

心と心をビビビと結ぶコミュニケーションのお手伝いペーパー

4

APR 2024
VOL.174

ishin-denshin

水野印刷工芸
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。

みかわんこ▶



Let's コミュニケート!

牧原さんの人生を変えた一冊

きおく画伯

駅前にはまだいらっしゃるのでしょうか

社長と行こう! こっそり食堂
これぞ! こっそり食堂

特集

#蒲郡マルセイユ化計画

#蒲郡マルセイユ化計画

～「#ガマフォルニア」があるなら「#ガマルセイユ」もあって良くない?～



マルセイユ旧港よりの眺望。丘の上に建つのはノートルダム・ド・ラ・ガルド寺院。遠目には、なんだか三谷の山上に立つ弘法様のようにも見えてこないでしょうか？

大塚エリアは「ラグーナ」。
西浦エリアは近ごろ「ガマフォルニア」で親しまれている。
今、進められている蒲郡駅周辺～東港地区の再開発にあたっては「港」がキーワードだそう。
港で思い出すといえば南仏、ヨーロッパで最古と言われる港町・マルセイユでしょう。
蒲郡中心部がマルセイユほかったら、ちょっと、楽しくない？（文責：牧原恵）

アラ選新人の自己紹介。

こんにちは、皆さまはじめまして。縁あって昨年12月より水野印刷工芸の企画担当となりました牧原と申します。キャリアとしては広告業界が最長ですが、高校教員免許(国語)ほか2級建築士ならびに食品衛生責任者の資格を保有。この度は「副業可」という先進的な労働条件にて採用していただき、ごくたまにですがマルシェで蒲郡の農産物を使った菓子等の製造販売もしております。丙午生まれの蒲郡市出身、名古屋、静岡、横浜、東京に居住歴があり、現在は岡崎の住人ですが蒲郡がやっぱり一番。いま蒲郡で仕事ができ、職業人として過去イチ幸せな生活を送っています。以後どうぞよろしくお祈りします。

「東港地区まちづくりプロジェクト会議」(通称まちプロ)に参加しています。

さて今、蒲郡中心部～竹島～三谷までの沿岸部をどう活用するか?の官民協働の会議「東港地区まちづくりプロジェクト会議」が行われています。ここまで推計200名以上?の市民の皆様が参加してさまざま意見が出され、現在は6月開催予定

のイベント(実証実験)の具体的な準備段階に入ってきたところ。詳細は同ワードで検索していただきたいですが、4月の会議はまだ参加者募集中ですし今後も意見する機会はあると思いますので、ご興味ある方はぜひ。担当職員の皆さんは市民協働にとっても積極的。こと「開発」に関していえば、蒲郡はバブル期からのとても苦い学びを経て、現在の「サーキュラーシティー構想」と思えます。長期的な視野を持って、箱物ありきでない、循環的で持続可能な活動基盤となるまちづくりに向けて、どなたさまも思いを声に出してみませんか。

誰が使う場所?誰のためのまちづくり?

この20年ほどで専業主婦の数は半減したそう。平日の日中目に付くのが育休中の親子と後期高齢者ばかりなのも納得です。私ごとで思い出すのは子が幼かった頃、電車に乗せてよく某デパートの屋上に行ったこと。出入り自由な公園では親は危険を避けるためずっと子に追従する必要がありますが、そこには柵で囲った広場があり、目の届く範囲で子を自由に遊ばせられ、自分は座って見守ることができました。今や地方でも、育児に祖父母の手は借りられません。育

児支援はもちろん、インクルーシブだったりSDGsだったり、今すぐまちづくりとして最大限実現すべきことはたくさん。一方地方の場合、それ以外の、特に都会的商業施設みたいなものをただ持ち込むだけでは、地元ならではの良さを逆に見えにくくしがちということに、私たちは気づき始めています。再開発にあたり大資本頼みの商業施設を作れば、売上を担保するためにツアーバスを誘致しなければ成り立たないでしょう。それ、地元経済や地元民に、本当に、継続的な恩恵となるでしょうか。

地元愛ってどう作られるんだろう。

以前竹島にタコの滑り台があったことを記憶されてる方、いらっしゃいますか。おそらくは撤去されて寂しく思われたのでは。視野が狭く美意識も確立していない幼児期の子どもは「体験」しないと記憶に残らず、愛着もそれを通じてのみ醸成されるのだそう。つまり、「楽しく潮干狩りした干潟」や、「楽しく遊んだ滑り台」は、記憶され「場」への愛着につながります。子どもたちに楽しい思い出が増えればそれだけ郷土愛を醸成することになる、というわけですね。自分はいえ、小学生の頃に海辺の流木で焚き

