

Hoppy Magazine

49

[ホッピーマガジン]

◎第49号

2017年12月発行



つめたく、
あつたかい。



【第8回】

テイラーアンドクロース株式会社 代表取締役

隅谷彰宏さんと

赤坂の三代目同士。赤坂ひよこクラブの創設メンバーであり、ともにSDM(慶應義塾大学大学院システムデザインマネジメント研究科)で学んだという、共通点は数え上げればきりが無い隅谷彰宏さんを、森の部屋にお迎えしました。

隅谷 元々、ミーナさんとは赤坂ひよこクラブの創設メンバー同士でしたが、勉強したくてたまたまSDMのことを調べていたら、FacebookでミーナさんがSDMに入ったことを知った。それでミーナさんに速攻連絡とって。

石渡 おなじ前野研究室に入った。SDMに入った動機は？

隅谷 ひとつは、昔、慶應の受験当日39度の熱出して受けられなくて。40歳になって自分の人生をもう一度やり直したいという時に、慶應にもう一度トライしようと思って。でも学部じゃないなって。洋服をやりながら、なにか旗振りでビジネスできたらいいなって。

石渡 リーダー職。リーダーシップ。

隅谷 その軸で探したらSDMがヒットした。ただ、勉強していないとビビるじゃないですか、大学院なんて。でも、あんな忙しいミーナさんが行っているのだから、なんとかなるのかなって聞いたら、ミーナさん大丈夫だよって。

石渡 なんとかなるよ。全然なってないんだけどね(笑)。

隅谷 入ってみたら全然大丈夫じゃない。最初の半年は地獄でした。僕、ただでさえ中性脂肪が高くて普通の人が80から150位なのに、健康診断に行ったら3200でしたから。急性膵炎でいつ入院でもおかしくない。睡眠不足、不規則な生活時間、極度なストレスで身体が悲鳴あげていた。

石渡 でも、SDMで学んだことで、新

しいブランドAUXCA.TRUNK(オーカトランク)を立ち上げた。

隅谷 左脳と右脳を駆使して世の中の問題を抽出しながらイノベティブに今ないものを作っていくSDMの手法で、ブランディングをある程度仮説を立ててやってみたのがAUXCAで、お陰様で手応えがすごくいい。

石渡 みんな、お祭りのなギラオしか



知らないし、ここまで勉強したあなたの姿を実際に見たらびっくりしたと思う。

隅谷 基本的にオネーチャンみたら目がギラっとするのがギラオなんで。今、お祭りとSDMのワークショップがあったら、SDMのワークショップに行きますよ。こっちの方がはるかに楽しい。

石渡 得るものがあるからね。

隅谷 結局SDMって一番大事なのがインサイト、気付きなんですね。人生と仕事って別々になっている人が多いですけど、SDMで学ぶうちに1つのルールになってくる。それが自分の中に体感として得られた時にこりゃーすげーぞと思いました。

石渡 AUXCA.TRUNKのコンセプトは、装飾的なデザインとかではなく、本質とか本物、上質なものというのがキーワードですね。

隅谷 作り手と売り手と買い手の信念を繋ぎたかった。アパレルは値段ありきで川上がどんどん疲弊した。作る人たちが良いというものでなければ、我々売の方もお客様に良いものを売れない。その問題点を全部逆に回せば、

負のスパイラルも逆になる。例えば、ものがいっぱい残っちゃうからセールになる。じゃあ、残らないよう必要なものしか作らない。フィロソフィーの部分を先にデザインして、そのためにどうするのか、アウトプットとして出てきたのがAUXCA.TRUNKという商品なんです。石渡 それで、AUXCA。サクラの花。これがまた面白いご縁で、ホビーの真ん中にサクラの花があって、ホビーのコーポレートカラーがピンク。

隅谷 コクかってそうか、桜の花だ。

石渡 AUXCA って付けられたのはなにか理由が？

隅谷 あんなに、日本中の人が咲くのを待ちわびて、散りゆく様が美しいってなんかすごいなって。すごくシンボリックなものだと思う。洋服とかファッションも、自分の人生も、そういうものでなければいけないという想いがあった。実はブランドのネーム自体は10年前くらいに一度作ったことがあって。

石渡 そうなの。

隅谷 なんかに上手いかわなくて、それもSDMに入るきっかけの1つでした。

石渡 じゃあ、ずっとその想いがあった。やっぱり日本人の心の象徴なんだよね、桜は。本質的には一緒だと思う、AUXCAさんとうちは。

隅谷 ところで、今度のミラノサローネ、デザインウィークは。

石渡 もちろん返事は「YES」か「はい」のみ。NYからミラノに行く。

隅谷 SDMも3年前から出展していて、今年趣向を変えてやりたいっていうのを頼まれていたんです。僕が今回のブランディングをするときになんか日本初のラグジュアリーというのがないなと思って。

石渡 ラグジュアリーブランドってみんな欧米ブランドですね。

隅谷 一緒に仕事をしているイタリアの貴族にラグジュアリーってなんだと聞

くと、ものじゃないって言うんですね。要はライフスタイル全てだって。今、世の中に必要なのはオーセンティックラグジュアリーっていう概念なんじゃないのって話したら、そうだそうだということになった。その貴族はミラノのすごいところにスペースを持っているので、そこでSDMと共同でやろうということになりました。

石渡 そこにもれなくついて行こうと思っています。

隅谷 ホッピーもちょうど70周年だし、居酒屋文化というのはそのままあるとして、新しく料亭とかラグジュアリーホテルとかに持っていけるホッピーというのはどうかと、僕が勝手に思っているんですけど。

石渡 実はNYでは私、居酒屋とか極力卸していない。日本と同じホッピーシーンを展開するならNYでやる必要はないなって。NYになぜ行っているかという未来の種まきなんですね、ブランディングの。そういうことを続けていたら、人を介して伝わって日本でなら絶対引き合いがないようなおしゃれなバーから連絡があって、今度、12月のイベントはそこでやるんです。本日はありがとうございました。



HOPPY × AUXCA.TRUNK



ホッピー、ファッションとコラボ。

ホッピーと、老舗テ일러「テ일러アンドクロス」による「AUXCA.TRUNK(オーカ・トランク)」とともに赤坂で生まれ、オーセンティックであることに進化を見出す同志が、コラボレーションを実現。上質なファッションとドリンクをともに楽しみ味わう空間を作り出した。東京・元赤坂のAUXCA SLOONで行われた、テ일러アンドクロスの新ブランド「FERVOR(フェーバー)」をお披露目する会で、ルビンロートとホッピーカクテルが集まったバイヤーやファッション関係者に振る舞われた。本誌前ページ「森で話そう」の中でもテ일러アンドクロスの隅谷氏が語っていたように、ホッピーを新しい文脈で紹介できたら面白いことになるのではないかと試みの一つとして、新しいファッションブランドのローンチという、これまでのホッピーからは考えもつかない場をご提供いただいた。ホッピーをご存知でない方にも大変興味を持ってお飲みいただけたのは、大きな成果だった。また、ホッピーをご存知の方は、カクテルというスタイルでホッピーが楽しめることに新鮮な驚きをもっていた。隅谷氏も「新ブランドの立ち上げという

タイミングだったので、ファッション業界の人が大勢お見えになるのでもちよいといいと思ってミーナさんにオファーしたのですが、案の定、すごい手応えがありました。来ていただいた方々から、えーっという驚きの反応がありました」。これまでのホッピーはそのままあるとして、新たに、違う舞台で新しいストーリーでホッピーが語られれば、ブランディングできるはずという隅谷氏。ホッピーミーナもその考えを共有しているのはいうまでもない。

