

ishin-denshin

いしんどうしん

12

DEC 2025
vol.194



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。

深海魚船 順風丸直売 じゅんぶうまる 順風丸

ついにオープン！！

漁師さんの魚屋さん

11月22日（土）早朝6時、形原漁港のすぐ近くに新しく魚屋さんがオープンしたのをご存知でしょうか？
その名も「漁師さんの魚屋さん 順風丸」。オープン前から手書きの小さな看板が出現したため、ひょっとしたら
気になっていた方も多いのでは。そんなみなさんに代わって、オープン初日のお店を潜入調査してきました！

文責：足立



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す。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から伝え聞き、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、ここは蒲郡随一の散歩のメッ

力。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・日曜日の早朝7時から営業



▲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バケツを用意すると安心です。

（今後変更の可能性あり）していますので、市内にお住まいであれば仕事前にちよっと早起きして買い物なんかもできそうですね。

いざ、実食。
めっちゃう美味い。

今回は大好物の小イカ（「マツイカ」と言うらしい）と、謎の「ガスエビ」、さらにお惣菜も購入。イカとエビはどちらも唐揚げにしてみました。ガスエビは丸ごと食べられるとのことですが初心者すぎて下処理がよくわからず、勿体無いとは思いつつ今回は頭をもぎ取ることに。味噌汁に入れても美味しそうですね。

マツイカもガスエビも、ふっくら柔らかくてとても美味しかったです。量がよかったため、それぞれ半分ずつは下味だけつけて一度冷凍しましたが、解凍調理しても同じくとても美味しくいただけました。これは行き付けになりそうです！みなさんもぜひお試しください。オススメです！



鮮度と安さが抜群！
蒲郡市民でよかった～！

鮮魚はすべて1皿500円。どんな魚に出会えるかは、その日の漁と運次第なのでそれも楽しみながら買い物しよう。



店主の友基さん。店舗の奥で次々と魚を捌き、刺身を陳列していく。状況によっては捌けない日もあるため、買えたらラッキー。

この日のお魚と紹介！



①メヒカリ 蒲郡を代表する深海魚。定番は唐揚げで、脂の乗った白身はとて柔らかく人気がある。蒲郡の居酒屋では必食！

②ミミイカ 比較的珍しい種類のイカ。刺身も美味しく、煮付けにしても柔らかくてオススメ。

③アジ みんな大好き、言わずと知れた大衆魚。写真は通常サイズですが、別の日に伺った際は特大サイズが3匹500円でした。

④ウッカリカサゴ 他のカサゴより大きめなのが特徴。皮は厚みがあるが出汁がよく出るので、鍋に入ると最高。

⑤ワガ 一般的には「ユメカサゴ」とも呼ばれる深海魚。白身はふっくら柔らかく、煮付けや汁物にも。

⑥マツイカ 刺身はもちろん、唐揚げにしてもめっちゃう美味しい。一年中楽しめる。

⑦ガスエビ 正式名称は「ヒゲナガエビ」。殻まで柔らかく、唐揚げにして丸ごと食べられる。新鮮なら刺身が一番！

⑧マト 一般的には「カガミダイ」と呼ばれる。煮付け、ムニエル、唐揚げ、なんでも美味しい。肝も美味しいのでオススメ。

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「ヘイタイ」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。骨が外れやすく食べやすいのも人気の秘密。

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日寝かせることで美味しく。

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。骨が外れやすく食べやすいので子どもにも安心。

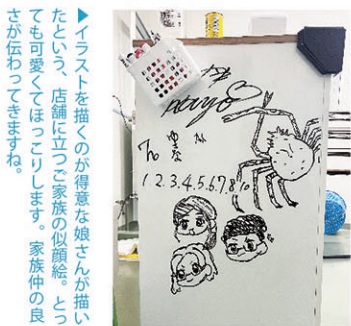
⑭ニギス フライが定番。形原・西浦地域の郷土料理「ニギスの団子汁」もニギスの出汁がよく出て超美味しい。