蒲郡、モナコもあるってよ。

西浦シーサイドロードや西浦パームビーチがガマフォルニアと呼ばれていることはご存知の方が多いと思いますが、西浦温泉銀波荘前のカーブがモナコの景色「フェアモントのヘアピンカーブ」に似ているというのはF1好き以外でご存知の方はまだ少ないのでは。先頃のラリー三河湾で、大会の実行委員長の勝田照夫会長(80)が「蒲郡は、海からのロケーションがモンテカルロ(*モナコ国内の市)に似ている」と明言されたというから、これはもうお墨付きをもらったようなもの。風光明媚な蒲郡、探したら他にもどこかヨソの名所に似てる場所あるかも?? どなたか「蒲郡のココが〇〇に似てる!」があったらどうぞミデコ牧原まで、ぜひ。



モナコ(上)と西浦温泉銀波荘ロータリー(右)。スケール感はやや違うけど確かに酷似!坂の多さもかなり似ているようですよ。



ビューニュ。オレンジ表皮やオレンジのリキュールが入る。現地ではキリスト教行事に関連して春の一時期に出回るお菓子。油菓子にも春の行事食という側面があり、やはり仏人が伝えたんではと疑惑がつのる。油菓子に激しい見た目が卵が若干多い配合で食感もややソフト(店にもよる)。粉糖でデコレーションするためか本体の甘さは控えめ。



ナヴェット。本式にはオレンジフラワーウォーター(オレンジの花を蒸留したもの、香料にも使われる)を加えるようですがここでは蒲郡で手に入るレモン表皮のすりおろしと少々レモン果汁で風味付け。水分少なめ、硬めなビスケットの類。あっさりとした飽きのこない味で長期保存が可能、昔は漁師の携行食だったという歴史が油菓子と酷似。



まちづくりプロジェクト会議資料。ウェブ公開もされています。読めばフラットでインタラクティブな協議を実現しよう、という担当職員の姿勢を感じていただけるはず。ちなみにこちらでも「ガマルセイユ」発言しているワタクシ(笑)。よかったら探してみてください。

火をし、その場で取ったあさを焼いて食べたのが最高の思い出かも。令和の子どもたちにもこの来海岸清掃のようなことは、その郷土愛の基盤ができた後、が理想かもしれません。

マルセイユと蒲郡の親和性。

話を私に戻しますと、蒲郡の産物で菓子や加工品の製造販売をしたいと考え始めたある日、ふと「ガマルセイユ」というワードが脳裏に降臨。その思いつきからコロナを経て今やっと、マルシェ出店でゆると蒲郡マルセイユ化計画を始動。マルセイユは港町で魚料理が有名、国定公園、マリナ、など蒲郡と相似点がたくさんあります。が、おそらくそんなにきっちりマルセイユに寄せる必要はないでしょう。というのもガマフォルニアも実際写真の撮りようで、ほぼダジャレの面白さ。埼玉が「ダサイタマ」と言われることで逆に愛されるように、「どこが?(笑)」とネタにされることを含めて、苦笑を誘うくらいがむしろいいのかも。「熱狂」や「心酔」とかとは無縁のそんなささやかな愛着が、実は強くて、長持ちするような気がします。

油菓子のルーツはマルセイユだった??

ところでいざ調べたら、実は蒲郡の郷土菓子「油菓子」によく似たお菓子がマルセイユに存在していることがわかりました。一つはビューニュ Bugnesと呼ばれる揚げ菓子で、中央に切れ目を入れてネジる手間まで油菓子と瓜二つ(形状は店によりバラツキ有)。もう一つは中央に切れ目を入れて焼いた柑橘風味の菓子ナヴェット Navettes (小舟の意)で、こちらは油菓子同様に漁師が携行する保存食だったとか。以前長崎の「麻花兒」を知った時にも似てる!と驚きましたが、昔々海路を通じて伝わったものが局所的に残った、と考えると何やらロマンチック。現時点でビューニュ、ナヴェットとも日本で提供しているお店はごくわずか。幸い蒲郡には、おいしい農海産物が豊富にあります。よかったらガマルセイユ(蒲郡+ちょい南仏)なフードやグッズ、サービスなど、あなたも開発してお仲間になりませんか?もしかしたら蒲郡の新たな魅力が開花しちゃう、かもよ?(終)