●FERVOR誕生。

FERVORは、ダウン作り100年の歴史を持つイタリア・ミナルディ社のオリジナルブランド「HETREGO(エトレゴ)」のデザイナーチームと、70年間赤坂でテ일러を続けていたテ일러アンドクロスとの、日本・イタリア共同プロジェクトとしてスタートしたブランド。ものづくりを一から見直し、お客様のお手元に届くまでの全ての工程をデザインして作り上げている。上質のダウンジャケットやダウンコートが、アイテム。その質感と着心地は、ぜひお試しください。



ホッピー
HOPPY!
GARDEN!展
8.26 SAT - 9.9 SAT
制作 朝日
ホッピーART 酒場、開店。

8月26日～9月9日、中日黒にあるアートギャラリー MDP Galleryでホッピースペシャル展を開催された。油絵、水墨画、3Dアートなど様々な手法でホッピースペシャル展を様々な角度から表現した作品が集まり、アートファンのみならずホッピースペシャルファンにも好評を博した。会期中、ギャラリーはホッピースペシャル酒場になり、ホッピースペシャルを飲みながら鑑賞できるアートとホッピースペシャルが融合する場となった。また、8月26日にはレセプションパーティー&LIVEが、9月2日と最終日9月9日にはクラシックコンサートも催され、アートと音楽とホッピースペシャルに酔える贅沢な空間となった。



「#東京イイもの」で、 東京の魅力を改めて掘り起こす。

9月3日、六本木ヒルズアリーナで公益社団法人東京青年会議所(東京JC)主催の「#東京イイもの〜ミタイ・キキタイ・伝えたい How do you find Tokyo?〜」が開催され、ホッピービバレッジも参加した。この催しは、「東京の街を舞台に、東京の宝物探しをしてそれを磨いて東京をPRしよう」と、新旧の「東京のイイもの・イイこと」を集めた新しいお祭り。会場の六本木ヒルズアリーナにはたくさんのブースが並び、好天にも恵まれ大勢のお客で賑わった。魅力ある日本の伝統文化に現代的なニュアンスを含めたコンテンツ(ヒト、モノ、コト)にふれる場として、東京都内に散りばめられた東京のイイもの・イイことを一堂に集めたこの催しは、東京の真の魅力を参加者にアピールする絶好の機会ともなった。今回の催しは、東京JC初の女性理事長である波多野麻美さんが音頭を取ったもので、ホッピーミーナもかつて在籍した東京JCのかわいい後輩のためにとひと肌脱いで全面協力を申し出て



実現した。波多野理事長は、相手を慮り調和することを大切にしようという「和の心」、日本人としてのアイデンティティと国際社会人としてのアイデンティティの両方の視点から世界に目を向けていこうという「国際都市」、多様な個性をお互いに尊重する「ダイバーシティ=多様性」の3つのキーワー

ドを掲げ、東京の発展に寄与したいと考えている。「#東京イイもの」もそのテーマに沿って開催された。東京という国際都市に住んでいるからこそ、改めて東京の良さを見つめ直し、そして世界にも目を向けて関わっていくことが、これからは大切なのだと改めて想わせるイベントだった。



障害者芸術支援フォーラムに協賛。

アール・ブリュット、アウトサイダー・アート、セルフポート・アートなど、福祉の現場で様々な呼び名のある障害者のアート活動。その現状と問題点を探るフォーラムが、9月9日、六本木ヒルズハリウッドプラザハリウッドホールで開催された。「障害者芸術支援フォーラム ～アートの多様性について考える～」と題したこのフォーラムに、ホッピービバレッジは協賛として参加。一般社団法人Get in touch代表の東ちづるさんがコーディネーターを務められることからのご縁で、協賛させていただいた。

本来アートは自由であるはずだが、障害者のアート活動が、不適切な呼称、カテゴライズがなされ、歪みを生み、表現者もそしてその支援者も混乱させているという現状があり、それを解きほぐして、本来のハッピーな活動にしていきたい。どうすればいいか。本フォーラムでは、アール・ブリュットの研究者、社会福祉法人の代表、アートディレクター、アウトサイダー・キュレーター、作家など、それぞれの分野でこの問題に深く関わる人たちがシンポジストとして登壇し、討論。東ちづるさんは2回のシンポジウムのコーディネーターを務められた。「障害者芸術支援フォーラム」は、障害者の文化芸術領域の発展を目指して、アートの立場、福祉の立場、その他の立場など様々な知見者が一堂に会し話し合うと



いう、日本で初めての試みであり、会場は熱心な参加者で立錫の余地もなく、最後まで聞き入っていた。

1日がかりのシンポジウムが終わり、交流会がはじめると、会場は一転して

リラックスした雰囲気になり、ホッピーブースでふるまわれるホッピーと赤坂ビールを求める人で、たちまち人だかりができた。





Event

赤坂×紀州和歌山 食いしん坊将軍ナイト2017

今年の食いしん坊将軍祭は、食いしん坊将軍ナイトとして、国産新赤坂ビル西館地下1階のサンクンガーデンで行われる予定だったが、大雨予報により、前日に野外イベントは中止となった。氷川雅楽会の演奏、赤坂芸者の踊り、赤坂氷川混声合唱団の合唱、和歌山のアーティストによる紀州和歌山SHOW、そして、構康憲ライブなど盛りだくさんのプログラムは残念ながらお流れとなったが、紀州和歌山から届い

た食材はどっさりとなり、急遽、内容を変更して開催することになった。野外イベント会場での食事を担当してもらう予定だった飲食店各店に「和歌山の食材を使用した特別メニュー」を用意していただき、紀州和歌山の味を楽しんでいただくというスタイルで、10月19日から売り切れ御免でスタートした。食いしん坊将軍ナイト2017を楽しみにしていたお客様は、あいにくの雨にもかかわらず、各店に押し寄せ、たちまちメ

ニューが売り切れとなる店も続出した。翌日以降も、紀州和歌山の食材を使ったスペシャルメニューを注文するお客様が後を絶たなかった。

また、赤坂と紀州和歌山を結ぶホッピーオリジナルカクテル”Kiseki”が、赤坂3丁目のバー「Still」の全面協力で開発され、「Still」本店だけでなく、赤坂まるしげ夢葉家、九州料理居酒屋九州まる、中国料理 たけくまでも用意された。Kisekiとは、時空を超えて八

代将軍吉宗公が紀州和歌山と港区赤坂を再び結びつけてくれた「奇跡」、吉宗公から始まる300年にわたる紀州和歌山と港区赤坂の「軌跡」、紀州の「紀」と赤坂の「赤」を結び「紀赤」を意味する。「奇跡の柑橘」と言われる和歌山県北山村にのみ自生する「じゃばら」と赤坂生まれホッピーで作ったカクテルの味もまた格別だった。

なお、紀州和歌山の食材を使ったスペシャルメニューは、以下の通りだった。

■赤坂うのあん

(港区赤坂2-6-22デュオ・スカラ赤坂Ⅱ 101)

梅鶏手羽先煮込み/梅鶏チキンカツ/西京焼き

■赤坂まるしげ夢葉家

(港区赤坂2-14-8 山口ビル2F)

梅豚とマッシュルームの山椒炒め/和歌山おでん五種盛/かます梅塩一夜干し/あじ梅塩一夜干し

■Italian Bar Credo

(港区赤坂3-12-11 ニューギンザビル7号館 2FA)

鹿肉のラザニア

■Café&Wine Bar jeeco

(港区赤坂2-15-12パール赤坂ビル1F)

焼大根と和歌山県産イノブタの洋風角煮/和歌山県産 イノブタの自家製ジャーキー

■家庭料理 さん六

(港区赤坂2-17-73前岡ビル2階)