朝、水揚げされた新鮮な魚をすぐさまお値打ちで提供。

順風丸は、形原漁港に所属する沖合底引き網漁船の名前。愛知県内に4隻しかない（実はそのすべてが蒲郡に所属している）深海漁船のうちのひとつです。その時候や漁の具合で、北は伊豆大島、南は和歌山県の沖で数日間漁をし、形原漁港に帰ってきます。通常はそこから競りが行われ、いくつかの間屋を通して各地のスーパーや名古屋・豊橋など近隣の市場へ卸されます。多くの人の手を介せば介すほど私たちが購入する頃には金額が上乗せされてしまわなければならないという思いで、家族みんなで協力してお店を経営されています。ご家族はみなさん話しやすいくて素敵な笑顔が印象的。買い物に行った際は、魚の捌き方や美味しい調理方法を聞いてみてはいかがでしょうか？

父の魚を息子が発光。
魚でつながる家族の絆。

実は順風丸の船長は店主のお父様。父親が海で獲ってきたばかりの魚をすぐさま息子が仕入れ、朝の7時には店頭で販売。それを手伝うのが、お母様と妹さんです。たくさんの人に美味しい魚を食べてもらいたいという思いで、家族みんなで協力してお店を経営されています。ご家族はみなさん話しやすいくて素敵な笑顔が印象的。買い物に行った際は、魚の捌き方や美味しい調理方法を聞いてみてはいかがでしょうか？



イラストを描くのが得意な娘さんが描いたという、店舗に立つ家族の似顔絵。とっても可愛くてほっこります。家族仲の良さが伝わってきますね。



友基さんとお母様（左）



漁師さんの魚屋さん 順風丸
蒲郡市形原町港町 151-2



古い看板がそのまま残っていますが、お気に入りです。ここに合ってますよ！

おしえて
ちゃんまげ

お題

おすすめの年末の過ごし方

徹底清掃

紅白を見る

頭空っぽ

海岸散歩

黒豆煮(黒豆)

正月料理作り

断捨離(断捨離)

こぼろぶるメ

(※)で眠る

第112回
記憶面伯
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。

はろこコラム

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、その当初は、IT好きの私でもやはり少々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、しかしです。よくよく世の中を見渡してみますと、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涯使える資産でした(よかった！)。というわけで、有能な弟子を持つシェフか棟梁になったつもりですます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、末期の膵臓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、だが隣の私にきつ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。こっちは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ら、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カ月ほどで亡くなっている)。遅かった秋の訪れがある頃には、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ですけど？」と顔色を変えることなく、満点の返しができたと思う。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、眠るように亡くなったんだと信じたい。

お父さん、今日まで本当にありがとう。来世はまた頑張ってお母さんを見つけ出して、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」こ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蔵庫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。早朝からお寺にお参りなんてしたら心洗われ素晴らしい一日が送れそうです。

水野ひろこ

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」。今日とめられなかったらいつかとめられてただろうね。標識、目に入らなかったんだから。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。ここでまた忘れると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かも…

midecolumn

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。



編集アシスタント：ゆきちゃん

レディになつたわなんて言わないでね！秋の寒毛が抜けてふわふわの冬毛にかわりつつあるのよ。まつたわけじゃないからね！



01 グリーンピースのシチュー

ポタージュとポトフの中間みたいなもので、全部煮崩れるまで煮込むだけ。オランダの郷土料理「エルテンスープ」に寄せています（日本のグリーンピース缶は着色されているのでここではあえて白インゲンで補完）。グリーンピースは冷凍でもいいですが、もどし豆のほうがほくほくした風味になります。

グリーンピース缶詰(小)… 1~2缶、白インゲン豆水煮缶詰… 1缶
(400g程度)、スパム(1/3~1/2缶)*1.5~2cm賽の目切り
玉ねぎ中1個、じゃがいも大1個か中2個(どちらも1.5~2cm賽の目切
り)、塩胡椒、あればバター 20~30g、ローリエ、にんじん、セロリなど

 キャラメルりんごのパンケーキ

砂糖(A)と水少々を火にかけて色づいたらりんごを入れて弱火で煮、りんごのキャラメル煮を作る→他の材料を混ぜてパンケーキ生地を作り、片面を焼きつの上に煮たリンゴを乗せ、バターを追加したプライパンにひっくりかえして両面皆焼き上げ。りんごは余るのでトーストやパニアアイスに添えてどうぞ！

