

# ゆる系 MJ

MJは  
Matsumoto Journal  
の頭文字です。

株式会社 松本

2022年  
秋号

## 天高く「のぶ」肥ゆる秋...! ?

「天高く馬肥ゆる秋」過ごしやすく食欲も増してたくましく育つ、ということわざがあるが、発行元 株式会社松本の社長・松本信之氏は秋に限らず年々腹部がたくましくなりつつある。本人は「痩せて痩せて…」と語っているが真実は定かではない。



松本信之 社長

いつも、読んでいただきありがとうございます。今回表紙を飾る事になりましたTomieですが…私には、題材にできる小さな子供も、スニーカーもましてペットも無く(分からない方は、バックナンバーを)何を書こうか悩みましたが…💡



松本 外美恵

皆さん、当社に影の会長?が居るのをご存知でしたか?  
毎日出勤していますが、中々逢うこともなく顔を見れば良い事があるやら、無いやらと話にでるレアキャラです。  
会長とは社長の母親の邦子さん。  
松本の創業者の先代と共に当社の礎を作った人です。ちなみに松本も個人営業から創業60年経っています。一応老舗かな😅

御歳89歳、未だ現役の経理担当です。  
銀行員さんや、会計士さんなどは私達より、邦子さんにペッコペッコ。さすが、水戸黄門ばりに通帳持っている人は、違うなーと納得したりして。

そんな邦子さんの元気の秘訣は2つ。  
まず1つ目は、社長とのガチバトルだと社員一同自負しています。お互い酉年で闘鶏のごとく、凄まじいものです。(ちなみに私は丑年で遠くから観戦状態)この親子ここにあり状態で、負けていません。しかし、内容はずーっと平行線。同じ会話の応酬です。



2つ目は、結構知られていない松本ビル。  
本当は5階建。知ってました?  
敷地は狭いので、とても急なのです。  
そのダンジョン並の階段を一日何度も3階まで征服する勢いで上り降りして まるで勇者様!

そんな邦子さん、元気だから仕事をしているのか、仕事をしているから元気なのかわかりませんが、今更私は新しい仕事覚える頭もないので、いつまでもお願いしたいものです。

しかし、この前例を作られると超高齢社会の時代ですので、このままいかが私も後20年働らなくてはならないかな?無理😭



## 嫁がコロナになりました...



松本和真

忘れもしない7月20日

息子の3歳の誕生日前日に我が家にコロナがやってきました。嫁は部屋に隔離してもらい闘病生活。私と息子は濃厚接触者なので1週間の自宅待機になりました。

最初の頃は「お母さんはー?」「お母さんに会いたい」と言われて困りましたが、病気と闘っているから会えない事を説明すると納得してくれて助かりました。その時は...

自宅待機期間は食事が大変で、息子の1日3食+嫁さん用の食事でドタバタでした。

息子は普段、栄養満点の給食を昼に食べているので安心ですが、給食に頼れない今、当然ですが私が食べさせる物しか食べる事ができません。それと病気の嫁さんでも食べられて元気になりそうな物も用意しなければ...

素人ながら栄養のバランスなんかを考えながら料理をしていたのですが、食べたい物ではなく食べて欲しい物を食べてもらうのは難しいですね。



不足しがちな魚や野菜を食べてほしいのですが、サラダをドンッと出しても子供は食べないので、スープにしたり、お肉とあわせたりして、なんとか食べさせていました。

私の料理の実力では美味しく作れなかったり、見た目が悪かったりして失敗したなと思いつつ食卓に出す事も多かったです。

自分の得意な料理なら失敗せずに美味しく作れますが、色んな物を食べて欲しいから作った事の無い料理に挑戦して時には失敗する、嫁さんの苦勞が少しはわかったような気がしました。

なんとか1週間を過ごし私と息子はコロナに感染すること無く復歸できました。

その4日後に元気になって岩戸籠りから出てきた嫁さんが神に思えた事は、しばらく忘れないでしょう。

その一件から嫁さんが食事を作ってくれた時は息子と一緒に「お母さんの料理は最高やで!!」と言うようになりました。美味しい料理も、なんだか不思議な料理も家族を想って作ってくれた料理は最高です。



でも嫁がコロナになって一番困った事は、自宅待機期間が終わった息子が、保育園・スーパー・ご近所さん等、大人に会う度に「おかあさんびよーき!!びよーきとたたかっている!!」と大きな声で報告してくれた事です。あれは困りました。





# 自己紹介コーナー

## ☆名前

かわぐち あゆみ  
川口 亜佑美 (旧姓 織田)