昨秋の福寿稲荷ごりやく市にて。昨年度まで年6回行われていたごりやく市、今年度から年3回になるそう。オシャレっぽいお店もあり、そうでもないお店(*個人の感想です)もあり、こだわりゼロのなんでもあり感が一周回って良い感じ。子どももいばあも楽しくやればよし。仲間はすれを作らない、これも一種のインクルーシブ。多分。

ミデコラム

今月のにわか編集長
牧原 恵

にわか編集長とは!?

ishin-denshinの編集長は持ち回り制。特集ページの執筆や、みんなのコラムにコメントをつけたり小コーナーの原稿をまとめるのが主な仕事です。



ミデコ社員ひとりひとりが、それぞれの個性を活かしたコラムを掲載!



第141回

最も短いお経 「延命十句観音経」【前編】

お経は八万四千もの数があると言われ、長編から短編まで様々なものがあります。35歳で悟りを開いた釈尊が生涯かけて各地で説いた教えを弟子たちが書き記したものがお経で、日本において最もポピュラーな「般若心経」は260文字で比較的短く写経などでは定番のお経とされていますが、その元は般若経で600巻、500万字を超える最大級のお経です。全てのお経をまとめて「一切経」と呼び、そのお経の中で最も少ない文字数とされるのが「延命十句観音経」※です。般若心経の1/6ほどの文字数、わずか42文字です。

経文は「観世音 南無仏 与仏有因 与仏有縁 仏法僧縁 常楽我浄 朝念観世音 暮念観世音 念念従心起 念念不離心」です。韻を踏んでおり、読みやすく覚えやすいお経です。

意味(山本解釈)としては「観音様に皈依します。私はあなたに由来し、あなたと仏法僧に縁を結んでいます。娑婆の世に居な

がら清浄な境地に至り、朝な夕なに観音様を念じ、心より思い、心から離れることはありません」

この延命十句観音経は奇跡のお経と呼ばれることも多くこのお経に関する様々な逸話があります。

古代中国、東魏の孫敬徳(そんけいとく)が無実の罪で捕まり、処刑されることとなります。処刑前夜、夢に僧侶があらわれ「この経を千回唱えれば、救われる」と告げられます。その経を処刑直前まで唱え、いざ首をはねられるという間に千回目に達します。その瞬間刑吏の持っている刀が三つに折れました。その後、3度刀を変えて執行を試みますが、全て刃が折れてしまいます。そのことを聞いた時の皇帝は、この罪人は徳の高い者であると考え特赦を下します。(続く)

にわか編集長コメント

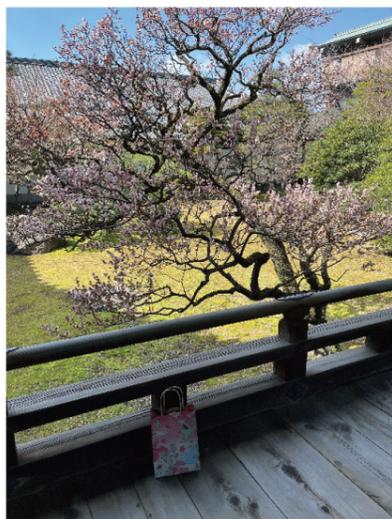
お経はなかなか頭に入らない私ですが、神社仏閣(建築)、法話や様々な逸話などはとても興味深いと思います。話の続きが楽しみです。



第140回

0326

母の一周忌法要前に、京都の大谷祖廟へ納骨にでかけた。With弟(長男)夫婦。朝 お寺(付近)からバスで出発とのことなので、弟夫婦の迎いで出発。



「お願いしまーす」と後部座席に乗り込もうとすると、スタバの紙袋が鎮座している。なぜか嫌な予感がして「…なにこれ?」と聞くと「おかんの遺骨」…的の中。「は?紙袋?なんで?袱紗とかなんかあるでしょうよ…知らんけど」という言葉を腹に収め、「…いいのコレで?じいじ(父)に聞いた?」と聞くと「聞いたけど、親父は『(祖母の時)レジ袋とかに入れた気がする…』って言ったもん。で、それじゃあんまりだ…ってことで花柄の紙袋をヨメが持ってきたじゃん」「…」無言の私に、助手席の義妹が「お母さんコーヒー好きだったから」とにっこり。…あ、そう…実家ながら、うっすら狂気すら感じる。「おかしくない?」と思ってるの私だけ??

