

Episode of growth 25 ◎桜井めぐみのOne Step

みんなでやり遂げた先に、感動が待っている。

中1から高2まで音楽部だった。木管の柔らかな音が好きで、ほんとうはオーボエをやりたいかったが学校に楽器がなく、クラリネットを選んだ。2年目には自分のクラリネットを買ってもらった。部活は、中学と高校が一緒に練習をして、高校生の先輩が中学生を指導してくれた。当時は吹奏楽バカだったと思う。スコア譜から自分のパートだけの楽譜をつくるために音符を書き起こすのが好きだった。授業中に教科書で隠しながら楽譜を読んでいたほどだ。お昼休みは、仲間と連れ立って練習をした。はじめはうまく吹けなくて音を飛ばして吹いたり指が追いつかなかったりしたが、しだいに譜面通

りに吹けるようになっていくのが面白かった。もともと、一人であるより誰かと一緒にするほうが好きなんだと思う。一人一人がいい音を出して、それが合わさったときに生まれるハーモニーは、なんともいえない。一年間練習をして、その集大成として演奏会がある。練習でもできなかった音の重なり具合や抑揚とかがうまくできたときは、演奏しながら鳥肌が立った。あの感動が好きなんだと思う。演奏することは楽しかった。そして、そこで燃え尽きた。高校2年の秋に文化祭で演奏したら引退するのが習わしで、それからすっぱりと



クラリネットから離れた。

8年ぶりに、クラシックコンサートを聴く機会があり、思い出して、久しぶりに楽器のケースを開けてみた。クラリネットには錆が出ていて少し悲しかった。今回、軽井沢国際音楽祭に携わりクラリネットの第一人者である横川音楽監督にお会いした際、ご本人から直接レッスンのお誘いをいただいた。身に余ることで恐れ多い。いつか大賀ホールのあの舞台に立ってみたいという憧れもある。だが、今の自分の実力を考えると、二の足を踏まざるを得ない。学生時代、みんなで練習をしてきて、本番に練習以上のことがみんなですでた時の感動は忘れられない。

音楽を通じてそんな感動を知ったのだが、音楽でなくても、今同じことがこのホッピーファミリーの中でもきっと体験できると思う。いまはそれがしたい。今の持ち場でたくさんの感動を味わいたい。それが今、自分がなすべきことだと、思っている。

さくらい
桜井めぐみ

ホッピービバレッジ株式会社 赤坂本社 コーポレート部門
ナレッジマネジメントG HOPPY未来開発室
HOPPYナレッジマネジメント担当主任 兼 CSR担当主任

軽井沢国際音楽祭2014

Karuizawa International Music Festival 2014

今年で13回目を迎える軽井沢国際音楽祭に、メインスポンサーとしてホッピービバレッジが参加した。同音楽祭は、若手音楽家の育成を目的とする講習会と、ユニオンチャーチと大賀ホールでのコンサートという2つの柱で構成され、夏の避暑地に音楽のある時間をもたらす。

初めてのホッピーは、長野のホップを使ってつくることができた。だから、いつか故郷にご恩返しがしたいと思っていた。そのチャンスが思わぬ巡り会いで実現できたことに感謝したい。この誌面では、軽井沢の夏の1ページを飾ったコンサートの模様をお伝える。

Supported by **HoPpy**



軽井沢
国際音楽祭

KARUIZAWA
INTERNATIONAL
MUSIC
FESTIVAL 2014

8月20日[水] ユニオンチャーチコンサートⅠ

8月21日[木] ユニオンチャーチコンサートⅡ

日本の室内楽発祥の地ともいわれる軽井沢ユニオンチャーチは、軽井沢国際音楽祭にとっても大切な会場のひとつである。ここでは、20日と21日の両日、それぞれコンサートが開かれた。20日のプログラムは、『パーカッションの魅力』、『教会で聴く午後の名曲コンサート』～近藤薫ヴァイオリンリサイタル、『ユニオンチャーチで聴く【わが生涯】』。翌21日は、『やっぱりブラームスが好き!!』と題して、ブラームス：クラリネット三重奏曲 イ短調 op.114とブラームス：ピアノ四重奏曲 第3番 ハ短調 op.60が奏でられた。明治時代に設立され現在の建物も間もなく100年を迎えるという、歴史的価値のある木造建築の中でのコンサートには、旧軽井沢銀座のにぎわいからも近く、多くの人たちが集った。



