

特集

漁師さんの魚屋さん  
順風丸 ついにオープン！



ミデコクリエイションズ  
社内報

ミデコの日々の取り組みを  
知っていただくため、  
社外にもお配りしています。



▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の早朝  
な魚が安く手に入  
るとは、なんと  
も幸せな方々  
です。でも、  
お店は金・土・  
日曜日の朝から営業

初日から、たくさんの  
お客さんで賑わう。



6時のオープン直後にお店へお  
邪魔したところ、すでにお客さん  
がチラホラ。7時過ぎまでの約一  
時間張り込みを続けましたが、客  
足は途切れることなく続いていま  
した。仲良く買い物に来ていたマ  
ダム二人組に話を聞いたところ、  
少し前から朝の散歩コースに小さ  
な看板が出現したことを娘さんが  
伝え聞き、気になっていたとの  
こと。他にも、今日たまたま散歩  
中に賑やかな灯りを見つけて吸  
い寄せられるように入店したとい  
う女性もいらっしゃいました。店舗  
はブルーブリッジのたもとにあ  
り、ここは蒲郡唯一の散歩のメッ  
カ。散歩ついでに新鮮  
な魚が安く手に入  
るとは、なんと  
も幸せな方々  
です。でも、  
お店は金・土・  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの団子汁」もニギスの 出汁がよく出て超美味しい。



7時から営業  
日曜日の朝から営業

この日は、地魚以外  
にはマグロも売っていました!  
おまけで新鮮!  
おまけで新鮮!

▲今回の戦利品。袋に直接お魚を入れてく  
れるので、車で行く場合は水が漏れないよ  
うにパケツを用意すると安心です。

## ⑨カレイ 三河湾の海底に多数生息。 煮付けや唐揚げが定番で美味しい。

## ⑩クロムツ 希少性が 高い高級魚。脂の乗った白身が 美味しい。小さいものは「ハイ タイ」とも。

## ⑪マメダイ 一般的に は「シズ」とも呼ばれる秋の地 魚。煮付けや塩焼きが定番。骨 が外しやすくて食べやすいもの 気の秘密。

## ⑫イズカサゴ オニカサゴとも。煮付けが抜 群に美味しい。刺身にする場 合は3~4日寝かせるとより 美味しい。

## ⑬カマス 定番は 塩焼きですが新鮮なもの なら刺身も絶品。骨が外 しやすくて食べやすいので 子どもにも安心。

## ⑭ニギス フライが定 番。形原・西浦地域の郷土料理 「ニギスの

# おしゃべりおしゃべり

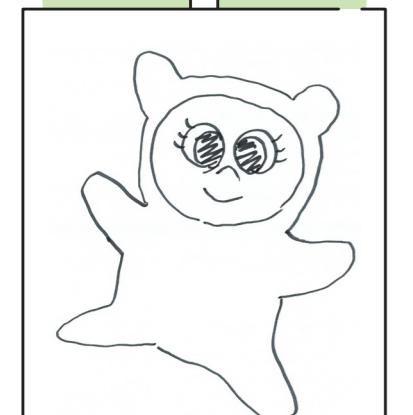
お題

おすすめの年末の過ごし方



第112回

記憶画  
This is URO OBOE

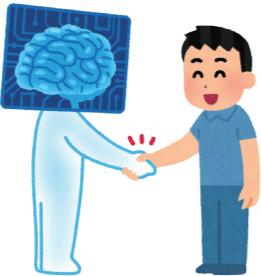


挑戦者:牧原さん

何かわかるかな?  
答えはP.7左下を見てね。

## にわか編集長コメント

確かにその通りですね。AIの登場は否定できない事実。うまく使いこなすシェフや棟梁になりたいものです。



## はらぺこコラム

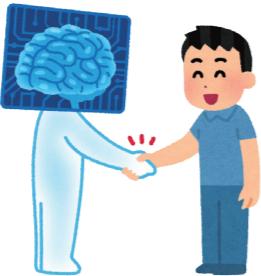
MAKIHARA MEGUMI vol. 011

### シェフか、棟梁か。

みなさまAIはご利用になられていますか? 調べ物から文章の下書き、作表やコード記述などほんとうに色々な使い道があるAIですが、その当時は、IT好きの私でもやはり少々の抵抗感を禁じ得ませんでした。曲がりなりにも文学部を卒業しその後も文章力向上に投資してきた経緯があり、「文章に関わる部分でAIの手を借りるなんて私の一番の売りはどうなるの…?」という悲哀まじりの恐怖がそこにはありました。