イノブタ炊き込み御飯

■とんかつ 赤坂水野

(港区赤坂2-7-5赤坂ブライドルビル2F)

梅鶏チキンカツ

■relax

(港区赤坂2-13-4大協ビル2F)

紀州うめ豚のボルケッタ ぶどう山椒風味/イノシシのボルベッティーニ 金山寺味噌とモッツアレラチーズのグラタン仕立て

■ルシェロ〜ワインと生ハムの店〜

(港区赤坂2-15-15ハイツサト201)

山盛りしらすのペペロンチーノ

■和酒バル jeeco japan

(港区赤坂2-8-11 初穂マンション101)

紀州完熟南紅梅の梅水晶/紀州梅香る和歌山イノブタのトマト煮丼



スナックエリー、大盛況。ホッピーとトークの夜。 大宮エリー×ホッピー企画『スナックエリーのホッピー祭り』

9月30日の夜、大宮エリーさんとホッピーミーナのトークショーが中目黒のMDP GALLERYで行われた。この日はエリーさんのファンが開始前から押しかけ、席はたちまち埋まってしまった。事前の予約でもまたたく間に席が売り切れとなり、席を増設したほど。大宮エリーファンが関東一円はおろか、遠く名古屋からも駆けつけた。

会場は、軽食付きで樽ホッピーとルビンロートが飲み放題。ショーが始まる前から早くもホッピーをお代わりするファンもいて、会場の期待感が高まるばかり。この樽ホッピーがエリーファンに大好評で、その後のSNSでも美味しかったという感想を溢れるほどだった。

スナックエリーは、エリーさんも飲みながら話をするというスタイル。スナッ



クのママがお客様の相手をしながら飲むというのを踏襲した形だ。エリーさんのトークが面白いのは、自然体だからだろうか。建前ではなく、本音で話す内容は、等身大で気取らない。エリーさんは何も飾らずに好奇心の赴くままに、自分のアンテナがキャッチした話をする。あるテーマで話し始めても、途中で気づいた横道に入り、そこからどこに行くのか、思わず引き込まれながら聞いている。なんのドラマもない話というけれど、それが面白いのだからしょうがない。スナックのママは、格別すごい話なんてしない。それと同じ。とにかく、エリーさんの話を聞いているだけで、楽しいのだ。エリーさんは自分をさらけ出す。例えば、ある

日酔っ払ってカレーが食べたくなくて、カレーを作ったのだが、そのことをエリーさんは全く覚えていなくて、朝起きてみたら、大きな鍋にカレーがたっぷりできていた。そんな話をしながら、平野レミよりも私の方が料理が早いなんて話を挟むのだ。質問コーナーでは、エリーさんだけでなく、ここぞとばかりホッピーミーナへの質問もあり、ホッピーへの関心も高いエリーファンだった。話しながらも、みんなホッピー飲んでる？お代わりしたい人、自分で行ってねと、世話を焼くエリーさん。その機微、リズム、マシンガントークが、ファンの心を鷲掴みにする。エリートークに酔い、ホッピーに酔った、心地よい夜だった。



「看板娘ホッピーミーナのHOPPY HAPPY BAR」 3000回突破記念に、作家山田詠美さんを迎えて。

ニッポン放送の「看板娘ホッピーミーナのHOPPY HAPPY BAR」が、9月21日放送3,000回を迎えることができた。第一回目の放送は2006年4月だから、足掛け11年といういつの間にか長寿番組となっていた。これも、ひとえにホッピーを応援していただいている皆様のおかげと深く感謝する次第です。

さて、放送3,000回突破を記念して、日頃からホッピーを愛飲いただいている方をスペシャルゲストにお招きすることになり、作家の山田詠美さんにお越しいただいた。山田詠美さんは週刊誌「女性セブン」のコラムでホッピーのことを書いておられ、大のホッピーファンと伺っている。

山田詠美さんがホッピーと出会ったのは、学生時代だった。地元の先輩に連れていかれた居酒屋で、ビールでもなく焼酎でもない、飲みやすく、そして、学生にはうれしい安さも魅力で、まさに学生の味方と思いながら飲んでいたというから、相当のキャリアである。『ベッドタイムアイズ』や『ソウル・ミュージック・ラバーズ・オンリー』からは想像がつかない山田詠美さんのもう一つの側面を垣間見る思いがした。

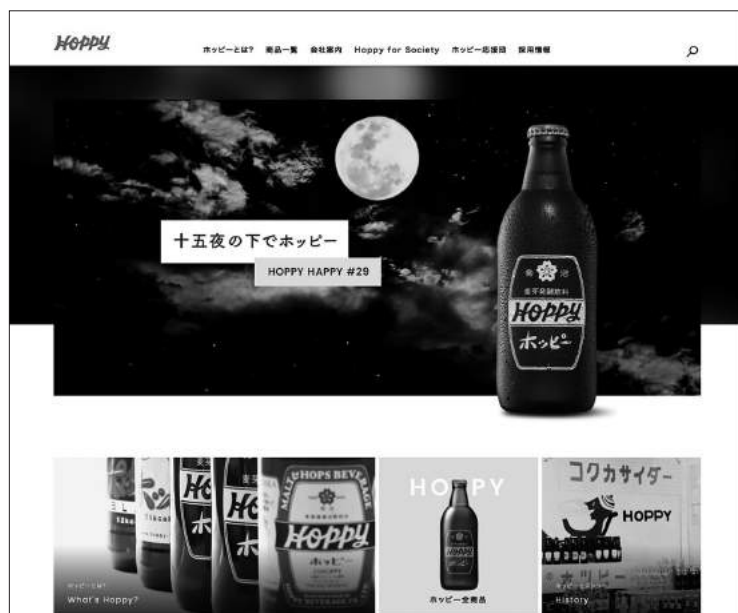
今は、執筆の手を休めてはご夫婦で散歩に出かけ、そのままホッピーの提灯を見つけてお店に入るのだとか。家で飲むホッピーもいけれど、ホッピーは散歩の途中で飲むのが最善であるとホッピー愛を熱く語っていただいた。散歩はいつも夫婦二人。旅も二人。この収録の直前まで、小説を一本書き上げた褒美に海外に出かけられていた。ご自分が行きたいところだけ伝えて、旅の計画はご主人が綿密に組み上げるのだとか。収録はホッピーを飲みながらこの番組の習わしが、「本当に飲んでいますね」と、山田さんは少し驚いた様子だった。ちなみに、山田詠美さんは黒ホッピー派とのことである。もちろん、収録後の仕事の予定はなしで、このままご主人とホッピーを飲みに行くとおっしゃっていた。店の目星をつけていたのは当然ご主人のようだった。ありがとうございました。



公式ウェブサイト、全面リニューアル。

<https://www.hoppy-happy.com>

ホッピービバレッジの公式ウェブサイトが、11月全面リニューアルとなりました。企業活動や商品紹介をはじめ、ホッピービバレッジのあれやこれやを、見やすく、楽しく、マルチデバイス対応でお伝えしていきます。今回のリニューアルでは、ホッピーミーナが長年続けてきたブログを、タイトルも「i-Mina」と一新して、リスタート。これまでの「ホッピー3代め 新米社長奮闘記」「看板娘ホッピーミーナのあととり修行日記」「みーな手帖」もアーカイブとしてお読みいただけます。ホッピービバレッジの新しい挑戦の地、ニューヨークでホッピーミーナが出会ったニューヨーカーたちとの対談をまとめた「F-TALK」も注目のコンテンツです。また、ホッピーを愛してくださる店主との出会いを綴った「ホッピー銘店めぐり」もウェブサイトだけで読めるコンテンツとして、新たにスタートしました。何度かサイトを訪れると、トップページの画面が変わるその都度変わることにはあなたは気づくでしょう。ホッピーミーナが書いたキャッチと画像は一体何種類あるのか、ぜひ探って見てください。そのほかにも、様々なコンテンツを読みやすく、見やすくまとめた新ウェブサイト、今後も内容をさらに充実させながら更新していきます。お時間のある時に、是非アクセスしてください。