22日からは会場が軽井沢大賀ホールに移った。この日は、軽井沢を訪れるこども連れのファミリーが楽しめるコンサート。ホールでのコンサートに先立ち、ホワイエに用意されたテーブルでワークショップが催され、こどもたちは木と金具で小鳥のさえずりを再現する「楽器」をつくった。それを持っていざホールへ。作曲家メシアンのアートした軽井沢の鳥たちをクローズアップしたプログラムに、客席のこどもたちも手作りの楽器で参加する楽しいコンサートとなった。



この日は、軽井沢国際音楽祭の初めての試みとして1時間ずつ3つのプログラムが用意された。気軽に音楽を楽しむ時間という思いを込めての試みである。演奏に先立ちホッピーミーナが舞台から挨拶。その趣旨を述べた。午後2時からのプログラムは『サン＝サーンス：七重奏曲 変ホ長調 op.65』と『マルティヌー：調理場のレビュー H.161』。午後3時10分からは『ブルッフ：8つの小品 op.83』。そして4時20分からは『シューベルト：ピアノ五重奏曲 イ長調「罫」 D.667』。いずれも魅力的なプログラムで、すべてを通して聴く人も多かった。また、各プログラムの間には休憩時間があり、ホワイエに特設された軽井沢HOPYTO Barで、この会場だけのスペシャルカクテル「HOPYTO（ホッピー）」を楽しむ人ににぎわった。



この日が軽井沢国際音楽祭のメインイベント。音楽祭のために招いたプロのアーティスト、講習会受講生、首都圏アマチュア奏者による特別編成オーケストラを横川晴児音楽監督が指揮する。独奏にはミシェル・アリニョンを迎えた。プログラムは『ブラームス：大学祝典序曲op.80』『モーツァルト：クラリネット協奏曲 イ長調 K.622』、そしてブラームスが夏の避暑地で書いたという『ブラームス：交響曲第2番 ニ長調op.73』。21日の軽井沢ユニオンチャーチでのコンサートの副題をなぞるがごとく、やはり演奏家の皆さんは「ブラームスがお好き」なのだった。



そして、フィナーレ。

すべてのプログラムが終了し、会場の熱気と興奮が徐々に静まってゆく中、私服に着替えた演奏家たちが楽器ケースを携え、三々五々ホワイエに集まってきた。この場で打ち上げをすることは決まっていたが、彼らはケースから楽器を取り出し、パートごとに集まりだした。いったい何が始まるのかと思った矢先、チャイコフスキー「花のワルツ」の演奏が始まった。フェスティバルオーケストラ全員からの感謝の曲は、ホッピーミーナの大好きな曲であり、創業100周年の式典で彼女が現会長から社長のバトンを手渡されたときに流した曲だった。感極まる社員たち、そして、誰よりもこのプレゼントに感激したのは当人だった。





ISAKから、次世代リーダーが羽ばたく。

軽井沢に全寮制国際高校。ホッピーも応援しています。

2014年8月、ISAK(アイザック)が軽井沢に開校した。正式名称は「インターナショナルスクール・オブ・アジア軽井沢」。高校1～3年生を対象とする日本初の全寮制インターナショナルスクールだ。弊社は、このスクールの設立趣旨に賛同し、ファウンダーとして同校の運営を応援することになった。



