



くすなたん

如月号
Vol.20
2006年2月

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

毎月10日発行

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

向春の候

大雪と寒波が続く中、様々な影響が出ています。ストーブの増産、コートを始めとする衣料品の好調。空路の貨物需要などの特需。大雪地方では除雪による財源不足。雪崩、倒壊事故。今年は良くも悪しくも記録尽くめの冬となりました。雪国では、春の訪れの待ち遠しい思いが募って、春には家庭園芸で花を飾るお家が多く見受けられるのでしょう。英国で流行したガーデニングは、東北の山形が発祥の地と聞いています。厳しい季節を乗り越えて行くことは容易では有りませんが、野菜も果物も魚も皆、知恵を出し生きているんだなあと思います。少しずつ春の足音が聞こえてきますね。今月号は、新しい企画でご当地通信「沖繩編」を掲載いたします。お蔭様で、北はミラノから南は沖縄までの愛読者がいらっやいます。ご当地のお話を紹介して行きますので楽しみにして下さい。

ご当地通信

ウチナンチュー編



沖縄に通い始めてはや6年が経ちました。沖縄は、独立国としてナイチとは異なった歴史を歩み薩摩藩による侵攻から沖縄戦線、その後の米軍占領地として米国統治を経て日本復帰と例をみない歴史を持っている島国です。

島社会特有の閉鎖的、排他性を表には全く出さずに独特の民族文化を現在も脈々と守り？？続けています。ナイチとの気候の違い、言葉の違い、飲み物の違い、食べ物の違い、一番は価値観の違いに驚きと感動を足を踏み入れる度に思い知らされます。

その一「歩かない」。ウチナンチューは歩きません。鉄道が無く(空港から首里までの意味の無い？？ユイレールは有りますが)全くの車社会です。タクシーの初乗りは450円。100メートル先の移動にもタクシーに乗ります。昼間も深夜も表通りは勿論、裏路地でもタクシーがひろえます。そのタクシーに方や大勢で乗り込み運ちゃんも5人乗せて「いいさあ 頭かきしておきなさい」という始末です。

その二「帰らない」。ウチナンチューは、なかなか帰路につきません。明るくなり始めた居酒屋でも「いいさあー。ナンクルナンクル」と言って呑み続けます。久茂地から松山、久米、東町へと転々とお店を変えて呑み続けます。勿論、タクシー初乗り450円で。飲んでいるときの話題は、ウチナー話。私たちナイチャーヤマトンチュは酒の席で東京が抱える問題やら高円寺(地元)の話など話題にもしませんが、このへんにも郷土意識が強く現れていて基地の問題や新町開発の事などあればウチナー話が酒の肴になるんです。

お酒は、何処に行っても泡盛一色。居酒屋、スナック、カラオケバーやクラブにウィスキーやブランデーなど置いてあるところを見たことが有りません。泡盛をさんびん茶やうっちんで割ったりしてワイワイガヤガヤ飲み続けるんですね。

その三「チャンブルー文化」。よく言う共生文化、悪く言う・・・ごちゃ混ぜ文化です。沖縄そばにびっくり。そばと言ってますが、蕎麦ではない。小麦粉麺でうどんとたまご麺の間の子です。スープは、鯉だしと豚出汁をミックスさせています。ソーミンチャンブルーは、ソーメンを野菜とスーチカを入れたりして炒めます。タコライスもチャンブルー沖縄文化を顕著に表していますね。中国様式の首里城や室町文化の数奇屋様式の識名園。文化遺産や芸能まで異文化を上手に取り入れ琉球文化を創出しています。迎えられる文化がシマーに根付いているんです。営業飛び込みでも決して門前払いはいしません。理解してもらっているかどうかは別として、話を聞いてくれてお茶まで出してくれます。こんな土地は沖縄だけでしょ・・・。イチャリパチョーデー(出会えば皆兄弟)精神なんです。ナイチャーが感じたウチナンチューを書かせて頂きましたが、どうかウチナンチュー愛読者の皆さん、気にならずに。「ナンクルナンクルナイサー」でご勘弁を。こんな沖縄大好きです。