## ☆学生時代はやってた部活は?

中学では美術部、高校は茶道部に入部しました! 友達から誘われてなんとなーく入部したのですが、やれはやるほど楽しさややりがいが見えてきて、まじめに部活をしていたら中高どちらも部長に抜擢されました笑(´ω`)  
体育館の壇上の壁に壁画を飾るのが美術部の文化祭の恒例行事で、みんなで遅くまで残って壁画作成をしたのが1番の思い出です♪



## ☆子供の頃の印象的思い出

7つ下の女の子のいとこが、叔父叔母の仕事の都合で年中さんぐらいいまで夜の間に預かっていました。やんちゃな私とやんちゃ2号のいとこ。私の真似をして後ろをついて回り、飛び跳ねて遊んでました笑 7つ下なのによくケンカもしましたか? てもなかよしでした(´ω\*)人(\*´ω´)最近ではお互い結婚もして会う機会が少なくなりましたが今でも本当の姉妹の様です。



## ☆最近買った高いもの

買ったものではないのですが、昨年12月~4月にスマホゲームで結構な額の課金をしました笑 強くはなったんですが旦那に怒られたので5月から無課金でがんばってます笑 使った金額は怖くて言えません笑:(´ω`C):プルプル



## ☆松本での仕事内容

事務仕事をしています♪伝票を書いたりパソコンにデータ入力をしたり。午前中にはお客さんが来られるのでコーヒーを出したり市場周辺の配達をしたり、この(M)を作成したり...! (´ω´) あとは遠方発送担当なので、月・火は発送業務に追われ荷物と戦ってます... そろそろ重い荷物を持つと腰が痛くなる年齢になってきました... 笑(´▽´)



## ☆ひとこと

夏頃から松本の店頭で消毒スプレーがコスプレしてます笑 私が手づくりしているのでぜひ見に来てください♪ (\*´▽´)



## ☆名前

まつもと えりか  
松本 英里香

## ☆学生時代はやってた部活は?

⇒旅研  
大学時代の部活ですが、名前の通り旅行をする部活です。旅行が好きなので入部しました! ちよとずつ部費を貯めて年に2回、2泊3日で北海道、仙台、山口、九州と今までで行きました! 一応部長もやっていましたよ!



## ☆子供の頃の印象的思い出

⇒よく怪我をしました  
小学校の校門に登って降りようとしたら門に足を挟んで怪我したり、彫刻刀で手を刺したり、蕎麦を茹でるお手伝いをしたら自分か燃えたりとよく外科の病院にお世話になっていました。今では落ち着いて怪我はしませんが内科にお世話になりつつあります(笑)



## ☆最近買った高いもの

⇒ウールビット  
子供の寝相に悩んでおります。まあ、殴られる蹴られるわ! そんな時にオススメしてもらったのが乙丸屋さんのウールビットです。寝相が減ると言われて即買いました。それほど悩んでいたので(´ω´) そのおかげで寝相は落ち着いた気がします!!



## ☆松本での仕事内容

織田(川口)ちゃんと同じく事務仕事を中心にインターネットの受注処理をしています。松本ではコーヒーの他にお茶も出しているのですが、お茶を準備するのは私なのでその日の私が飲みたい茶葉を選んで入れています。クイズも細々と出しています!! あとは、90歳近くのおおまのかわりに振込をしたりなど経理みたいなことも実はしているんですよ~おせちも担当していて、資料を集めたり見本を作る下準備をしています。見本でおせちを作成する時は社長に振り回されながらも頑張っております!



## ☆ひとこと

前のページにでも語られましたが、夏のニュースレターを作り終わった後にコロナになり、10日間家で隔離をしました。子供に比べると大変なので静かにワンピースの漫画を全巻読んで過ごしていました(笑) 漫画を読んで過ごしているうちにドアをノックされそーと開けるとそこにはご飯が... ありがたい日々でした(´ω´) 子供の世話で大変で少しやつれていた旦那さんに感謝です!!! 「お母さんの料理は最高やでー」の口癖が子供にもうってきたので私の料理を作るやる気にもなっております!! これからも不思議な料理も美味しい料理も作っていきます! あ、仕事も頑張ります! 応援してください(笑)





# イクラの値上がりが止まりません!

先日、久しぶりに豊洲市場のセリを視察してきました。豊洲市場の方以外には入れないのですが何とか入ることができました。マグロのセリは一種異様な雰囲気です。ピリピリした空気が流れ、生ウニのセリは体育館ほどの大きさにウニの箱が並び、活魚の畜養所は金沢中央市場のセリ場の大きさほどもありました。その詳しい内容は次回のお楽しみとして、去年以上に新物のイクラやスジコの上物は 15,000 円を超えていました。