悶々としつつもバスは順調に京都へ向かい、烏丸通を通過、本願寺へ。ここで精進料理のお昼を頂くのだが、大型バス満席の檀家衆に対して、引率が2名。しかもこの住職親子が意思の疎通がいまひとつなのか、たびたび「ステイ(待て)!」の時間に。その間に「最後に母と写真撮ってもらおう」と



きおく画伯

第93回

お題 オカザえもん

描いた人 山本さん



いつの間にやら岡崎市のキャラクターになり、全身で岡崎をPRしている献身的なキャラクター。深く考えずに「岡崎」に目をつければ完成します!!



思いつく。私もだいぶ感覚マヒしてきた。

無事「お寺ランチ」を済ませ、再びバスで大谷祖廟へ。大谷祖廟の隣には八坂神社もあって、今回納骨のない人は、その間自由散策時間となるらしい。

バスを降りた場所から、大谷祖廟まで距離こそ遠くないが、目視で確認してもまあまあ急勾配の石畳の坂を上り、階段を上って休憩所(申込場所)となる。おおい、車椅子のおばあちゃんもいますけど?…と心配になるほど。

出発前「嫁との最後の別れなのに、行かなくていいの?」と父に聞いた時、「お父さん足が悪いからさあ…正座できないし」とぼそぼそ言い訳をしていたが…「コレか!コレがイヤだったんだな!」と腑に落ちた。

納骨をする祖廟までは、そこからまた急勾配の階段を上らなくてはならない。全員多分「まじか…」と思ったであろう。空気を感じた。ら、「エレベーターありますから、良かったら使ってください」と、まさに仏の声。が、まわりが「使ったら?」と気に掛けるようなおばあちゃんも、「お父さんとの最後だから、今日くらいは頑張るわ」と果敢に階段へ向かう。おーい!聞いたかね、父!!

読経を上げてもらい、いよいよ納骨。立派な白壁と扉のついた入口に「あの世」と「この世」の境のようなものを感じて、いやおうなしにも今日イチャイチャ気分になる。

そっと目を瞑り、「またね。また会う日まで、絶対にまた会おうね」と心の中で呟くと、一瞬ふわっと風が吹き、肩に木の実のようなものがコツンと当たって落ちた。

生前「亡くなった後ってわからないからさ。まわりにいるなら、「いるよ」って合図してよ」と話した時「検討するわ」と言っていた。これはその「アンサー」だと思っててもいいですよ?

にわか編集長コメント

弔事の誰かの振る舞いで、「ええ?!」と思ったことが私にもあります。親族でもそのあたりの感覚は人それぞれですね。アンサー、もらえてよかったです。



第140回

sugakiya

自分にとってのソウルフードとまでは行かないが外食としてのラーメンで一番食べているのがスガキヤである。今時、1000円近くするラーメンが多い中で現在430円!安い!!

しかし、スガキヤのラーメンが本当にめちゃ良かったことを覚えているので、「あーあ、スガキヤも430円にもなっちゃたのね」という気持ちも。

私が初めてスガキヤを食べたのは、一緒に行ったであろう友達を思い浮かべると中学生の時だったような気がする。豊橋の山のほうからバスにのって町(地元から豊橋駅周辺に出ること)にくりだした3人。多分、私以外の友達がその場所を知っていたのだと思う。豊橋の広小路通りの地下に「女性専門店」のスガキヤがあり、その時初めてスガキヤを食べたのである。美味しかったとかあまり覚えていないがとにかく良かったという記憶が。当時の値段を調べてみると1976年から85年まで120円という。この安さで10年近く値段をあげなかった

とは!!一人でラーメンやさんに入るのは今でも躊躇する、しかしスガキヤなら一人で入れる私。「女性専門店」を1958年にオープンしたスガキヤ、安いだけでなく女性に優しいナイスなお店だったんですね。