● ISAK <http://isak.jp/jp/>

● 広くアジアの子供たちに門戸を開放し、次世代リーダーの育成を目指す。

ISAKのミッションは、アジア太平洋地域、そしてグローバル社会のために、新たなフロンティアを創り出すチェンジメーカーを育てることにある。各分野で次世代をリードしていける子供たちの育成を目指す。自らの個性と強みを理解し、多様性を尊重し、創造的に物事を考えられ、目的意識と社会に対する使命感を持って生きることのできる人間を育てる。それがISAKのビジョンだ。

● 日本の高校と同じ。さらに国際バカロレア・ディプロマの認定校へ。

ISAKは文部科学省が認可した全寮制高校としてスタートした。そして、現在は国際バカロレア・ディプロマの認定候補校として認められており、今後審査を経て、認定校となる予定だ。国際バカロレア・ディプロマの認定校となれば、世界の一流大学で受験・入学資格が得られ、世界へ道が拓かれる。

● 多様性を理解する場となる。

たとえばスイスやイギリスにも全寮制の高校はある。だが、その多くは富裕層の子女を対象としたものだ。ISAKは年収400ドルの世帯の子供も生徒だ。さらに、宗教や社会的なバックグラウンドが異なる人たちも集まる。そうした点で、多様性の違いは明確だ。高校生という多感な時期に、各国から集まる優秀な生徒同士が互いに学びあうことは、それだけでも意義がある。

● 多様性を保持するため、奨学金制度にも注力。

社会経済的バックグラウンドにも多様性を持たせたいという考えから、ISAKでは奨学金の給付を通じて、学びたい人にドアを開く体制をとっている。人数的には生徒の60%に何らかの奨学金が当てられている。これらの資金は、ファウンダーネットワークを利用して集めている。また、軽井沢町にもふるさと納税制度が活用できるよう、条例を定めていただいた。

● 軽井沢に決めた理由

ISAKをどこで始めるか、場所の設定にあたっては、国際空港からのアクセスがいいところという条件で探した。軽井沢は新幹線で東京から約1時間の距離にあり、条件にぴったりだった。さらに、古くから外国人を受け入れてきた土地柄で、受け入れ体制が整っていた。もちろん、自然が豊かで日本の美しい四季が体験できる。

● 開校前夜、ファウンダーカンファレンスにホッピーも参加。

長い準備期間を終え、いよいよ明日が開校という前夜、ISAKのキャンパス内にあるロッジでファウンダーたちが一堂に会した。各界で輝かしい業績を収めてきた人たちから、ISAKへの期待がそれぞれの言葉で送られた。その席にホッピーも参加させていただき、樽ホッピーをお飲みいただいた。ファウンダーの一員としてホッピーミーナは次のように語った。

「私はISAKの話を知り、そしてすぐに小林りんさんにお会いした。お目にかかった途端に胸に響くものがあり、そのお考えに賛同しファウンダーの一員となることを決めました。私自身が次世代を育てることに強い関心を持っていて、共育というテーマのもと、自社での人材育成を続けている。だから、小林りんさんの志には共感するところ大だった。それともう一つ、軽井沢という土地と弊社とのつながりが、ここに来て大きくなったというタイミングもある。まさに、時が満ちて、私たちとISAKはつながったのだと思う。これからも、次の時代を担うリーダーたちが育っていくのを見守り続けていきたい。」



ISAK代表理事小林りんさんと

TOKYO DRINK

issue#04

「TOKYO DRINK」では、東京の飲みものとしてホッピーをいろいろな角度から眺め、新しい表情を追い、すてきな飲み方提案も含めてご紹介していきます。

軽井沢マジック。



欧米の夏の音楽祭にお酒はつきものだ。
軽井沢でもそれをやろう。
軽井沢にふさわしいホッピーカクテルをつくろう。
そして、音楽監督以下音楽祭のスタッフは銀座のBar嘉茂に集結した。
太輔さんのつくるカクテルは、何度もアップデートされ、
ブラッシュアップを繰り返して味が決まった。
モヒートのホッピーバージョン、ホビートができあがった。