ホームページ



i-mina



Fトーク



銘店めぐり



マルチデバイス対応



表紙1



表紙2



表紙3



表紙4



Report

やりきったゼッケン25。存在を示した、最終戦。 つちやエンジニアリングの2017年。

ホッピービバレッジが応援するゼッケン25。スーパーGT300クラスのディフェンディングチャンピオンであるつちやエンジニアリングのVivaC 86 MCは、今年は最終戦を待たずして年間チャンピオンの座を他車に譲ることになった。しかし、第6戦鈴鹿の最終盤のアクシデントがなければ、あるいは年間トップの座を守ることでもできたかもしれない。レースにたればはしないが、それほどハイポテンシャルを示し続けたことも確かである。最終戦のツインリンクもてぎにその勇姿を確かめに行った。

ツインリンクもてぎは、300クラスではAMGメルセデスなどのパワーに優るFIA GT3車両が有利だと言われている。対して、JAF-GT300のマザーシャシーを使うVivaC 86 MCにとっては不得意なコースと言われている。その中において、

ゼッケン25は並み居るGT3マシンに伍して予選4番手のポジションを、コースレコードをマークしながら獲得していた。決勝はドライコンディション。スタートとともにファーストドライバーの山下選手はポジションを一つ上げ3番手をキープしながら周回を重ねる。レースが動いたのは、17周目だった。VivaC 86はピットインするもタイヤ2輪交換作戦を敢行し、一躍トップ争いに躍り出た。まさに、つちやエンジニアリングの真骨頂。チャンピオンを争う2台のGT3マシンに一步も譲らず、2台を従えての走行が続き、1秒以内に3台がひしめくバトルは、コースのあちこちに陣取るレースファンをうならせた。しかし、松井選手が駆るゼッケン25はこの時ミッションにトラブルを抱えていた。時々ダウンシフトができない。そのせいで、終盤に順位を落とすことになった。結果は5位フィ



ニッシュ。シリーズランキングも5位で、2017年のレースが終了した。偉大なエンジニアである父土屋春雄がいない初めてのシーズンを、土屋武士は悔いのない戦いをやり切れたという。すべてをレースに捧げ、スタートの直前まで1秒も無駄に

することなく全力を傾ける。「歩みを止めなければ、必ずたとり着ける。また新たな目的地に向かって進んでいきたいと思っています」。そう語る土屋武士は、もう来年のレースに想いを馳せている。

第12回赤坂食べないと飲まナイト、満員御礼！

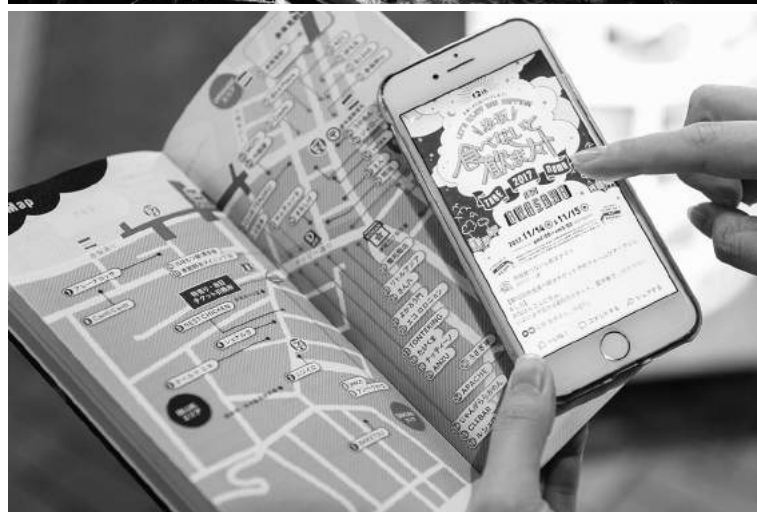
11月14日(火)・15日(水)に行われた、第12回赤坂食べないと飲まナイトは、新参加店舗6店を含む51店舗で開催された。どの店に行っても行列ができており、特に新参加店舗への人々の関心は高く、行列が絶えなかった。待っている間も隣り合わせた人同士でお店の情報交換が始まるのは、赤坂食べ飲まのいつもの光景。お店に入り同席すれば調味料を譲り合うなど、参加者同士が緩やかなコミュニティの中にある雰囲気は、回を重ねるほど深まっているように思えた。街角に立つホッピーコンシェルジュ隊にも相談を持ちかけていただいたり、あたたかく声をかけてくださる方もいて、彼らの励みになった。中には、食べ飲まアプリでお店を探すコンシェルジュ隊顔負けのお客様もいて、仲間を率いて次の店へ向かって行った。食べ飲まの楽しみ方は十人十色。リピーターの方ほど、楽しみ方をご



存知のようだ。

また、芸事と音楽の街赤坂にふさわしく、食べ飲まライブに注力したのも、今回の大きな特徴だ。ATL(AKASAKA TABENOMA LIVE) 初日の、赤坂

CLUB TENJIKUでは、食べ飲まソングを唄う構成憲プロデュースにより、大貫永晴、みつづきの二人のアーティストを迎え、白熱のステージで魅了した。





Report

2018年度PE宣誓式@虎ノ門ヒルズ

10月2日、虎ノ門ヒルズで2018年度PE宣誓式が行われた。

冒頭、たった一人のPE(Prospect Employee) 藤野峻介の人となりをもとめたVTRが上映された。将来について迷っていた時に社長の言葉で入社を決意したという藤野は、一番になるために歴代PEの誰よりも努力することを誓い、世界に一人の存在になると宣言。そんな自分を誇らしい顔で観ていた。

石渡光一会長からは、創業者石渡秀についての話があった。石渡秀は工夫ができる人で、終戦後浅草六区の映画館の売店で何も売るものがない時に、福島に行って干し柿を仕入れ、それを漬して柿羊羹にしたら評判になった。キャラメルも真四角にしたら爆発的に売れ、それをみんなが売りがった。大正時代にノンビアが出た。ビールを作るには免許があるが、ノンビアは誰でも作れる。しかし、その頃のノンビアは発酵させていない。秀は長野にラムネ工場を作った時、ホップに接し、これで本物のノンビアを作ろうと思った。創意工夫で人に喜ばれるよう努力する。その姿勢は創業者からの伝統。人に喜ばれる工夫をして、素晴らしい人生を送ってくださいという訓示があった。