水産物の輸入を手掛ける都内の商社によると、イクラなどの魚卵の価格は年々上昇。担当者は「今年是不漁でもあり、ものすごい高い」と話し、仕入れ価格は昨年の倍以上になっているという。(9/10 東京新聞)

今回は、その話を少しさせて頂きます。サケの漁獲量は2002年23万トンピークにほぼ減り続け、2020年は最盛期の22%の水準にまで激減しました。去年の9月下旬以降は、道東の海域で定置網に入っていたサケなどの大量死が相次ぎ、10月5日までの累計で サケ約1万2000匹、サクラマス約2000匹、コンブ85トン、そして大量のウニなどの漁業被害がでました。



その代わりに北海道ではあまり縁のなかったブリが2020年は過去最高の1万5500トン水揚げされました。1970年代の漁獲量は年間で数百トン、1985年はわずか37トンだったのに今では、サケの水揚げの3割に達しています。その分、北陸での不漁が続いているわけです。



北海道でのサケの卸値は829円/kg(北海道太平洋北区計＝農水省の水産物流通調査)に対し、ブリは179円/kg(同)でしかなく、秋に取れるブリは小型で馴染みのない道内での需要も少なく水揚げ金額が少なく漁師は泣いていると思われます。北海道の一大観光地・函館は、2018年にブリの水揚げが全国3位になり、2019年には名物のイカの供給量を上回りました。サケはかつてのニシンのような「幻の魚」となっていく運命なのでしょうか。

毎年、石川県を含め内水面試験場が孵化放流を行っているのに、なぜ漁獲量が低迷しているのでしょうか？

サケは生まれ故郷の川に帰って産卵する。生まれた稚魚は海に入り、成熟した親魚となって故郷の川に戻ってくるはずなのに、このサイクルの中に大きな異変が起きているということは間違いなさそうです。もともと自然孵化では生まれた川に戻ってくるのが3%、人工孵化では2%を下回るといわれていて人工孵化の限界がいられていますが、それだけではないと思います。

サケ不漁の背景の「4つの説」としては、

- ① 沿岸部の海水温の異変
  - ② 漁獲期の海水温上昇
  - ③ 母川回帰率の低下
  - ④ エサ不足
- などが、それらしく唱えられています。

## ■ 「魚が獲れない」は世界で日本だけという衝撃事実

世界で見ると漁獲(生産)量は2億トンと倍増しているのです。



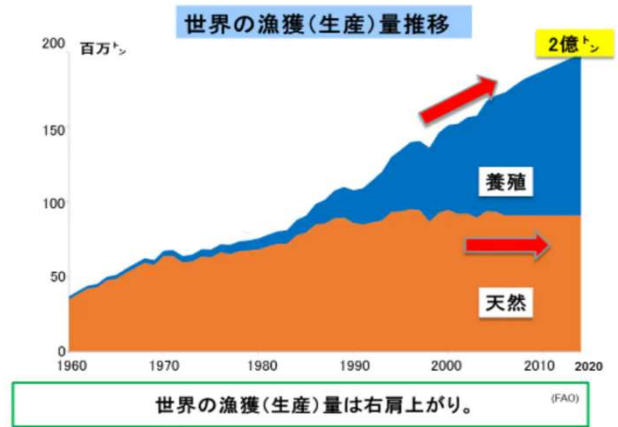
サンマ、サケ、スルメイカをはじめ、漁獲量の減少に関する報道が後を絶ちません。しかし「日本の漁獲量が減少して



いる」という報道はされても、「世界全体では増加している」という報道を聞いた人は少ないのではないのでしょうか。

ここに学校の教科書にでている水産白書のデータがあります。世界全体の漁獲量推移のグラフを見てみると、天然と養殖を合わせ右肩上がりに増えています。1988年に1億トンに達した水揚げ量は、2020年では2億トンと倍増しています。

天然物が横ばいであるのに対して、養殖物の数量が著しく伸びています。天然魚の水揚量は頭打ちのように見えます。しかし実態はそうではありません。



わが国は獲れるだけ獲ろうとしてそれでも獲れない状態です。北欧、北米、オセアニアなどの漁業先進国は、実際に漁獲できる数量より「大幅」に天然魚の漁獲量を制限しています。そして漁業で成功している国に共通しているのが、サステナビリティ(広く環境・社会・経済の3つの観点からこの世の中を持続可能にしていく)を考慮している点です。

