



# くすなたん

皐月号

Vol.83

2011年5月

毎月10日発行

飲食店向け情報満載かわら版  
毎月発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

## 飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

### 薫風の候

原発の信頼が無くなり電力に対する根本的な考えを見直す機会となりました。国政により原発を促進してきましたが地球の将来、未来の子孫を繁栄させていくことは人類、命を有するもの全ての義務でありそれを人間が勝手に判断して壊してはいけません。文明は生活を豊かに便利にしてくれますが、反して環境を壊してきました。皮肉にも被爆国日本が原発事故を発生させこの事態を将来に向けて如何にプラス材料として進化していけるのか問われています。日本国民本来の知恵と工夫、諦めない研究と探究心、必ず次なる革命を起すでしょう！ 立ち上がるバネを放つ時です！！



並べて覚える

広告社ぶれいん 竹田清人

### ■お店で使えるマーケティング用語集 第11語 ■

#### 勝者の呪い と 資源の呪い

winner's curse vs. resource curse

「禍福は糾える縄の如し」という諺はごぞんじですか。同じような意味で「塞翁が馬」と言う成句もあります。良いことが悪いことの原因になるし、逆に悪いことが良いことの原因になることがあるということです。こんな意味の言葉がマーケティング用語にもあるのです。

罹災された方々には心からお見舞い申し上げますが、直接被害に遭われなかった方にも、経済的に大きな影響があったのが今回の「東北地方太平洋沖地震」だったのではないのでしょうか。震災後の計画停電の影響もあって、特に都心の飲食店への影響は大きかったでしょう。そんな方々に、ちょっとだけでも元気を届けられればと、今回はこの言葉を選びました。

#### 勝者の呪い (Winner's curse)

オークションで物を買われたことはありますか。もともとオークションと言うのは価格が付いていない「もの」の価格を決めるために工夫された仕組みで、とても長い歴史があるそうです。ただ、サクラがオークションに参加して価格を吊り上げたり、オークションが過熱して結果として法外な価格がついてしまったりと副作用もあります。これが「勝者の呪い」です。

「勝者の呪い」と言うのは、オークションで勝った人が、結果的に高い買い物をして損をしてしまうことです。

入札も一種のオークションなのですが、これはオークションに参加している人たちが、お互いに他の参加者の提示価格を知ることができない状況で行われるものです。官公庁は競争入札で物や役務(サービス)を手に入れますが、これは逆オークションで、これにも「勝者の呪い」の副作用がありそうで、安すぎる価格で応札した結果として手抜き工事などに繋がるようです。

競争入札の場面では一般的ではないですが、この「勝者の呪い」を封じる仕組みがセカンドプライス・オークション(Second-price auction)「二番札入札」です。インターネット上の多くのオークションで採用されていて、ちょっと面白いです。この方式では、落札するのは一番札を入れた人なのですが、金額は二番札の額になります。

#### 資源の呪い (Resource curse)

第三世界の国には資源大国が多いのに、国家としての豊かさは損なわれていると考えられていて、これを「資源の呪い」と言います。この理由は色々と言われていますが、一番大きな原因は、鉱物資源などは一部のみに独占されやすく、貧富の差を広げてしまうからだと考えられています。多くの人々が労働に参加できて、豊かに暮らせると言う環境そのものが国の豊かさだというのは良いですね。

豊かさと言うのは「持っていること」ではなく「作り出す過程」そのものだというのでしょうか。震災の影響を乗り越えてゆくときのヒントになればと思います。

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

#### ♪さんぽ41♪ 春の草摘み

4月10日(日)「ふるさと侍従川に親しむ会」のお誘いで、春の草摘みに参加しました。この会は、子供たちが遊べる自然豊かな川に戻す運動をしています。侍従川は朝比奈峠を水源とし、横浜市金沢区を流れる2キロ足らずの短い川です。下流はヘドロなど問題あるものの、上流は清流化し鮎がのぼってくるほどになっています。毎月第4日曜をクリーンアップ日にあてるなど、幅広い活動をしています。当日のリーダーは「モリゾー・キッコロ森へいこうよ」でおなじみの森の遊び人山田陽治さんです。草を摘む場所は、許可をいただいた農家の畑のあぜ道とお寺さんの裏庭の二箇所です。総勢41名の大部隊になりました。

早速草摘みが始まりました。ひとつのビニール袋には1種類の野草だけを入れてください、とのことなので私はノビルとゆきのしたを採ることに決めました。採ること2時間、侍従川に隣接するちとせ園(大道1丁目公園)に引き上げました。ここには水道、ベンチがありコンロを設置すればキッチンにもなります。

摘んだ野草は、笹、セリ、ノビル(茎と球根)、タンポポ、蓬(ヨモギ)、クレソン、雪ノ下、蕎麦(フキ)、そしてタラの芽です。タラの芽だけは別部隊が車で出かけ、どこからか採ってきました。野草は丁寧に洗います。これは大人の仕事です。

はじめに手がけたのは笹をフライパンで乾煎りすることです。熱湯の入ったやかんに入れてお茶の出来上がり。(私の初体験でした)

セリはキムチの素と一緒にビニール袋に入れしばらく揉んでおくとまろやかな辛味のキムチ漬けに。セリを切る、袋に入れる、揉むは子供らがすすんで行っていました。また昆布の佃煮と揉んでいると美味しい浅漬けに。

ノビルは球根と茎を分け、球根は酢味噌和えに、細かく刻んだ茎は餃子に。タンポポの茎も餃子になりました。餃子作りは大人も含め4人いましたが、5年生という男の子がもっとも素早く、上手いのにびっくりです。聞くと2年の時から料理をやり、いまでは自宅でも餃子、炒飯、カレーライスが自分の担当になっているとのことでした。

蓬(ヨモギ)は餡をまぶした草団子になりました。子供に人気がかたく私までには回りませんでした。クレソン入りスパゲッティも満足です。

蓬(ヨモギ)、雪ノ下、たんぼぼの花、たらの芽、そして頭上の咲いている桜はてんぷらになりました。

普段からもっと草摘みと野草料理を楽しみたいものです。



←皆で餃子作り!



雪ノ下の→天ぷら



Fujimoto

発行所

フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp/>

〒166-0011

東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL:03-5378-6830 FAX:03-5378-6823