●石渡美奈から18PEへ。

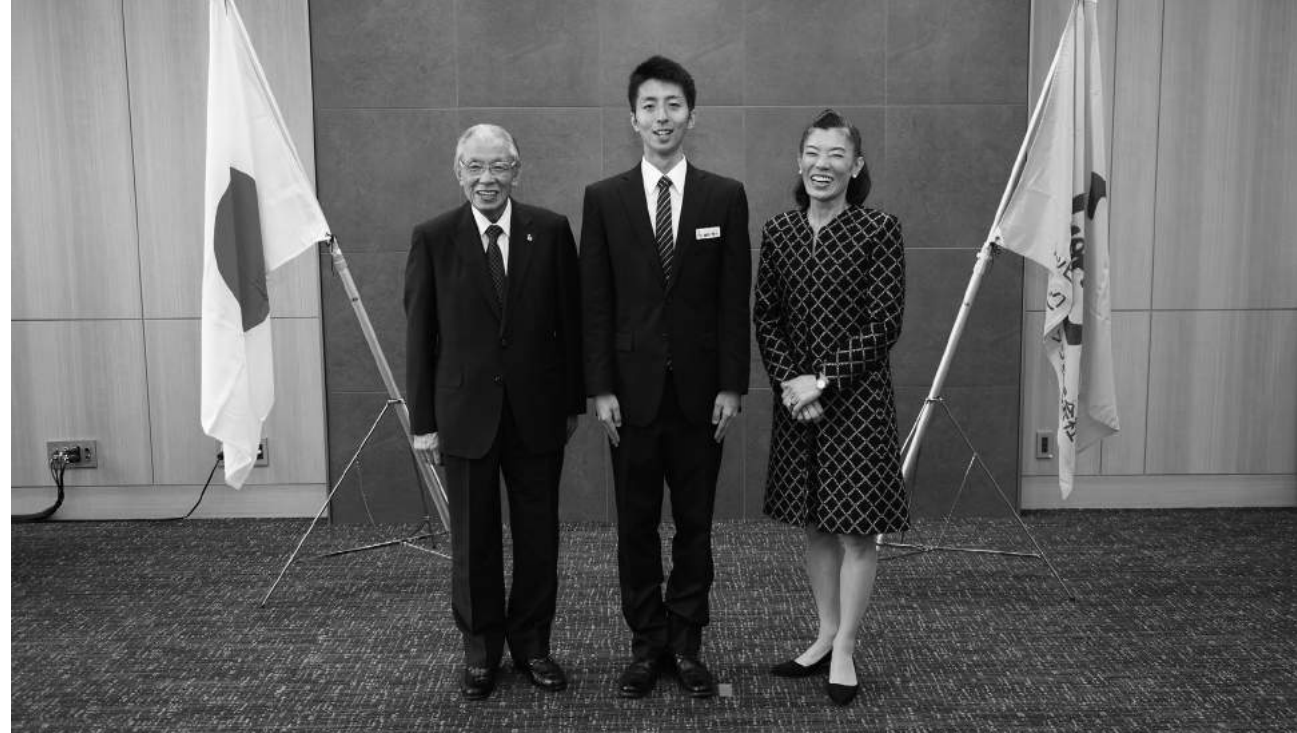
私たちは、常に目に見えないところで声援を送ってくれる人に恵まれている。ホッピーは1日15万本抜栓されて



いる。私たちはそのお客様の多くに会えない。でも、常に忘れてならないのは、そのお客様のことだ。大切につくり、大切に運び、大切に売るという社訓の中の「大切」という言葉。お客様に届くまでの全てのプロセスを、大事にしているか、常に自戒しながら行動したい。先ほどiPadを貸与した。その時ツールといったが、これは武器。武器が錆びていたら戦えない。常に最高のパフォーマンスを発揮できる状態にしておかなければならない。

先ほど会長からも長野ラムネ工場の話があった。工場を作ったのは、本当

は地元還元が目的で、それを通じて人脈を作り、ホップ仕入れのルートをつらく。それが目的だったのではというのが、会長の仮説だが、私もなるほどと思った。意志から目的が生まれ、それが行為になっていく。会社は、目的を持った人で構成されているかが大事。私が見ているのは世界だ。そこにホッピーを求めている人がいる。弊社を小さな会社と思わないでください。志は高く、ホッピーを作る世界にたったひとつの会社。基礎の基を大切にしてください。同期は一人だけど、仲間は大勢います。あなたを心から歓迎します。





KAMAE YASUNORI
PRESENTS

HOPPY HOUR!!

ASAOKA 3 TOKYO

「HOPPY HOUR3!!」
開催。

KamaeYasunori presents HOPPY HOUR3!!

- 日程 2017年12月17日(日)
- 会場 浅草 Gold Sounds <http://asakusa-gold.com>
- 出演 構 康憲 / ロズかま / DOUBLE LIMITS
- 開場/開演 13:15/14:00
- 料金 前売 ¥4,000 / 当日 ¥4,500 (1drink charge ¥500別)
- 企画・制作 OFFLIMITS、Asakusa Gold Sounds
- 後援 ホッピービバレッジ株式会社、株式会社ホッピーミーナ
- 協力 CRAB RED

夏のHOPPY HOUR 2!!に引き続き、「HOPPY HOUR 3!!」が12月17日、浅草 Gold Soundsにて開催される。デビュー以来、8年目を迎えたシンガーソングライター構康憲がプロデュースするこの音楽ライブイベントは、毎回多彩なゲストを迎えて開催されるが、今回も音楽とHOPPYを愛するアーティスト、ミュージシャンが集結。出演は構康憲、ロズかま、そしてDOUBLE LIMITSの3組。ロズかまは、Acid Black Cherry、及川光博などの楽曲アレンジを手がけるローズ高野と構康憲を中心に結成されたAORユニット。DOUBLE LIMITSは、バンド時代の構康憲のサウンドプロデューサーであり、日本ロックシーンのレジェンドバンドのひとつ「四人囃子」のリーダー、そして「L⇄R」のプロデューサーとしても知られる岡井大二(Dr)と構康憲(Vo&Gt)の初のコラボレーションバンド。サポートメンバーに関雅樹(Gt)、駒沢さつき(Ba)を迎え、独特で軽快なポップ・ロックサウンドを奏でる。「この7年間に培ってきたものとこれからの自分を集約したイベントにするつもり」と構康憲は抱負を語る。当日限定のオリジナルホッピーカクテルと、浅草でいま話題のレッドカレー専門店「CRAB RED」からフードメニューの出品もある。師走の一日がハッピーで濃密な時間になりそうだ。

※今号の発行時には、HOPPY HOUR 3!!は終了しています。当ライブの様子は次号で詳しくお伝えします。

汗と恥は、かくもんだ。
自信と鼻は、へし折られるもんだ。

結果が出せないまま、膝を抱える夜が続き、
それでも、ひたすらに、何度も足を運び、
ようやく、お客様からYESをいただく。

ひとりで仕事の現場に立ち、
ひとりの仕事人として、認めていただけた時、
人は謙虚になる。人のありがたさが身にしみる。

誰にでも最初がある。
2017年度新人達の、

はじめての一軒。



Mio Gomibuchi 2017

五味渚未青の初めての一軒 ◎御食事・酒処 なごみ

東京都中央区勝どき1-7-1 勝どきサンスクエアB103-3 電話：03-3536-2753

営業時間：11:30～13:30(売り切れ次第) 17:30～22:30(ラストオーダー) (土日祝定休) お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

五味渚がこの店を初めて訪れたのは、夏の昼時。昼食を食べようと思った。ご飯をいただくために入った店で、そのまま営業をかけることは自粛するというのが、五味渚が自分に課したルールだった。女将の佳子(けいこ)さんが「暑い日に大変ね」と声をかけてくれた。そういって、ランチメニューにサービスしてくれた。それで思わず五味渚はルールを破って声をかけてしまった。「実は、ホッピーの営業で回っているんです。ホッピーってご存知ですか」。営業でお店を回っても成果が得られない日が続いていた。折れかけていた。だから、やさしい一言が心底うれしくて、思わず禁を破ってしまったのだった。また改めて訪問することを告げ、その日は店を後にした。後日、再びお店を訪ねると、ちょうど忙しい時間だった。説明する猶予ももらえず名刺だけを渡して店を出た。ちょっとへこんだ。それからしばらくして、メールが来た。「話を聞かせて」。五味渚にとって、お客様からいただいた初めての反応だった。どんよ