にわか編集長コメント

スガキヤ、高校の部活帰りの定番でした。確かに男性客より女性と子どもが多い印象。まろやかな和風とんこつ、関東圏では定着できず残念です。



第141回

歴代ナンバー1の 衝撃的医療ドラマ

今年の冬ドラマも続々と最終回を迎えている。今シーズンは個人的に好きなジャンル「病院」を舞台にした医療系ドラマが数本あり、毎週楽しみにしていた。古くは「白い巨塔」はじめ「ナースのお仕事」「救命病棟24時」「ドクター X~外科医・大門未知子~」や最近では「TOKYO MER~走る緊急救命室~」など名作が目白押し。中でも私、大河内が選ぶぶっちぎりの医療系ドラマベスト1は「振り返れば奴がいる」一択だ。テレビドラマ全盛期が過ぎ、バブルが崩壊した1993年に登場した異色の医療ドラマであり、織田裕二と石黒賢のダブル主演で当時話題になった作品。今、思い出しても鬼気迫る異様な雰囲気でも満ち溢れた「振り返れば奴がいる」は、フジテレビ系「水曜劇



場] 梓の夜9時から放送された。脚本は今や日本を代表するヒットメーカーとなった三谷幸喜大先生。本格的なテレビドラマデビュー作として知られ、翌年にはこれまた大ヒットした『警部補・古畑任三郎』の脚本を手掛けることになっていく。あのカンチ(織田)が一転、悪役を演じるということで注目していた。織田裕二演じる外科医・司馬江太郎は天才的なメスさばきをするものの尊大で金に汚い悪徳医師。もらえる賄賂はガンガンもらい、平気で要求もする。死んだと思った患者の生体反応があっても見殺しにする。その場に居合わせた研修医の峰(松下由樹)がオロオロしていると司馬が「スイッチを切れっ!」と一喝するシーンは、視聴者の誰もが一瞬耳を疑ったはずだ。一方、外科部長自らアメリカから呼び寄せた正義感の塊、熱い男・石川玄を演じる石黒賢。常に患者のことを考え、救える命を全力で救うまさに医師の鏡。

この水と油の二人、馬が合うわけがない。ことあるごとに衝突し、対立し、争い、殴り合う。そう言えば主題歌はチャゲアスの「YAH YAH YAH」だった。「これから一緒に殴りに行こうかあ!」と歌詞のように相談する間もなく、手術室で殴る、廊下ですれ違わずに殴る。常に一触即発の二人の対立はドラマが進むにつれ激化し、どんどん鬼気迫るものになっていく。そんな状況の中、どうしても司馬を許せない石川は命を削ってまでも司馬の追及と追放することを生きがいとして、人が変わったかのように突っ走る。これまで日本の医療ドラマは数あれど、ここまで振り切って主役の医師を悪人にしたケースを他に知らない。そういう意味でも異色のドラマであった。

最終的に深刻な病魔に侵された石川はすったもんだしつつも司馬の執刀により奇跡的に一命を取りとめ、初めて二人は和解するのだが、こんなハッピーな形で終わるわけもなく、一安心した司馬が病院を去ろうとした矢先、石川急変の知らせが届く。

「帰ってこい、石川!」と絶叫しながら必死の形相で蘇生措置を行う司馬の願いもむなしく、石川の心臓が再び動くことはなかった。病院中が悲しみにくれる中、一人去る司馬。そして街の喧騒の中、ふと立ち止まった司馬の背後に立つ一人の男。意味深な笑みを浮かべながら、持っていたナイフを司馬に突き立てた…。そう、そこには振り返れば『奴』がいたのだ。衝撃の本放送から約30年、ようやく自分的にはタイトル回収の謎が解けたわけだが、果たしてこれが正解なのか知る由もない。

にわか編集長コメント

なぜか当時見た記憶がないのでアマブラで探して観てみたいと思います。ところで年々自分の年齢を振り返りたくなくなるのは、どうしようもないですね。

類は友を呼ぶ、一事が万事、価値観が違

一に日は道

水野 順也

第140回

久々に人脈三圏

う、住む世界が違う。人間の世界には同じ考え方や行動のパターンを共にする【生活圏】なるものが存在するようだ。それを①互恵圏】【②互求圏】【③互奪圏】と呼ぶ。③互奪圏人は「自分のみ」②互求圏人は「他人より自分」①互恵圏人は「自分よりも他人」が第一である。そこは人の発する言葉や行動で推し判る。いつも明るく、不平不満を言わない人、見返りを求めない気配りができる人。そんな人との関わり合いは自分も前向きになれる。そんな関係性のできる人と仕事がしたい。一緒に遊びたい。自分自身もそうあ