が、しかします。よくよく世の中を見渡してみると、例えば三つ星レストランの名シェフなど全てを自分でこなすなんてことはまずなく、ほとんどは弟子がやって自分はソースの味を決めるか盛り付けの仕上げだけ。また、一人の名棟梁の下に何十人の大工が働いて歴史に残る名建造物ができていくわけで、そう捉え直したら目の前に光の道がパッと開け、「AIは積極的に使うべき!」という考えにコロリと寝返った、というわけです。

なんせAIを動かすのは「プロンプト」と呼ばれる指示文。論理思考と文章力は一生使える資産でした(よかった!)。というわけで、有能な弟子を持つシェフや棟梁になったつもりでますますよい仕事をしていければと思います。



## にわか編集長コメント

確かにその通りですね。AIの登場は否定できない事実。うまく使いこなすシェフや棟梁になりたいものです。

## 蹴球日記

MAEDA MINA vol. 159

### 父 永眠

11月18日未明、父77年の生涯に幕を下ろす。今夏、末期の肺腺がんであることを宣告された父は、「抗がん剤治療をしない」ことを前提にセカンドオピニオンも受け通院。自宅療養で緩和ケアを選択し、通院先で診察の順番待ちをしていた時

「お父さんさあ心残りはないんだよね」前を向いたまま、だが隣の私にきっぱりとそう告げてきた。もしかしたら自分にも言い聞かせていたのかも。こっちも重く受け止めないアピールのつもりで、間髪入れず

「そうね。重吉さん(祖父)に比べたら全然長生きしたしね!」

と少し茶化して答えた後、頷きながら笑っていた(※祖父は急性盲腸炎で父が生まれて2ヶ月ほどで亡くなっている)。遅かった秋の訪ねがある頃には、痛み止めの強い副作用で

「今日って何曜日だった?」

と意識の混濁に抗うように事実確認することが増えた。

ある日、いつものように仕事帰りに実家へ顔を出した私に対し

「誰だった?」

と言うことがあって、事前にいろいろと資料を読み漁り、学習していた私は

「あなたのかわいいミナちゃんんですけど?」と顔色を変えることなく、満点の返しがてきたと思う。自画自賛。

今思えば虫の報せなのかもしれないが、我が家の長男のプロポーズ成功もギリギリセーフで耳に入れることができ、「うん」と答えてくれたので、今ごろ再会した母に報告しているだろう。

頭が良く、思慮深く、普段はとても穏やかだった父。隣の部屋で寝ていた弟が3時に目を覚まし、様子を見た時にはすでに息がなかった。おそらくゆっくりと限界を迎えた心臓の動きが止まっていき、眠るように亡くなつたんだと信じたい。

お父さん、今まで本当にありがとうございます。来世はまた頑張ってお母さんを見つけて、われわれ兄弟を迎えてくださいよ。

## にわか編集長コメント

家で家族と一緒に、いつも通りに眠りながら逝かれたお父さんは幸せ者ですね。ご冥福をお祈り申し上げます。

## YAMAMOTO KENSUKE KEN BUN ROCK

YAMAMOTO KENSUKE vol. 160

### そうだ京都、行こう。

ふと思い立って京の都へ。目指す場所は東本願寺。「おひがしさん」と浄土真宗大谷派の本山です。宗祖親鸞聖人の報恩講の初日にお参りしてきました。報恩講は聖人の御命日の法事にあたり、全国各地の真宗寺院で御命日の前後に合わせて行われます。報恩講は真宗門徒にとって最も重要な法要です。この時期になると各寺院の報恩講巡りをするのが好きなのでいつかは本山参拝を思い立ち出かけた次第です。

どうせ参加するなら「お朝事(朝のお勤め)」から、ということで、深夜1時出発、5時前に西本願寺に到着。今回の目的は東本願寺の報恩講が目的ですが、東西のお朝事に参加したかったので、おにしさん(西本願寺本願寺派)から参拝です。6時から法要開始。朝は観光客もまばらで集うのは真宗門徒の方々。静かにかわす挨拶が心地よい。お寺は信仰の場であるというのをよく実感できます。おにしさんの報恩講は新暦のため翌年に実施されます。東は旧暦、西は新暦と東西で違うのも興味深い。

7時から東本願寺のお朝事。お堂のサイズは東の方が大きいためか、とにかく中は冷える。外は陽気に照らされても中は冷藏室のようによく冷えていて、ガタガタ震えながらのお参り。重要文化財なので、暖房器具は使えないか、膝掛けか厚着をする以外に対処はできません。おそらく過去一寒いお参りだったと思います。

