなるのでしょうか？

「そんな話は聞いたことがありませんが、当然調査員から外されるだけではなく、おそらく解雇になると思います。そういった意味でも責任感を持って守秘義務を守る人が調査員として活動しています。

ここまで徹底するのはミシュランガイドの独立性や信頼性を保つため。それもあってこそ皆さんからの支持につなが



多くの職人さんがいる寿司屋さんは、不利との都市伝説もありますね

っているのかなとも思います」

■ ミシュランガイドに掲載されるために大切なこと

(Q) ミシュランガイドに掲載することをお店に伝えるタイミングはいつ頃ですか？

「我々が独自に調査した結果なので、基本的にはお店には連絡していません。ですが、掲載の可能性のあるお店には掲載店発表会のご案内をお送りするので、ミシュランからの連絡があればガイド掲載の可能性はあります。一方、毎年 11 月頃に更新するウェブページの『ミシュランガイド東京』版は、掲載店発表会やウェブでの発表で初めて店舗側が掲載を知ることになります」

(Q) ガイドの各店舗の写真も調査員の方が撮影しているのですか？

「その場合もありますし、店舗からご提供いただくケースもあります。ただ、その時点で掲載が確定しているわけではないので、あまり踏み込んでお伝えはしていませんが『ミシュランですが、お写真をご提供いただけますか？』というようなお願いをしています」

(Q) ということは、ミシュラン側から連絡があれば「もしかして？」と期待してもいいのでしょうか？

「そうですね。可能性はあるといえます」

(Q) 最後に、ミシュランガイドに載りたい飲食店経営者の皆さんにメッセージを！

「2020 年からのコロナ禍で大変な期間を過ごされている飲食店の皆さんの創意工夫や努力に敬意を表します。人と会って関係を深める喜びや、美味しい料理に出合う楽しみを心待ちにしている方に、これからも美味しい料理を提供し続けていただきたいと思います。ミシュランガイドは飲食店・レストランがなければ存続できませんので、皆さんの活躍を心から応援しています。

個人的な意見ですが、飲食店で一番大切なことは『**今日来るお客様に美味しい食事を提供したい**』という姿勢だと思っています。その姿勢がお客様の満足につながり、一般客として食事する調査員にも響くはず。ミシュランガイドは今後も 5 つの評価基準で料理の評価をし、ユーザーの皆様にも自信をもってお勧めできるお店を紹介していきたいと思っています」

～ 食の世界をつなぐ Web マガジン[フーディスト・メディア]から ～

社長・のびさんの健康回復プロジェクト

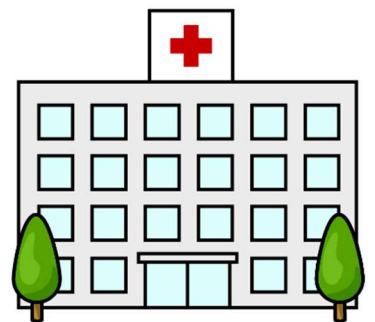
今年の 1 月の中旬に「すい臓がん」の検査を受けてきました。
ジャージャジャジャ〜。結果は？

経過観察中の異物は大きくなっていませんでした。「まずはよし、よしです。」ですので、またもや「すい臓がんは経過観察中！」来年また検査となります。

さて、問題は肝臓です。

去年の 1 月には肝臓の数値が以上に高く、健常値の 20 倍を超えていたので『このままいくと肝臓がんよ』と**“雪の女医”**（仇名の由来は去年の夏号を）から宣告を受けたのは報告済ですね。

男は美人には弱く、雪の女医に褒めてもらいたく、すぐに一週間の禁酒、その後は酒量を半分に抑えていました。不思議なものでアルコールを控えると体重が減っていくものですね。74Kg から 68Kg の減量に成功しての検査だったので半年後の数値は健常値の 10 倍と大幅に改善していたので彼女は優しい笑顔で『これからも頑張るネ』って。



これに気をよくしての年末年始の暴飲暴食！

12/31 から 1/4 まで朝から寝酒までのアルコール漬！食っちゃ寝、飲んで寝の「三年寝太郎」状態。おかげで市場中に蔓延していたコロナも体の中で消毒され、かかる事はありませんでした、先日の検査時には、体重が 75Kg と「超リバウンド！」

『あなたどうしたのよ〜！』『半年後にもう一度、来なさい！』

一気に冷たい吹雪が体に吹き付けて、死刑判決！！

しかし、冷たい 怒った顔も 美しい。(笑)



編集後記

「多様性のある収益源」が必要な時代かも

セブンデイズホテルを最近知りました。

大手のホテルではなく高知にある個人営業の小さなプチホテルとっていいかもしれません。

「パンデミックが起きて2年。キャンセルが続き、お客様ゼロの日が2〜3ヶ月続いたこともあります。何かしなければ！と、必死で“できること”を模索していた。とオーナーの川上圭介さんと母親の絹子さんは語っています。

経営するホテル二棟のうち一棟を休業としましたが、集客を呼びかけることもできず「落ち込んでいても仕方がない。何か楽しいことをしよう」と。

その“楽しいこと”とは、「7days laatikko(セブンデイズ・ラティコ)」という名前がついた箱。

「laatikko はフィンランド語で、“箱”という意味です。この箱の中に、私たちが出会った高知の素敵な生産者さん、作り手さんによる旬の美味しいものを詰め込んで、月ごとにお届けするという取り組みを思いついたんです」(圭介さん)

「当初は息子と2人、落ち込んだ気持ちを抱えて東へ西へと奔走。でも次第に、“高知でこんなに美味しいものを作っている方がいるんだ！”という出会いを重ねて、なんだかどンドン楽しくなって、元気になっていったんです」(絹子さん)

どうせやるなら生産量が少なく、地元の人でもめったに手に入らないものを送ったほうが面白い。ユニークな商品を探し出し、無農薬の野菜や雑貨、付加価値の高い商品を箱に詰めて販売を始めたのです

このコンセプトにあう箱のデザインも秀逸です。楽しそうです。インスタで商品開発のストーリーや思いをつづって売り上げは右肩上がり。2021年の3月からの販売開始で200セットが2週間で完売したそうです。

その後は月替わりで販売回数は18回を重ね、ホテル内にショップまでも作るほどになりました。

楽天で調べれば朝食がついて5000円程度で、腕利きの調理師が常駐するのも難しいホテルでの取り組みです。

もしお客様達がとりかかれるのなら、石川の素敵な生産者さん、手作りされた旬の美味しいもの、雑貨に限らず若手の作家さんの器などを詰め込むのは、得意中の得意でアドバンテージがあるのではありませんか。

飲食施設だからといって自社で製造した食品やスイーツだけをネットで販売するだけではなく、ザ・リッツ・カールトン京都で販売している「オリジナル・フレグランス」のように、金沢の香り・アロマなどを販売するのも行き過ぎた話ではないのかもしれない。