世界では漁獲量の増加が進んできた時期に、日本では1200万トンから400万トンへと逆に3分1に激減なのです。

世界全体の水揚量は増え続けているのに、日本だけが多くの魚で減り続けています。

世界全体では23.6%増えているのに、日本の海域だけが-9%とマイナスを示しています。しかも2030年を待たずして2015年で460万トンにまで減っており、前倒しで悪化しているのです。2021年は417万トンで減少が止まりません。

### ■「スルメイカが獲れない」というニュース

その原因としてよく挙がるのが、中国や北朝鮮などの外国船による操業です。これは本当でしょうか。日本では、生まれたばかりの小さなイカを獲って売っています。それは冬の定番のおせちにも浅炊きとして大量に使われていますし、人気のノドグロの5cm位の稚魚も大量に唐揚げ用として近江町市場に並んでいます。

これを「成長乱獲」といい、日本の海は大西洋に比べてサバ、マグロ、マダラを始め、海の中の大型の魚が少ないことが特徴になってしまっています。親になって卵を産む魚(産卵親魚)になる機会がないので、資源は悪化の一途を辿っていくのです。

### ■ 復活の方法には「科学的根拠に基づく資源管理」

ノルウェー式の魚種ごとに漁獲枠を決め、沿岸漁業に配慮しながら漁法ごとに漁獲枠を配分し、漁業者や漁船ごとに配分するという「個別割当方式=IQ,ITQ,IVQなど」が必要です。

北欧・北米・オセアニアといった漁業での先進国においては、多くの魚種で達成されて行きました。ところがわが国では、多くの魚種で資源の減少が止まっていない状態です。

漁獲量が大きく減った例は、サケ、サンマ、スルメイカ、イカナゴ、ハタハタをはじめ枚挙にいとまがありません。また、数十年単位で見ると漁獲量が激減しているニシンのような多獲性魚種のように、かつて年間で50万トン前後獲れていた魚種が、1~2万トン獲れた程度で「資源量が高位で増加」といった資源評価がなされている魚種もあります。

現在は、魚が獲れない→小さな魚まで獲る→魚が減る→魚が獲れない→所得が減り、若者が漁業から離れる。といった悪循環を続けてしまっています。この負の連鎖を断ち切らねばならないのです。

### ■ 世界銀行による漁獲量予測

	2010年 漁獲量 (千t)	2030年 漁獲量 (千t)	10~30年 の漁獲量 伸び率 (%)
欧州・中央アジア	14,954	15,796	5.6
北米	6,226	6,472	3.9
ラテンアメリカ・カリブ	19,743	21,829	10.6
日本	5,169	4,702	-9
中国	52,482	68,950	31.4
その他東アジア・太平洋	3,698	3,956	7
東南アジア	21,156	29,092	37.5
インド	7,940	12,731	60.4
その他南アジア	7,548	9,975	32.1
中東・北アフリカ	3,832	4,680	22.1
サブサハラアフリカ	5,682	5,936	4.5
その他	2,669	2,723	1
世界全体	151,129	186,842	23.6

(注) 2008年時点の予測値。海藻類等を除く

北陸発

### 【石川】 小木港スルメイカ27%減 荷揚げ418トン 資源量減少原因か

2022年8月5日 05時05分 (8月5日 10時01分更新)



水揚げされた冷凍スルメイカ=7月21日、石川県能登町小木港で

石川県漁協所属の中型イカ釣り船が六月前半に日本海に出港し、七月下旬に小木港(能登町)に荷揚げをした冷凍スルメイカの量が四百八十八トンにとどまった。一部八月まで荷揚げが続いた昨年と比べると、約27%減った。違法操業の外国漁船は激減しており、県漁協小木支所は不漁の原因を資源量減少の可能性があるとみている。(上井啓太郎)

北陸中日新聞より



## 石川の採りたて極上・農産物(金沢を世界一の美食のまちに)

2018 年秋より金沢大学・三年生のインターン生から始まったこのプロジェクトは、石川県内の農家さんを訪ね、その人となりを知り、その作る野菜の味を知ることから始まりました。



日本一の料亭・嵐山吉兆の徳岡さんは「手間をかけるとは愛情をかける事」と言われていますが、その結果が作物の味に現れるのです。

例えば、あるレンコン農家は、もともと農薬を使って栽培していました。しかし毎朝、畑に出て大量の虫が水面に死んで浮いているのを見つけて、ついに「子供たちに安心して食べさせられるものを作りたい」と無農薬に切り替えることを決意しました。農作業はめっちゃくちゃ増え、一年目は収穫が半分になったそうです。それでも彼は続けていきました。