フレッシュNEWS

ASP勤怠システムが機能UP！！

ご好評頂いていますWEB版の勤怠打刻通達システムが機能UPしました。

シフトのエンリー(携帯電話)からワークシフト作成。作成後のWEB閲覧(携帯電話からも可能)。ASP打刻システムと連動して予算実績管理と現場リアル情報の入手。適切な人員配置とレイバークスト管理が実現できます。流通ソフトの給与計算ソフトとの連動も容易になりました。



こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

♪散歩9 忘れられない「肉」の味♪

日本スローフード協会の「味の箱舟ツアー」(2005年10月9日、10日)に参加し、岩手の岩泉町に短角牛育成者を訪問しました。

その時に、短角牛の網焼きをご馳走になり、正直感動しました。塩・胡椒で味付けした網焼き肉は、豪快にカットされていて、大きさもばらばらです。私のは8×12cmくらいの大きさでした。二枚も食べてしまいました(正直に言うと、もう少し小ぶりのものを入れ、計三枚も食べてしまいました。おお喰らいですみません)。

箸のみで皿の肉にくらいつき、歯で軽く噛みきらなければなりません。肉を噛みきる、などということはいさばく忘れていました。久しぶりに「肉を喰らう」という気分になりました。サシがほとんどありませんから、肉をじっくり噛むと、噛んでいるうちに、肉本来の美味さが、ジワーとでてきます。これぞ「肉！！」という感じです。サシの多いのは、さしめ「お肉」でしょうか。

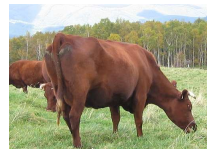
短角牛を食べたいなあと思い、東京で食べられるお店をさがしました。あまりに少ないのでびっくりしました。広尾にあるイタリア料理店に決め、わくわくしながらでかけました。パーニャ・カルダや生ハム、スパゲッティなどを食べ、短角牛で最後のコースでしたから、小ぶりのヒレのカットでほっとしました。

四ヶ月ぶりの再会なので、ゆっくりゆっくり噛みしめ、しみじみと肉を味わいました。運よくHシェフからお話をお聞きすることができました。肉そのものの味を味わってもらいたい、と考えるうちに岩手短角牛に行きついたこと、サシがないので女性のお客様にヘルシー感をもっていただけた、とのことでした。もちろん食べたお客様からはご好評をいただいている、とのことでした。

短角牛は美味しいです。機会があったら「短角牛を喰いたいなあ」と言い続けましょう。

日本の食文化を守るためにも、短角牛をもっと食べようではありませんか。

☆今回訪ねた広尾のイタリア料理店にご興味のある方はお気軽にご連絡をください☆



RETAILE TECH JAPAN 2006 出展のお知らせ

『展示会場のほっと一息つけるBARでお待ちします』



フードサービス業の情報活用について語らしましょう。ご来臨の皆様方には小さなスペースでございますが、美味しいエスプレッソを焙れてお待ちしております。(裏メニューもご用意しています) 昨今のIT活用の現状や個人情報保護法への取組などお話しが出来れば幸いです。ごゆっくりお寛ぎ下さいませ。 ブース担当 藤本高司

日時: 2006年3月7日(火)~10日(金)

会場: 東京国際展示場【東京ビッグサイト】東ホール
ブース番号 RT1241

アクセス: 日本経済新聞社HPを確認下さい。
http://www.shopbiz.jp/top/index_SS.html?PID=0003&TCD=SS

招待券をご希望のお客様は下記までお問合せ下さい。

お問合せ先: 03-5378-6830

フジモト株式会社 コンサルテーションサービスグループ 清水

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社
〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

<http://www.fujimoto.co.jp>

TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823