りんご… 2個(7ミリ程度の薄切り)、砂糖(A) …りんご重量の25%くら
い、薄力粉…100g、ロングライフ牛乳…90ml、砂糖(B)…30g
卵…1個 BP小さじ1/2、(焼成用)バター、(仕上げ)シナモンパウダー

めぐプーの サバイバル缶詰& 乾物クッキング

vol.
011

本年は防災を意識して「缶詰
 乾物・常温保存の野菜」をメイ
 ンにクッキング！なんなら週
 イチ備蓄ローリングデーはい
 かが？予備冷凍庫などなくて
 も大丈夫！になるかもよ？



365日、意味のない日なんて無
のです。変わり映えのない日常
意味さえわかれば彩り増すはず
さあ、今月のお話は一体何の日を
教えてくれるのでしょうか？

映画のようなワンシーン、とはこのことを言うのかもしれない、とその時初めて思った。いや、今までだつてきつとおんなじい感想を抱いた場面はきつとあつたらう。でも、今の瞬間に今までのそれはあくまで前座でこれが本命だと思はされる。真つ直ぐに月と自分の間に立つその姿はあまりにも主人公がすぎる。風に撫でられて舞う髪は珍しく結われていなくて。半宵の空と同じ、深くそれでも漆黒ではない色が月に当たつてきらきらと艶を出す。白い寝衣に包まれる華奢な体も相まつて、まるで聖聖な、月の精とても言わんばかりの美しさだ。

「……月下美人。」

気づいた時にはそう口走っていた。それが花の名前であることはもちろん知っている。そして目の前に立つ男がそんな一夜だけの花のような儚さなんてものとは無縁だと言うことも。そもそも今は夏の夜ではなく冬の夜なわけだし。それでも、ただ、画になる目の前の光景にはそれが一番相応しいと思ったのだ。なんか言ったか、と振り向いたその人にいいや、と言って全部を無かったことへ決め込む。一瞬でも絆されたっていいかもしれないと思ったとか。そんなこと絶対に言ってやるもんか、なんて。こんなオチも全部含めて映画のワンシーンみたいじゃないか、と心の中で笑ったのだ。

質が息づいている。「何を掲げるか」よりも「どう体現するか」。栄おばあちゃんは理念を「行動で語る」ことで、組織に血を通わせていたのだ。「理念」は社内の羅針盤であると同時に、社会との接点をつくる「約束」でもあり、栄おばあちゃんはその一つひとつを人間関係の中で真面目に果たしてきただけ。

そして栄おばあちゃんの根底にあるのは、「家族を守る」という明確な使命感。それは言葉で掲げられたスローガンではなく、日々の行動によって全員に浸透している。「生きた理念」だ。朝早くから皆の食事を準備し、困っている人には迷わず手を差し伸べる。そんな栄おばあちゃんの背中を見て、家族は自然と助け合い「支え合う」文化を学んでいく。勝ち負けよりも何を大切にすべきか」が判断の基準。だからこそ、家族全員が迷わず行動できたのだらう。短期的な利益や結果だけを追いかけけるのではなく、組織の存在意義を常に問い直す。栄おばあちゃんの言葉には、そんな「理念経営」の本

とができる。栄おばあちゃんはその仕組みを言葉ではなく、日々の行動で示していた。『サマウオーズ』の舞台はネット社会の危ういながらも、物語の根底にあるのは「人と人の絆」。栄おばあちゃんのマネジメント術は、最新のビジネス理論よりもずっとシンプルで、人間らしいものだった。信じて、任せて、感謝してつながる。そんな当たり前のことを愚直に積み重ねることが組織を強くする。現代を生きている自分たちに、栄おばあちゃんはまるで語りかけているかのようだ。「しっかりとやりなさい。人は一人じゃ生きられないんだからね」

るんじゃない!」と強く言い放つ一方で「信じてるからこそ言うんだよ」と心からの愛情を添える。この「厳しさ」と「優しさ」のバランスこそ、彼女ならではの統率力の根源であり、失敗を恐れず挑戦させる環境を作る。栄おはあちゃんはその姿で「心理的な安全性」と「責任感」を同時に育てていったのだ。