りたいといつも思っている。しかしながら人間は常にそうである訳ではない。自分ではなんともできない事もあるのだ。たとえば、職場での社員と社長や上司との関係。いつも機嫌が悪い、他人や取引様の悪口を言う、お客様にはへこへこで部下に高圧的等々の社長や上司。こんな事例はよくあることだ。と言っても最近は少なくなっていると感じる。これは自分ではなんともできないから自分から去るのが正しい。とっとと辞めた方が良い。

自分はどうか言うとその要素は自分の体から抜けている。(と、思っている)これも人脈三圏の考え方がわかっているからだろうか。しかしながら、無意識でそんな態度を私にしたらぜひ気兼ねなく言って欲しい。人脈三圏ってなんでしたか?って。

移住三項目

- ①人の役に立つ能力やノウハウをできる限り多種多様に身につける
 - ②自分のために払われた労を確実に上回る喜びを返す習慣を身につける。
 - ③出会いのあった人、全ての人に対して無条件に何か一つ相手の役に立つ習慣を身につける。
- ※②③忘れる程度のことをする。できれば自分も忘れた方が良い。

にわか編集長コメント

幾つになっても学ぶことに情熱を持ち、誰とでも機嫌よくやり取りできる方はリズベクトです。水野社長の影響でスタッフ皆そんな方ばかりなのねと入社して感じています。



鳥ムネ肉の片栗粉揚げ 2人分

鳥ムネ肉 1枚 (250~300g程度)
皮を剥いでおく
片栗粉 適宜
揚げ油
好みのタレや調味料

- 1) 鶏ムネ肉は1.5cmの厚みに削ぎ切りした後、スティック状の1口大に切る。
- 2) 水気をペーパータオルを拭き取り、片栗粉をまぶし中高温の油で弾力が出るまで揚げる(揚げすぎない)。
- 3) カレー塩やトリュフ塩、おろしポン酢、にら醤油、スイートチリなど好みの味で。

スナップエンドウのタマゴマヨあえ 2人分

スナップエンドウ 100~150g程度
洗って筋を取っておく
タマゴ 1個
マヨネーズ 大さじ1程度

- 1) スナップエンドウは塩少々入れたお湯で色よく茹でる。
- 2) 茹で卵を作って適宜刻み、マヨネーズとあえてタマゴマヨにする。
- 3) 1と2をあえて器にもる。

ごぼうのきんぴら 2人分

ごぼう 1本 (150~200g)程度
*洗ってささがきもしくはマッチ棒状に切る
砂糖 小さじ2程度
醤油 小さじ2程度
油 小さじ1程度

- 1) ごぼうはよく洗ってささがきにする(水にさらさない)。
- 2) フライパンに油、ごぼう、砂糖を入れて炒め、しんなりして火が通ったら醤油を入れる。
- 3) 水気がなくなったら出来上がり。器にもり彩に赤唐辛子をのせる(胡麻などでもOK)。

ひとくちメモ

下味なしで揚げれば余った時に再利用可。野菜と炒めて中華風、卵で緩じて親子丼風など。きんぴらも極力シンプルに作るとトッピングで目先が変わって飽きずに食べられます。

にわか編集長コメント

鶏むね肉は家計のミカタ。どなたもシメれるところはシメて自己投資や素敵な思い出作り、将来の備えなどに予算を回せますように。

〜どこかで生まれる365物語〜

毎日 satou Rin 日記 念日

365日、意味のない日なんて無いのです。変わって映えない日常も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ださいませんか?

第6回 しっかりいい朝食の日

自分で用意したお皿を前に手を合わせた。「いただきます。」

くあり、とあくびが出る。何歳になっても朝は眠たい。けれど、お腹はちゃんと空いてる。朝ごはんっていうとパン派とご飯派論争が定期的に起こるけれど、自分はパン派だ。今はコーンフレック派とか、ヨーグルト派とか、オートミール派とか色々あるけれど、やっぱりカリカリの香ばしいトーストと染み込むバターと良い香りのコーヒーにかなう朝ごはんはないと思う。簡単なサラダに目玉焼きがあるだけで立派なモーニングだ。

小学生の頃は起きてご飯なんか食べるよりも1秒でも長く寝ていたかったが、母親が毎朝用意してくれていた朝ごはんを完食しないと登校することを許されなかったので無理やり起こされてはむすっとした顔で食べていた。おかげで、ちゃんと朝ごはんを食べる習慣を身につけることができたので感謝でいっぱい。きっとそうでなかったら朝わざわざ早く起きてご