そんな思いを持っている農家と私たちは仕事をしたいのです。そんな農家の作る素材の味の追求こそが、「金沢を世界一の美食のまちにする」ことを疑いません。

野菜づくりに熱心で品質にこだわる農家さんから、とびきりの美味しい”旬の野菜”を選んでいきます。どれも直接、農地まで訪ねて人となりを確認して食べて、美味を確認した野菜たちです。

いつの間にかその数は20種類を超えるようになりました。

能登大納言、加賀レンコン、ミディー・トマト、能登くり、五郎島金時いも、生しいたけ、生キクラゲ、能登ひかり、こしひかり、いちぢく、黒いちじく、実山椒、諸江せり、白山舞茸、白山白舞茸、原木なめこ  
金沢ゆず、生順才、加賀丸いも、へた紫なす、ブルーベリー (取扱品目・続々拡大中)





社長の皆さん  
おすすめ

あの  
加賀れんこん  
ペースト

あります

OTEXE 当入付

使ってみまっし！食べてみまっし！

**安心・安全** ★無農薬の理由

「ポーマン(R)栽培」と呼ばれる農法で蓮根づくりにチャレンジしています。  
農薬を5分の1に減らしたものの、それでも朝に畑へ行くと一面たくさんの虫が死んでいる状況を見て、こんなやり方で作ったレンコンを自分自身ではとても食べられない。と思ったのが、無農薬農法に取り来むきっかけだったといいます。

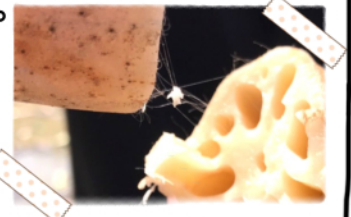
れんこん畑を歩く



農家さんと松本社長

**「うまみ」が違う** ★鮮度が良い理由

午前中に畑から掘り上げ、その日の夕方から洗浄など仕込みに入り、翌日の午前中には商品が出来上がります。  
畑から掘り出して12時間で商品が出来上がるので新鮮そのものです。



まず初めに  
蓮蒸しから  
お試し  
下さい♪



実は  
使いやすい  
小分タイプ  
もあるんです



秋のおいしい時期に1年分をまとめて作るの  
無くなり次第ごめんなさい！お早めのご注文をお願いします！

電話注文の方はこちら→ ☎ **076-232-2355** に「れんこんペーストほしい」と電乱してね🐾

FAX注文の方は下記に記入し 📠 **076-232-2356** にFAX送言してね🐾

店名

注文数

電話番号

住所



# 霊峰・白山 原木まいたけ

「今昔物語」の発見した喜びや、美味さに「舞い上がった」ことに由来する名前そのままに



## ■ 産地は霊峰白山：秋の一週間だけの出荷になります

霊峰白山の麓に広がり、かつてはスキー場があり賑わった旧鳥越村で育つ「原木まいたけ」は、大日川が横に流れ、集落からさらに登った山の中が産地です。

野鳥のさえずり・谷川のせせらぎ・森を渡り来る風・真夏の陽光・山野草のおしゃべり・満天の星々・気温差や夜露(よつゆ)など等の自然の息吹のリズムをタップリと感じて育っていきます。

## ■ 自然の力で育てる：土に埋める原木栽培品の食味は天然採集品に匹敵

広葉樹の原木を大地に埋め込んで、天候と相談しながら日当たりの加減や雨よけ、排水、温度や湿度管理を行います。木の根元から生える天然のまいたけと近い状態で自然に任せるのみで育っていきます。

秋も中盤に差し掛かり、気温が20度を切る頃からまいたけの発生が始まり、一週間ほどで天然舞茸のように大きな株となって成長し独特の歯ざわり、風味、深い山で育まれた芳香は、天然のものと見分けが付かない舞茸になります。

普段食べている菌床まいたけとはワンランク違う香り、歯ごたえ、味はまいたけ(舞茸)のその名のとおり、一度口にしたら舞い踊るような美味しさです。カサが密着していて、触ると折れそうなものが新鮮です。



大日川から産地を望む



山の中から集落を見下ろす



インターン生も白舞茸の香りに感激



# 完熟・黒蜜姫 (幻の黒イチジク)

収穫量が少なく、石川県の幻の「黒いちじく」といわれています。



黒いちじく(品名:ピオレソリエス)は全国でも生産者が少なく、先行した佐賀県と次には石川県の能登・宝達志水町押水(ほうだつ しみずちょう おしみず)が産地で「**黒蜜姫(くろみつひめ)**」のブランドで生産されていますが、8月26日の初出荷でも28パック(300g入)しか出荷できなかった貴重品です。

市場に出す果実は、産地から消費者に届くまでに時間がかかるため追熟を前提に完熟前に収穫されます。そのため本当に美味しい樹上完熟でお尻の部分が少し割れたり、蜜がにじんだ「**完熟**」は出荷できないのです。