は亡くなってしまおう。しかし彼女の教えや言葉は、家族の中で確実に息づいていた。悲しみの中でも自分の役割を理解し、力を合わせ危機を乗り越え、理念に基づいて動き続ける。これこそまさに「自律型組織」の理想形。トップがいなくなっても目的と価値観が共有されていれば、組織は自ら動くこ

おばあちゃんは
最高の敏腕マネージャー
だった（その弐）

にわか編集長コメント
まさかサマーウォーズから企業マネジメントを学ぶとは、さすが大河内さんです。私が最後に見たのは10年以上前ででしょうか。久々に見てみようかな。

にわか編集長コメント

映画ではありませんが、私は今まで見た全映像作品の中で『進撃の巨人』が一番の名作だと思っています。全人類に観てほしい！

12月6日
映画の日

十二月六日は映画の日。今までに見た映画でこれだけは、という作品はありますか？私はホーム・アローンが大好きです。金曜日ロードショーでの放映が決まるこそそろそろ一年が終わると実感が湧いてきますね…。

にわか編集長コメント

今回のMG研修は、初参加の方も大勢来てくださり、新鮮な気持ちで取り組むことができた。理入ではなく、自ら「気づく」ことを大切にしている研修ですが、早くも私が気づくまでに数年かかった理に気が付く初参加者さんもうらして驚愕しました。次回以降も色々試して多くの気づきを得たいと思います。

振り返り。2期3期ともに販売計画なしに相手に合わせ、周りの環境に委ねての経営と計画的戦略的に販売を行うことの違いが(徐々に)体験できた。慣れということが悪さをしていた。油断大敵。怖さを知った2日間でした。

初めての方と一緒に、初めの方と一緒なのが計画も無しにゲームスタート。会社の準備はしてきたのに何故か売れない。リスクカードもあり、売る機会が訪れない……。あつという間に時間が来てしまいい終了。会社には現金はないし、売る商品も少ない。これでは3期は厳しいものになる。簡単に想定はつく。3期も同じ結果。自己資本はなんと90%。完全に債務超過であり、現実ならば恐ろしい。債務超過からの脱出は4〜5期はかかるものだ。

一日の終わりに次の日の4期目の計画を練った。利益計画は100UPとする。そのためにかける費用の積算(固定費を決める)をすることで損益分岐点の把握ができるのだ。仕入単価はいくらで、売価はいくらで何個売ればハードルを越えられるのかを決める……。結果は少し固定費に誤差があったが計画通りに利益UPを果たせた。

久々に成り行き経営を体験した。

一日はく道

水野 順也

vol. 159

vol.
159

こたえ：ラブブ（2025 年流行語大賞にノミネートされた、言わずと知れた香港発のキャラクター。かわいい…のか…？）

あだちペン
のびるカフエ
2025. 11. 23 Sun.

file.112

盛華堂

まよと御母96歳の
おばあちゃんが看板女良(!!)の
お団子屋さんです(!!)
お母を召にも現役を貫く元気な
お婆をインスタで拝見し、これは
ぜひとも直接お会いして健康
長寿にあやかりたい!! と思い、
行ってきました!!

お店は通りから1本入った住宅地
にあります。お客さんが入れ替わり
立ち替わり、ひっきりなしにやってくる
人気店でした☆

もちろんお団子はふんわりもちり
香ばしくて最高! 多くの方におすすめしたい、
お団子屋さん
やはりお団子は
火を通さずが一番 ですね!
またぜひ ぶらり
と立ち寄り たい♡
ごちそうさまでした!



みたらお団子 一本 120円。
何本でも食べられる♡



OPEN 8:00-18:00
CLOSED 月・火 (祝日は営業)
台西尾市吉良町吉田2-2-34番地

にわか編集長コメント

駐車場は5台ほどありましたが、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。西本願寺も一緒にお参りさせていただき、浄土真宗 2 本山を参拝できました。帰りは夜の22時過ぎ也。

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。信じられませんか。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。みなさま良いお年を! (足立直子)