飯を作ってなんて面倒はしなかっただろう。

お腹を満たして、上りたての太陽から日光を受け取って始まる朝はいかにも生きていることを実感できる。ご飯を食べた人間と食べてない人間の集中力がどうか、学力がどうか。そんな根拠なんかどうでもよくて、ただ、お腹いっぱいになって一日やってやるぞ、と小さい頃から変わらない大切な習慣を忘れないためにほんの少し早起きをするのだ。

「ごちそうさまでした。」

遠くで暮らす母に今日もちゃんと面倒くさがらずに朝ごはん食べました、の報告も兼ねて、早起きをして朝ごはんの支度をした自分を褒めながら今日も空っぽになったお皿に手を合わせた。

4月11日はしっかりいい朝食の日。皆さんは朝ご飯何派ですか?熱々のお味噌汁と白米?それとも香ばしいトースト派?私は朝はパン派です。この日だけはいつも簡単に済ませる方も、久しぶりにちょっとだけ早起きをして自分の思う少し贅沢ない朝食を食べてみてはいかがでしょう?きっといつもとは違う新鮮な1日のスタートが迎えられるかもしれませんね。

にわか編集長コメント

4.11で「しっかりいい」なら「しっかりいい睡眠の日」「しっかりいい笑顔の日」とかできそうですね。マイ「しっかりいい〇〇の日」を作りたいかも。

社長と行こう! KOSSORI-SHOKUDO



勢河 (三谷温泉)

with 大河内・足立

今回は三谷温泉入口にある風情たっぷり、昔ながらの雰囲気がある老舗食堂「勢河」さんへ。まずお冷のお茶に入った巨大なボールのような氷、こんな見たことない!さらにインバウンド対応のメ

ニューを見れば定食から丼物、中華から麺類まで豊富なラインナップに決められません。社長と足立さんは定番のかつ丼を、私は悩んだ時は「初心に帰れ」との自分ルールに従い、チャーハン注文。「順番に作るから待ってね〜」感じのよいご主人がおそらくワンオペで調理しているのだから、卵を溶く音や中華料理独特の鍋を振る音を聞くだけで期待度アップ。かつ丼はアツアツの分厚いカツとトロトロの卵が見ているだけで美味しそう。チャーハンも昔ながらの焼き飯を彷彿させるシンプルながらも深い味わいでアツという間にペロリ。次回はラー



メンをセットにするか、それとも定食も気になるし...もう再訪するっきゃない。自分の中では過去訪れた「こっそり」の中でも上位にランクインする名店でありましたっ! (文:大河内)



今月のお題

春ですね。青春時代に出会った、「衝撃を受けた一冊の本」のタイトルと著者名を教えてください。





おだちペン のんカフェ日記

2024.3.9 Sat.

この先にお店が!!

本当にこの先にかフェなんてあるのだらうかい...!?と、若干不安になりながら山へ続く細道を進むと現れる、美しい竹林。その竹林を抜けた先に佇むのが、ステキなカフェ&ギャラリー 山乃産エピソード。軒下のたゞ和風の店舗は、なんと奈良の宮大工に作られている地元の天守が造られたこの建物のHPより。カウンターに座ると、ちょうど正面に立派な竹林が見えて荘厳! ゆっくりお茶をするのに最適な、居心地のよい隠れ家カフェです♡

OPEN 木・金・土
8:30-16:00
台豊橋市嵩山町字
北見津18
☎090-6595-1573

にわか編集長 コメント

豊橋にこんな京都のような竹林があることにビックリ。木造建築とチーズケーキは私の好物なので、少し遅いですがぜひついでを見つけて伺いたいです。

今月の 蒲郡百景

コツメカワウソ

撮影者：山本兼佑

リニューアルした竹島水族館のコツメカワウソです。寝たと思いきや急に動き始めたりと元気な様子のカワウソ君。上から覗き込み、水場に行こうか行かまいか迷っているのでしょうか。



WEB デザイン・EC サイト
お任せください!

今月の

にわか編集長

編集後記も持ち回り制!

2月異様に暖かく3月寒すぎでした。4月は快過を期待します。年度が変わり、物理的変化があった方もなかった方も、気持ちの良い「新たな一歩」を踏み出せますように。

牧原 恵