音楽祭開催当日、軽井沢の店頭から消えるほどミントの葉が集められた。
朝の銀座から軽井沢に直行した太輔さんは
スタッフたちに手ほどきをしながらカクテルの準備を整えていった。

軽井沢でつくる最初のホビートを口にしたホッピーミーナは
銀座で飲んだそれとひと味違うと不思議がった。
つくった当人も同じ意見だった。

おそらく、軽井沢の気候、湿度、空気が
このカクテルの味を完成させたのだと太輔さんはいう。
人知を超えたところでの、誰かの配剤。
いつしか、軽井沢マジックという言葉が口々に言われ始めた。
ホビートを初めて飲む人たちが、ひとくちで顔を輝かせた。

軽井沢国際音楽祭のシグネチャーカクテルとして
ホビートは、この日、レシピを完成させた。
軽井沢マジックに、サルー。

軽井沢HOPYTO Bar

長野県北佐久郡軽井沢町
軽井沢東28-4 大賀ホール
ハワイエ内特設カウンター
電話:なし
営業時間:軽井沢国際音楽祭開催時のみ
開催時のみ
お取り扱い商品:HOPYTO、ホッピー、
コアップガラナなど



フェルマータ

◆軽井沢

長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178 さわかハット 3F(軽井沢駅構内) 電話：0267-42-0860

営業時間：9:00～21:00(年中無休) お取り扱い商品：ホッピー 330



新幹線の改札を出て左に進むと、軽井沢駅構内3階にイタリアンカフェ・フェルマータはある。新幹線を待つ間に一息入れたいお客様などで、席はひっきりなしに入れ替わる。待ち合わせにも便利だ。駅の中だから、軽井沢の趨勢はまさに手に取るようにわかる。店長の石黒峰子さんによれば、最も混むのはやはり夏。それからGWとアウトレットのバーゲン期間だそう。その時期は道が自動車であまり微動だ

にしないという。こちらの店の一番人気はカレー。ホテルそよ風の Cock さんがつくったものだから、味も格別。ケーキも手作りで人気が高い。ホッピーは今年からメニューに加えたというが、「やはり、好きな方は目ざとく見つかりますね。先日はご家族で何杯もご注文されるお客様がいらっしゃいました」と、次々にホッピーの瓶が開いた日のことを思い出して話してくれた。この日は、信州豚サンドとホッピーをいただい

た。肉厚の信州豚がリッチな気分になさしてくれる。もちろんきちんと3冷。それもうれしい。食べもののメニューはテイクアウトもできる。駅弁の代わりに信州豚サンドというのもいいではないか。



ホビ鉄

長野新幹線編 【軽井沢】

ホビ鉄とは 電車に乗ってホッピーを飲みに行こう!!
ホッピーが飲める店をリレーして、電車乗り継ぎながらホッピーを飲むことをホビ鉄といいます。

豆腐屋 つる吉

長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢586 電話：0267-42-5962

営業時間：11:30～15:00/17:30～22:00（火曜定休※夏季は無休） お取り扱い商品：ホッピー330、ホッピーブラック、コアップガラナ



店主の齋藤博己さんは、信念の人だ。食にこだわり、味にこだわり、メニューはすべて手作り。ある時お客様に「でも豆腐は作れないよね」といわれて一念発起。独学で豆腐作りに挑んだのが22・3年前。長野で行われる豆腐品評会では、連続受賞を続けている。そこで、なんと店名も2年前に、なべやつる吉から、豆腐屋つる吉に変えてしまった。軽井沢の地豆と水と佐渡の海水にがりだけでつくる豆腐は絶品。こ

だわりの材料だから豆乳もうまい。だから豆乳鍋も人気だ。

ところで、ホッピーを取り扱うようになったのも齋藤さんらしい理由からだった。「先輩が体を壊してビールが飲めなくなり、その人のためにホッピーならばと、取り寄せることにした」という。それに、下町イメージへのあこがれもあったと齋藤さんは言う。