りとしていた心の中に風が吹き、一気に晴れ渡る思いがした。佳子女将と店主の田村文男さんに3冷ホッピーを試飲していただいた。「もともと、お客様からホッピーはないの?って言われていたのです。でも、なかなかきっかけがなくて。そこに五味渚さんが来て。なんだろうね、彼女でなかったらホッピー入れてないと思う。そうそう、ランチを食べに来た時、ご飯粒を一つも残さずきれいに食べたの。その時、この人に波長が合った」と、佳子女将は言う。その後、五味渚はご常連にもホッピーを飲んでいただく機会をお店に作っていただき、それでホッピー導入が決まった。

五味渚は言う、「このお店で声をかけていただき、仕事として初めて反応をもらえたことは、自分の営業の仕事の中ではとても大きいです。初めて、一歩前に進めた気持ちです」。

五味渚はこの店のご常連から「ホッピーちゃん」と呼ばれている。取材当日は、夕方早い時間にも関わらず、ご常連に大勢詰め掛けていただき、五味渚がつくる3冷ホッピーをおいしく飲んでいただいた。佳子女将がいう、「ホッピーを入れたら、ホッピーだけって人が増えた。ほら、痛風の方がいるから」と、カウンターのお客様に目をやるのだった。



Yuki Fukazawa 2017

深澤祐暉の初めての一軒 ◎焼きはまぐりる 大門

東京都港区浜松町1-28-13 ムーンストリート大門B1F 電話：03-3431-2505

営業時間：11:30～14:00/17:30～23:30(月～金) 17:00～23:00(土) (日祝定休) お取り扱い商品：55ホッピー

焼きはまぐりる大門は、古くからの産地として名高い三重県桑名のはまぐりを、わんこそば状態で食べられる店だ。席に座ると黙っていても焼きはまぐりが3個お皿に乗って出てくる。その3個を食べ終えた頃を見計らって、次の熱々に焼けたはまぐりが出てくる。これをわんこそば状態とお客はいう。評判が評判を呼び、毎日夕方早くからカウンターは客で埋まる。モダンな造りのカウンターとテーブル席、奥に4席ずつの個室が2部屋、合わせて37席のお客様に焼きたてのはまぐりを出すために、カウンターに直面する焼き場では絶えず炭火ではまぐりを焼く。その数、日に500個。一人で最も多く食べた人は女性で、その数120個というから、お店全体の消費量の4分の1を一人で平らげた計算になる。そんな浜松町駅近くの人気店に、55ホッピーが入った。店長の鈴木大揮さんはもともと黒ホッピーを愛飲していただいているホッピーファン。だが、この店の雰囲気とホッピーは合わないのではと思っ



ていた。6月に初めてお店を訪ねた深澤だが、鈴木店長に3冷ホッピーをデモンストレーションできるまで2ヶ月を要した。それまで氷の入ったホッピーばかりだったという鈴木店長は、3冷ホッピーのうまさを理解してくれた。しかし、多忙を極める鈴木店長からなかなか導入の返事をいただけないまま時は過ぎていった。夏が過ぎ、秋も深まった11月、ようやくホッピーをやるよという返事をいただいた。ホッピーも黒ホッピーもメジャーだからと、趣向を変えて55ホッピーを導入していただくことになった。「55ホッピーはお寿司屋さんなどちょっと雰囲気のある店に置いてあ

るし、この辺りでは55ホッピーを置いている店は少ないので、これに決めました」と鈴木店長は55ホッピーを選んだ理由を語ってくれた。初々しい印象しかなかったという深澤には、「自分のものだと思ってお客様に提供する気持ちは、深澤さんも僕も同じ。仕事を始めた最初の気持ちを忘れずにいれば、きっと大きな人間になれる。頑張ってください」と声をかけていただき、深澤も深くこうべを垂れるのであった。



TOKYO HOPPY STORY

#1

一人ひとりに、それぞれのホッピーがある。
東京のどこかで、人の背中を押し、悩みを聞き、
喜びを分かち合ってきた東京の飲みもの。
そんなホッピーと人とのストーリーを
ご紹介します。

柳屋の秘密。三三九の味。

石渡光一
ホッピービバレッジ株式会社代表取締役会長

赤坂から調布への工場移築では、経費がかさんだ。そこでオヤジさんから私にホッピーの売り上げをもっとあげるようにと厳命が下った。どうしたらもっと売れるだろうと考えていたところ、200mlのホッピーを1日に10ケース(1ケース40本入り)も売る柳屋という店が小田原にあることを知った。さっそく店を訪ねてみると、ビールを飲む客は一人もおらず、みんなホッピーを飲んでいて。これだと思った。ここならホッピーが売れる秘密がつかめる。何度も店に通い、頼み込んで教えてもらったのは、焼酎の種類と割合だった。ホッピー自体の味が大事なのはもちろんだが、割り飲料は混ぜ合わせた最後の味と温度がもっと大事だと気付かされ、柳屋から教わったこの秘密を使って、ホッピーがおいしく飲める店を始めることにした。店名は三三九にした。

柳屋では、内臓系の料理が人気で、ガツ刺しはチートと呼ばれていた。一体何の内臓を使っているのかわからなかった。開店当日、柳屋に指導を頼み、そこでどの部位を使っているかや調理方法を教わった。ボイルの仕方にもコツがあり、柔らかく仕上げるためにより長く加熱しなければならないことがわかった。

ホッピーが売れる店はモツ焼き屋であることが、これまで多くの店を訪ね歩いてわかっていったが、さらに探っていくと、問屋からではなく、直接仕入れの店が繁盛していた。そこで、芝浦屠殺場でモツをさばいている人を紹介してもらい、直接仕入れのルートを持つことができた。毎日午前9時に仕入れに行き、店に戻ってから、串を刺し、ボイルをし、店が始まれば、焼いて、タレをつけてと、休む暇もない。飲食店というのは随分と丁寧なものだと改めて気づかされたのだった。

店の名前を三三九にしたのは、当時のテレビの人気ドラマ「ありがとう」に同じ名前の店があり、拝借した。サンキューで三三九。店が流行り、いつかお店の周年行事の時にはドラマの俳優さんをお招きできるように、布石としてその名前にしたのだった。モツを焼きながら、店の売上協力としてお客さんのツケでホッピーを何杯も飲んでいったが、ある日ホッピーの味がおかしいことに気づいた。すぐに工場に連絡をし、仕込み担当者に正したところ「わかりましたか?」とびっくりされた。仕込みの工程で忙しさに対処するため、ちょっと手を省いたという。三三九を始めて得た、思わぬ効用だった。



三三九 布田店

東京都調布市国領町5-70-4

電話:042-487-1040

営業時間:17:00~23:30(日曜定休)

お取り扱い商品:ホッピー、黒ホッピー

大人の部活

8

おいしいものを求めて街に出て、楽しくホッピーを飲んで親睦を深める大人の部活。今回は、ひとりカレー部。



カレーのようにピリッと孤高で 「ひとりカレー部」

本来ならば、今回の大人の部活は、弊社の財務担当松下まり子が、ひとりカレー部としてカレー店を訪れるはずだった。はずだったのに、またしてもあの男がやって来た。辛いものといえば僕ですと大言する関祐希である。すでに、本誌の「辛いものクラブ」の回でちっとも辛いものに強くないという化けの皮が剥がれているにもかかわらず、「カ

レー大好きです」と呼んでもいないのに手を挙げてついて来てしまったのだ。「入部試験ということなら同行を許す」という松下とともに、新橋のスープカリイの店「ガネー舎」に急いだ。