そこで当社では**完熟品**を、農家を回ってかき集めてきました。そして集めたその日のうちに急速冷凍をかけて1Kパックに仕上げています。



黒いちじくは切ると周辺の白い部分は薄く、赤い部分が多く占め、**ネっとりとした舌触り、蜜のような甘さ**が特徴で糖度が20度前後～30度(普通のイチジクは18度程度)と、ジャムが詰まっているのかと錯覚してしまいます。見た目も皮が通常よりも深い紫色をしており、蜜が溢れるほどでその濃厚な甘さだけでなく、柔らかい果肉、ねっとりとした食味が特徴です。

もちろん普通の「完熟・いちじく」の急速冷凍品も用意しました。→





# ササ巻 加賀レンコン餅

冷やしても美味しい加賀野菜を使ったもちもち・シャキシャキの和菓子



■ いままでにない食感！ 甘さスッカリ！ 無農薬の「加賀れんこん」のシャキシャキ感が残ります

昔から金沢の料理屋さんでは、水菓子として「蓮餅」という献立名を付けたすりおろしたレンコンを羊羹のように流した料理が受け継がれてきました。時は流れ最近の料理屋ではメの水菓子を洋食系のプリンや果実をゼリーとして流したものが多くなりましたが、やはり甘くてもスッカリと甘さが口の中からスーッと消えていくものが主流です。

従来の蓮餅の作り方では後味がスッカリにはならないので、レンコンを乾燥させたパウダーを使う事によりモチモチとした食感と細かく刻んだレンコンでシャキシャキとした食感をプラスしたササ餅に仕上げました。

もちろん使用するレンコンは味の点では日本一とミシュランのシェフ達にも定評のある「加賀レンコン」を使っています。



■ 加賀れんこんチップも好評です

この無農薬の加賀レンコンを使ってアルミパックで包装しました。いつも売り切れてしまってお迷惑をおかけしますが、商品が揃いましたのでお知らせいたします。製造は年内いっぱいとなります。賞味期限1年。

使うのは「加賀れんこん」と「能登の塩」だけです。アルミパックにはジップロックのようなジッパーを付けてありますので、開封後も湿気ることなく安心です。使用方法を間違えない限り、1ヶ月は湿気りません。このチップにしたレンコンの薄さも美味しさの秘密なのです。







今回は9月末までやっている県民旅行割を使って金沢の湯涌にある百楽荘に1泊して来ました。

ワクチン3回目もしくは抗原検査で陰性証明書が無いと県民割が使えないとの事なので、急いで薬局へ！  
無事陰性が証明出来たので、安心して百楽荘に向かいます！

6名での宿泊は、部屋もスイートルームしか予約出来ないとの事だったので人生初のスイートルームでの1泊です。

ホテルに入りチェックインを済ませるとまず初めにアフタヌーンティーが出てきます。今、話題のヌン活ってモノを体験しました。湯涌で採れた柚子を使ったスイーツや金沢で有名なお菓子屋の洋菓子、和菓子など5種類出てきて大満足です。お客さんも小さい子供がいる家族連れの方や女性の方が多かったのも納得です。食べ終わると部屋に通されて、そこにはウェルカムフルーツがあり、中にはなんとルビーロマンが!!!

人生初のスイートルームに泊まれたと思ったら更にルビーロマンまでも食べれて感動！

冷蔵庫の中にはシャンパン、ビール、ジュース、お茶など色々種類も豊富でフリードリンクも充実していて大満足です。



夕食まで時間があるので、ダーツや卓球場、ビリヤードがおいてあるアクティビティルームで、ガチのダーツ勝負と卓球勝負をし、腹を減らして、いよいよ楽しみにしていた夕食へ。

夕食は個室で食べるので周りを気にせず食事が出来ました。品数も全9品で金沢、能登の食材を使っていたり器も九谷焼を使用していて美味しかったです。

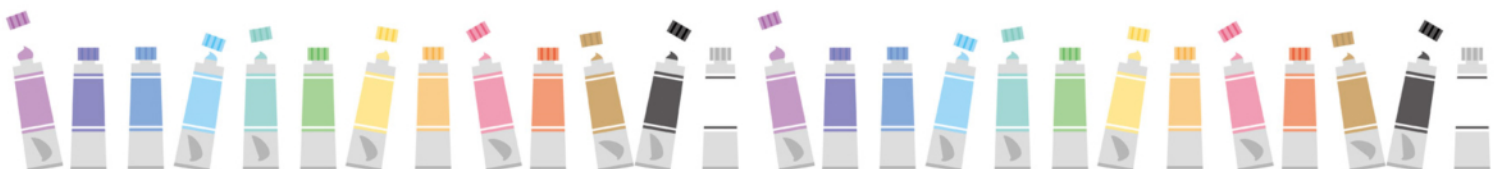
朝食はお洒落な和食で、普段は朝ごはんを食べない僕ですけどバクバク食べました。普段はあまり行けない所も、県民割を使って安く泊まれたので、大満足でした。



...後日談...