その後は寒さに耐えつつ、各法要に参加し、途中龍谷ミュージアムを見学したりと仏教三昧な1日を過ごしました。

報恩講期間中は楼門である同じく重要文化財の御影堂門の楼上に登ることができます。楼上からの景色は見晴らしがよく、伽藍配置や周囲の街並みがよく見えて爽快でした。通常非公開である釈迦三尊像も拝見でき、特別感があります。

報恩講以外にも周辺を歩き回って平日の京都の喧騒を味わいつつ、1日穏やかな時間を過ごすことができました。

## にわか編集長コメント

「おあさじ」という言葉を初めて聞きました。よく言う「朝のお勤め」ですね。早晨からお寺にお参りなんでしたら心洗われ素晴らしい一日が送れそうです。



MIZUNO HIROKO vol. 159

### ゴールドへの道

次に更新される免許証もゴールドを獲得する権利を残りの2年残し失った。

ある日信号待ちをしていた時のこと。少し先の右側にパトカーが停まり、お巡りさんが降りてきたのである。完全に他人事で運転席にいる私に向かって、窓をトントン。

「そこ右折禁止なんですよ」

「えーっ」

「こっちに曲がって停まってください」

優しいお巡りさんにどこが右折禁止なのか説明される私。まあまあダメージ。免許証を出し青い切符を切られ、慰めるわけでもないだろうが3ヶ月以上無事故無違反であれば点数がリセットされる旨を説明される。

「えっ! じゃゴールドになれるの」というオバはんの質問にそうではなくてリセットされるだけとまた優しく説明される。こんなオバはんを相手にするお巡りさんご苦労様です。

その後、お巡りさんに「気をつけて」といわれ出発、会社に戻った。

文句のつけようがない「右折禁止違反」。今日とめられなかつたらいつかとめられただろうね。標識、目に入ってなかつたんだから。不思議だがなんとなく清々しい気分である。

青い切符7,000円。銀行に行かなくっちゃと思いながら「この人違反したんだあ」と銀行員さんはいちいち思っちゃいないだろうが思っちゃうんじゃないかと自分で想像。カバンの中に忍ばせ、時がたち、期限寸前で思い出し納付。ここでまた忘れる警察署で再発行してもらわなくっちゃいけないんですよね。あぶないあぶない。

5年に一度のオリンピックより長いスパンのゴールドへの道、次こそは頑張ります!

## にわか編集長コメント

ゴールド免許であるに越したことはありません。日頃から注意深く安全運転すること、そして運が良いことも重要な点…

mide column



ミデコスタッフが、  
それぞれの個性を  
生かしたコラムを連載中!

今月のにわか編集長  
足立直子



ishin-denshin の編集長は全社員の持ち回り制。特集ページの執筆や、みんなのコラムにコメントをつけるほか、今月号発行の責任を担っています。

今、換毛期なのよね。



レディに  
太ったわなんて  
言わないでね!  
秋の豪毛が抜けで  
ふわふわの冬毛に  
かわりつつあるのよ。  
太ったわけじゃ  
ないからね!

編集アシスタント: ゆきちゃん



# あだち♪ポジ♪ みゆかフロント

2025. 11. 23 Sun.

file.112

## 盛華堂



### にわか編集長コメント

駐車場は5台ほどありました。常に3~4台は停まっている状態でした。吉良吉田駅から徒歩5分のようなので、名鉄電車でのんびりお散歩がてらに行ってみるのも良いかも！

### 表紙の裏話



#### そうだ 京都、行こう。

この度、ふと思い立って京都へ日帰り旅。目的は東本願寺の報恩講。お朝事から参加したので、深夜1時に出発。西本願寺も一緒に参拝できました。帰りは夜の22時過ぎ。

撮影者:山本兼佑

### 主要仕事実績 (企画・デザイン)



- ウェブサイト・LP
- WEB広告・フォーム
- SNS更新代行
- サイネージ・動画
- デジタルスタンプラリー
- パンフレット・冊子
- ポスター・チラシ・DM
- 看板・のぼり・パネル

### 編集後記

毎年言っていますが、早いもので今年も今月で最後です。信じられませんね。今年はみなさまにとってどんな年だったでしょうか。毎年この時期に振り返り、反省し、来年こそはと目標を立て、また振り返り反省しているのは私だけではないはずです。みなさま良いお年を！ (足立直子)