ガネー舎は、スープカリイの元祖とも言われている札幌の「アジャント」の直系。店主の米山幸彦さんは、現在57歳の現役サーファーでもある。店には

チューブライディングの写真が貼られていた。現役バリバリのサーファーの元気の秘訣はカリイらしい。ガネー舎では30種類のスパイスを調合してカリイを作る。米山さんはカリイを扱うようになってから風邪をひかなくなったという。よく二日酔いの時にカレーを食べたくなるのだが、米山さんによれば、カレーは肝機能に効くとのこと。肝機能

の数値が高い人が、食べてすぐに測定すると数値が下がっているというデータがあるそう。それに、スープだからなおさら食欲のない二日酔い状態でも食べやすい。酒飲みには願ったり叶ったりのスープカリイなのである。

それを知ってかしらずか、松下まり子はカレーをよく食べる。最低でも週に1回か2回。多いときは週5って、ウィークデーの毎日ではないか。「お酒とカレーだけはハシゴできるんですよね」。いえいえ、できませんって、カレーのハシゴ。「お休みの日にやりますよ。お昼にカレーを食べて、ちょっと散歩して夕方早くにお店に入ってお酒を飲みながらカレー」。そんな話に割り込んでくるのが関である。「僕は三食ともカレーでいけます。三食ともって、うちで?」「はい、なんかカレーの気分だなというとき、作ってもらって」。朝カレー、昼カレー、晩カレー、いけちゃうそう。だ。「翌日もうまくなってますよね」。まあ、そうですね、二日目のカレーはなぜうまいかという本もあるくらい。「熟成するんですね」。そこに松下が茶々を入れる。「関さんは、ほんとに熟成されなわけだね」。

松下は入社以来9年間、ランチの時間に一人でカレー屋さん探訪を続けてきた。孤高のカレー部である。もっとも、昼はそれぞれが時間をずらして食べに行くので自ずから一人ということになる。それに、なぜか、これまでカレーの

話をしても他の社員は誰も同調してこなかったという。だから、カレー好きは私だけだと思っていたそう。そこに関がカレー部なら僕だと言って割り込んで来た。しかし、素性はすぐにバレる。カレーとともに、松下は黒ホッピーを頼んだ。「インド系とか、ほうれん草とチーズのカレーには特に合いますよね。ホッピーならグリーンカレーとかと合わせます」。薬膳色の強いガネー舎のカリイ

には黒が合うと直感で察した松下に対して、関はホッピーを注文した。素人丸出しである。松下カレー部部長、今回の入部テストはいかがですか。「入部に至らずですね。でも、追試は受け付けます」。ガネー舎でおいしくいただいたあと、松下は、「じゃ、もう一軒追試で行こうか」と、関を誘って新橋の街に消えて行くのであった。

ガネー舎

東京都港区新橋5-12-2
鴻盟社ビル B1F
電話：03-3433-0309
営業時間：11:30～15:00(月～金) / 17:30～20:45(月・火) 17:30～21:30(水・木・金) / 11:30～14:00(土) (スープがなくなり次第終了)(日曜定休・祝日は不定休※要確認)
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー



一番人気は、「とりカリイ」1,000円。一緒に出てくるターメリックライスも美味しくてお代わりしたくなる。辛さを変えられるオプションも豊富。「最後の一撃」というキャッチフレーズのオーストラリア産キャロライナ・リーパーは、世界で2番目の辛さだそう(取材の2週間ほど前にさらに辛いものが発見され、2番目なのだそうです)。



Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

第二十六回

「子供達から太陽を奪わないでください」というスローガンが書かれた横断幕は、道を行く人達の目に止まった。檜町小学校PTAとしては校庭やプールが日陰になるマンション建設をやめてほしいという一心だった。港区の教育委員会もそれに沿って区に働きかけていた。一旦買収に応じる動きをみせた建築会社だったが、港区は買収金額が高すぎると交渉のテーブルにつくことはなかった。一方で、区の建築課はすでに建築確認申請を受理しており、建築会社は建築確認を早く出してほしいと区を急かせていた。こうした状況をマスコミも放っておかなかった。

“ボクらの太陽見え隠れ”という見出しで、檜町小の日照問題をとりあげてくれた。それが功を奏したのか、区はようやく用地買収について建築会社との本格交渉を始めることになった。その直前に、区は買収交渉とは切り離して建築確認を出していたことから、建築会社も態度を和らげ話し合いに応じる姿勢を示したのだっ

我々PTAとしては、暗礁に乗り上げていた用地買収が再び動き出したことにほっとした。しかも、建築会社側は、買収の話し合いの決着がつくまでは工事を始めないと明言してくれた。問題が発覚し、私がPTA会長としてこの騒動に関わってから約一年が過ぎていたが、これでひと段落とその時は思った。ただ、私には一つだけ懸念が残っていた。建築会社はこの交渉再開の直前に、正式に建築確認を認可されていた。つまり、いつでも用地に残った建物を取り壊して建築工事を始められる法的権利を持っているということだ。そこで、我々PTAは、用地周辺の3世帯と、園児の95%が檜町小に入学する中之町幼稚園母の会に働きかけて「児童の教育環境と太陽を守る連絡会議」を結成した。建築会社が抜き打ち的に工事を始めないとは限らない。万が一に備えて、そこをしっかりと対策するための組織づくりだった。

暮れも押し迫った12月22日、区は建築会社を買収

価格を提案した。同月28日、建築会社側は金額に納得せず再び売却拒否を区に通告してきた。買収金額の差が大きすぎてこれ以上交渉を続けても意味がないので打ち切ると告げられた。建築会社側は、交渉は決裂したのだからと、いつでも着工する構えをみせていた。私の胸にわだかまっていた一抹の懸念は現実化し、その翌日、唐突に用地にボーリング機材が搬入された。急を聞きつけた父母がたちまち200名以上現場に駆けつけた。連絡会議を作っていたおかげで情報は瞬間に流れ、お母さんたちの素早い行動に結びついたのだった。大勢の父母たちに気圧されたのか、その場の話し合いの結果工事担当者は1月26日まで工事を中止すると引き下がり帰っていった。翌日から見張りのための父母たちの寝ずの番が始まった。冬の寒空の下、父母が交代で工事現場の入りを固めた。あまりに寒いので、木切れを集めて暖を取ったりもした。連日連夜、交代で立ち番をして、校門の前では運動資金のカンパ

を呼びかけるお母さんたち。都心の赤坂で、子供を守る一心でまとまったその姿をNHKも取材に来たし、新聞記事でも大きく取り上げられた。カンパは1日で70万円近くにもなった。ひと月ほど経って、ボーリング工事を諦めたのか、用地から機材が引き上げられた。しかし、これはある種の陽動作戦だった。次の日、なんと解体工事を請け負う会社がやって来たのだ。これにも連絡会議が素早く対応した。解体工事を阻止しようと父母が結集、たちまち膨れ上がったその数は180人

を超えた。4人でやって来た解体業者は工事に手をつけられずに引き上げて行った。

3月になり、区は建築会社へ買収金額を再提示した。しかし、その交渉も不調に終わり、3月16日、再び解体業者が強制着工を仕掛けてきた。何が何でも工事をするという強い姿勢で臨んできた解体業者は、200人以上集まったお母さんの頭越しに鉄パイプなど工事資材



を降ろそうとした。ちょうどその時、港区予算委員会では審議の真っ最中だったが、連絡を受けた区議会議員は審議を中断し、工事現場に駆けつけた。交渉の結果、その日は鉄パイプを門の前に降ろすだけということになり、業者は帰っていった。お母さん方の誰もが、こんな荒々しいことなどに慣れてなどいない。だが、我が子たちを思う一心で、力づくで強行しようとする工事を止めた。必死の思いは涙の抗議となって、工事業者を帰路に向かわせたのだった。