次の日から発熱、倦怠感、体の痛み、もしかしてと思いましたけど.....

やっぱりコロナでした。皆さんご迷惑おかけしました





松本  
さんの

# ★秋のグッドニュース★

いい肉屋を見つけた。噂では聞いていた「肉乃北安江店」で入るのに少し度胸がいった



松本 信之

が、能登牛プレミアムも好きな量だけ買えるので気に入っている。年のせいか、すき焼きにしても100gも食べれないので多少高くても気にならなくなった。でも、うちの90才になるおばさんがこの肉なら100g食べるのがすごい。



今年、ピカピカの一年生になった孫と、夏休みに一日だけのデート❤️。

男の子供を育てた事がない私には、どうしたらいいかわからないまま当日。優しいお孫ちゃんに逆にいろいろ気を使ってくれました。来年は遊んでくれるでしょうか?😊



松本 外美恵



散々お願いしても運転してくれなかった超ペーパードライバーの英里香さんが、ついに運転の練習を始めてくれました。外でビールが飲める日は近そうですね。



松本 和真



花火が見えるお家に引っ越して早4年...3年前は出産で入院のため見れず。去年、一昨年はコロナで見れず。4年目にしてやっと家から花火が見れました!! 涼しいところで見る花火サイコーです!!!



松本 英里香

先日、1番下の子供の保育園最後の運動会がありました! 家では末っ子の甘ったれちゃんですが、外では逞しいお姉さんをしていて感動しました!最後のリレーで足が早い事に気付き、お母さんがビックリしました!



上田 彩乃



この間クレーンゲームでピカチュウとクマのぬいぐるみをゲットしました!最近全然してなかったんで取れるか自信なかったんですが見事ゲット♪(ノ´▽`ノ) 部屋のどこに飾るか考え中です...(\*'w'\*)



川口 亜佑美

7月に新しい財布を数年ぶりに新調しました。今年は寅年で金運アップの年らしく、更に一粒万倍日に財布を下ろすと縁起がいいらしいです。気に入った財布も見つけ、これで金運もおちつきです。



高 翔太





# 社長・のびさんの健康回復プロジェクト



「あっ、忘れていた！」9月15日の事でした。

そろそろ国立医療センターの検査日じゃないかしらと「小さな、小さな予約表」を確認する事にしました。

肝臓がんの血液検査とMRIの検査は7月4日(月)と明記されていました。

「とっても小さな字で！」

アレ～、どうしよう。「このまま見なかったことにしようか」とも思いましたが、すい臓がんの検査は来年の1月だし、これもパスするわけにはいかないよナ～。と思い直しました。

でも医療受付に電話をするのに三日間もかかってしまいました。(なにせ小心者ですから)

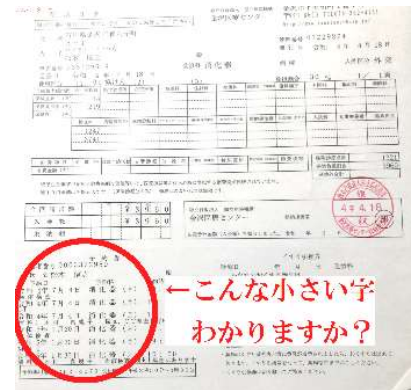
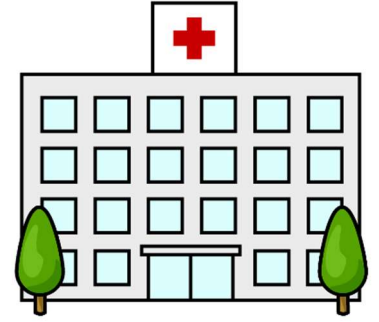
「すみません。検査日を忘れていたんですけど・・・」

「いつの検査でしたか？」

「7月4日でした」(恥ずかしそうに。なにせ2ヶ月以上前ですから・・・)

「えっ。(絶句した感じで)」「ち、ちょっと待って下さい。確認してみます」

5分間ほど時間がかかりました。「この時間は長かった。」30分位に感じました。



「松本さん、7月4日に、**松本さん受診してますよ！」**

「えっ。」(絶句！) 頭が真っ白に。燃え尽きました！

か細い声で「次回の受診はいつでしょうか？」



**「来年の1月30日です」**

(あきれたような声にしか聞こえなかったのは、私のひがみ根性でしょうか)

と、いうわけで、病院の検査予約もきっちり守って、次の検査日に進む私でした。

## 編集後記

「もったいないおせち」とは



驚きの報道がなされました。

9/13 ローソンは、本来は見栄えが悪く捨てられてしまう食材だけを使った一人前の「もったいないおせち」(1食税込1706円)と名を打ち予約販売で即日完売しました。(画像を見てくださいね)

使われている13種類の具材は、伊達巻や鴨肉スモークの切れ端、折れた数の子、爪の折れた蟹爪、ブリ照焼、野菜のなますは、形や大きさがそろっていない、そら豆は実が割れ、照り焼きにしたホタテはひもが取れています。

さつま芋煮の端っこの部分や変形した丁呂木、ちぎれたスモークサーモン、皮のめくれた黒豆、「寿」の印字のずれた高野豆腐などなど規格外の具材だけで作ってあります。



既存のおせち商品といえば、正月に食べる、高級感あふれる特別なものとの理解が一般的ですが、これは一つの新しい需要を生んだともいえます。どんな客層が購入したのかとの発表はありませんが、普段、お弁当を購入するお客様が、ちょっと背伸びすれば手に届くような、手ごろな価格にしたことによって「味が一緒なら不格好でも十分特別感」「ハレの気分が味わえる」との考えがあったものと思われます。

『もったいないおせち』の具材は、お節料理の製造過程で生まれた「捨てる」ものなので原材料はタダと考えれば、廃棄処分もいらない100万近い利益を得ることが出来たわけです。

利益よりも大きいのは環境や資源の持続可能性が謳われるSDGsに関心のあるお客様の共感も得られたこと、そして予約販売でこの顧客リストを得られたことです。ローソン広報担当者も「売り切れとはいえ、販売数は500食と少ない。しかし、これほどお客さんから熱い反応が返ってくるとは思わなかった」とコメントを発表しています。

この手に入れた顧客リストにそって、独り暮らしで少しお金に余裕がある層に対してどういうマーケティングをしていくのかが見逃せないところです。

### ■ コンビニのおせち 100万セット、ジャパネットたかたは 30万セット

百貨店に比べて安いけど、見栄えも内容もランクが落ちていたコンビニおせちが高級路線に舵を切り、100万セットを超えるようになった転換期がありました。それは2011年に起きた忘れもしない「スカスカおせち事件」でした。共同購入サイトの「グルーポン」(GROUPON)でしたね。

グルーポン経由で買うと2万1000円のおせちが半額で購入できるということで、またたく間に完売。100セット限定のはずが500セットも販売してしまって、届いたおせちは「スカスカ」で社会問題になった事件です。

この事件は消費者に「安かろう、悪かろう」という印象を与えたと同時に、「販売者が見えない不安」というネット販売のデメリットをも浮き彫りにしました。

だからといって全国どこでも同じ品質を提供できるフランチャイズのコンビニ店舗側では、2万円前後の高級おせちは「売れるはずがない」との拒否感が大きかったそうです。

しかしざぶたを開けると「おせちはある程度値段が高いモノ。安いモノに飛びついたら損をする」「安心な百貨店やスーパー、コンビニで買おう」との消費者心理が働き、いまや100万セットを超えています。

コンビニで買うおせちを高く感じていなかったのです。

有名百貨店や料亭のおせちなどは10万円以上するモノも珍しくありません。

「販売者が見える」「内容も充実してきている」「近くの店舗で買える」「値段もそこそこ」これが、コンビニおせちが注目されてきた消費者心理の背景と考えられます。

ことしはそれに加えて「ジャパネットたかた」が販売する「特大和洋おせち二段重」が注目の的。去年は6万セットを完売し、今年は29,980円を早割で1万円引きにして30万セットの販売予定と漏れ聞こえます。

「ジャパネットたかた」と真っ向から勝負するのは値段も同程度、客層も同程度の通販系のおせちとなりますが、急に桁違いの24万セットの供給が市場に流れるのですから、百貨店やスーパー・コンビニも無関心ではいられません。たださえ、ロシアのおかげで食材が手に入らないのにカニやイクラなどが奪い合いとなり、最後に食材を確保できるのか、見切り発車で戦々恐々しているのが現状です。さて、今年のおせち市場を制覇する覇者はどこでしょうか。



具材一つ一つは不格好だが一つのきれいな形にするのは大変だったと推測されます