長崎のグラバー邸にその名を残すトーマス・グラバーが中禅寺湖畔に別荘を持ったのは、1893年（明治26年）のことだった。

東京の夏の酷暑に耐えかねて、湖を渡る風に涼を求め、その頃日光まで到達していた鉄道に揺られてやってきた彼は、そこで鱒釣りに興じた。

その後、日光は日本におけるフライフィッシング発祥の地といわれるようになった。



かつて、中禅寺湖は修験道者のもので、湖に魚はいなかった。

男体山の噴火で川が堰き止められ、その際に魚たちは絶滅したといわれている。

明治になり、様々な魚が日本各所あるいは海外から移植放流された。

トーマス・グラバーも、戦場ヶ原を流れる彼がこよなく愛した湯川に、ブルックトラウト（川鱒）を放流している。

当時遠く海外から魚を生きたまま連れてくる手間は大変なものではなかっただろうか。

放流された20数種類のうち、根付いた魚とそうでない魚がいた。

その中で1886年（明治20年）、アメリカ・カルフォルニアから4000尾の虹鱒が運ばれてきた。

h i - t o - t e - m a

虹の名の、エナジーフード。

虹鱒は中禅寺湖にうまく馴染み、ゲームフィッシュとしてだけでなく、食用としても重宝されるようになっていった。



日光産虹鱒のソテー金谷風は、金谷ホテルの伝統的なメニューである。

丸ター匹をふっくらとソテーし、醤油、バター、日本酒で作ったソースでいただく。

そのソースは、継ぎ足し継ぎ足しでずっと使っている。

うかがえば、明治の後期にはすでに日光金谷ホテルのメニューとしてあったという。



暮れから正月にかけて、読みたい本をたくさん抱えて中禅寺金谷ホテルに向かう時、思い描くのは、この虹鱒のソテー。

冬の凜とした静謐な冷気の中を散策したのち、

幾多の魚の中で生き延び、今に繋がる生命力をいただく。

虹鱒は、私にとってエナジーフードだ。

大学時代に、私はアルンダー基礎スキークラブというスキーサークルの落ちこぼれだった。アルンダーは体育会スキー部より強かった。敵は北大か日体大かと言われるほどでその分練習も厳しかった。4月に入部して新歓合宿で八方へ行った。私は全国3位の先輩の班だった。先輩がデモを見せてくれて、その後1人ずつ滑っていくのだが、私が滑ったら「ハイといったらそのとおりやれ」と言われた。それがスキー部の最初の記憶だった。これ新歓合宿だよね、ひょっとして震撼させる合宿と思った。上下関係も体育会系で厳しかったし、冬は当然、東京に帰らない。自分から望んで入ったにもかかわらず、私は1つ1つすべてに反発していた。先輩がカラスは白だといったら白、というのが気に入らなかった。ずっと反発していたので練習にも身が入らず、スキーは上達しなかった。

それまで私は、生意気なことに落ちこぼれた経験がなかった。どちらかというと優等生街道を走っていた。だから、これが人生初の落ちこぼれだった。そのことも許しがたいし、みっともなくってかっこ悪い。原因は自分にあることもわかっているのだが。うちのサークルの人たちは、スキー検定2級3級なんて目じゃなくて準指導員の免許を持っていた。なのに私は2級すら取れないでいた。このまま3年生のシーズンを終え引退するのは嫌だな、一生悔いが残るなと思い、一人で戸狩に行った。戸狩のスキー学校でバイトさせてもらいな

がら練習に励んだ。その先生にだけは悩みも弱みも含めて本当の自分を全て見せることができていた。そして、特別検定会をやってもらい、2級だけとって私のスキーライフはピリオドを打った。しかし、サークルからはずっと逃げていたので後ろめたさもあり、結局4年生の1年間はサークルの仲間たちとほとんど接触しないまま、避けるように生きていた。なので後年、この会社に入る時に、もうあんな思いだけは絶対にしない

胆カ

文字：石渡美奈

と強く思い、何が来ても絶対に逃げないと心に誓った。何が来ても全力で向き合っていく。トラウマのような心のしこりがあったから、そうならないようにと誓い、それがあったおかげでその後の20年間でやれている気がする。

たとえば日清製粉やアルバイトで広告代理店に入っていたこともちゃんと理由があったのだと、ホッピービバレッジに入った時に初めて意味がわかっ

た。食品系の一流会社のあり方みたいなものを日清製粉で、広告やブランディングまわりは広告代理店で勉強させてもらった。そう理解した。そんな私をみて日清製粉時代の上司から、ホントに石渡って無駄にしないよねと、私がホッピー戻ったときに言われた。これまでは脈絡のない生き方と思われていたことが、実はしたたかに全て活かしていると。狙ってやってきたわけではないのだが、辻褄と帳尻がいつの間にか合っている。

人は、もっともっとすてきな生き方を求めて良い。
そのためには、気合いと強気で目指すものに挑む。
人生は謳歌するもの。一度落ちこぼれた経験は、
幸せを求めるときの、底力となっている気がする。

これは、しつこくしないとできないと思っている。私はしつこくて、想いが強く、へこたれない。もちろん、人の子なので傷ついたり落ち込んだりもするが、全体を通してみるとへこたれない。自分の目指したものを貫く。それは、自分のことも含めて生きることが好きだし大事にしているからだと思っている。

今年から、社員のお給料袋に私からのメッセージを入れている。私が80歳になるまで続けると434回書くこ

とになる。だから、冒頭は必ず「434回分の〇のメッセージです」と書いて始まる。434分の2は、「幸福とは」という話を書いた。ものが満たされていることが幸せなのではなく、心が満たされている状態を幸せなのだと思う。大袈裟なことではなくて、些細なことを幸せだと思えるようになったときに、幸せ感度は上がる。たとえば、夜に金色の美しい月が見えた瞬間に幸せとを感じる心の状態。生きていること、息をしていることがう

れしいと思う時、心が満たされているのだと思う。

そう考えていくと、幸せは、ハッピーというよりウェルビーイングなんだと思う。よい状態、ウェルな状態。心身共にウェルな状態であればハッピーなのではないだろうか。ウェルなビーイングのことを幸せとはなかなか言わないけど。そういう毎日を積み重ねていけたら、「すてきな生き方」になるんじゃないか、そんな気がしている。



外気温が10度を下回った頃、そのホテルの暖炉にようやく火が入る。

煙突がうまく煙を吸い上げてくれるのが、その気温なのだという。

冬の到来だ。

ここでは、主に倒木を薪にしている。

厳しい自然の中でも、あらゆるものが生命を紡ぎ、再生する。

倒木は、土に還り次の若芽の栄養源となり、

あるいはこうして暖を与える。

自然とともにあると、無理をしない、無駄をしない、無意味がない。

ホッピーのガラス瓶も、大きなリユースとリサイクルの循環の中にある、

資源を無駄にせず、くりかえしのループの中にある。

【編集後記】

次号はいよいよ通算50号となります。2010年3月の発刊以来、8年間の想いを込めた記念号をお届け申し上げます。編集長ミーナ、頑張ります!! (37)

Hoppy Magazine (ホッピーマガジン)

第49号(隔月発行) 2017年12月発行

編集長：石渡美奈

CD：齋藤利也

制作：サイトウスズキ事務所

デザイン：三門真嗣デザインスタジオ

発行：株式会社ホッピーミーナ

〒107-0052 東京都港区赤坂2-15-12

☎ 0120-5137-88 www.hoppy-happy.com

印刷：株式会社和田フォトリソ印刷