佐久は全国でも有数の造り酒屋密度の高い土地だが、この店では佐久の



地酒30銘柄が揃っている。土地の食材と酒、そしてホッピー。軽井沢で、おいしい心意気に巡り合えた。



◆軽井沢

関所茶屋

長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢東11-1 電話：0267-42-4287

営業時間：11:30～14:00/16:30～23:00（水曜不定休※夏期無休） お取り扱い商品：ホッピー330、ホッピーブラック



軽井沢なのに、金目鯛の煮付けが人気で、これを目当てに東京からやって来るお客様もいる。日本海と太平洋、どちらの魚も集まる地であり、もちろん信州の豊かな食材もメニューに上り、どれを食べてもおいしい。食べることは健康の源だが、この店では女将さんにも元気をいただける。ダブルでお得というわけだ。

ホッピーは3冷のほかにレモン果汁を加えた独自のブレンドでもいただ

る。女将さんの指で、レモン果汁1フィンガー、焼酎2フィンガーにホッピーを注いで出来上がり。この配合は、女将さんが試飲しながら見つけ出した黄金比率。これぞ関所茶屋でしか飲めない軽井沢ホッピーだ。店は27年目で、この夏からホッピーを置くようになった。「ホッピーファンがこんなにいるとは思わなかった」と女将さんはいう。「若い女性も利き酒のできるような舌の肥えた方も、ホッピーファンだった」とびっ



くりしている。別荘族が普段使いで食事に来る店だが、東京で飲んでなかった人が軽井沢でホッピーデビューしたという現象も、この店のおかげで始まっている。なんとも幸せなデビューをされたと思わずにはいられない。

大人の部活

3

旅に駅弁は付き物だ。出張だって駅弁だ。大人の部活軽井沢編は、当然釜飯だの回。

たのし、うれし、おいしい「駅弁部」



信越線といえば横川である。横川の釜飯である。だが、今や横川駅は電車が止まらない。でも案ずるなかれ、峠の釜飯は軽井沢でも売っている。ホッピーミーナは、大学時代、長野での合宿の行き帰りに決まって釜飯を食べた。合宿に向かうときは、これから地獄の特訓が始まるのだというやるせない気持ちで箸が進まず、東京に帰るときは合宿から開放された晴れ晴れとした気分でごさらいにおいしかったという。というわけで、大人の部活軽井沢編は「駅弁部」なのである。

社員みんなを駅弁部にしてしまおう。

軽井沢国際音楽祭のある金曜日、ホッピーミーナ駅弁部部长は東京での仕事を済ませようやく軽井沢に来ることができた。駅を降りたつと、大学時代お世話になった釜飯が湯気を立てんばかりに並んでいる。さっそく、音楽祭の会場に詰めている社員の数を確認し、釜飯を買うのだった。ひそかに誇らしげに「こんなにたくさん買う人はいないでしょう？」という、店のおばちゃん、「いや、いますよ」と空気を全く読まな



い返事。「学生さんとか集団でまとめて買っていきますよ」。私だって学生だもんとその時ミーナ部長は思った。そうだった、今は慶應義塾大学大学院生でもあったのだ。それにしても、釜飯は容器からしてすでに重い。駅から大賀ホールまでの長いこと。社員のために釜飯を運ぶ社長である。

釜飯は青春の味。

ミーナ部長にとって、釜飯は地獄の合宿にいく前に食べた味であり、合宿が終わって東京に帰るときも必ず買って食べた。つまり、なにか区切りをつける駅弁でもあった。いうなれば青春の味なのである。ところが、社員の中では食べたことがないという人が多数。特に新入社員グループなどは存在すら知らなかった。なんという世代間ギャップであろう。大森統括GMでさえ人生3回目だという。駅弁は今やデパ地下の風物詩だもんね。車での移動も多くなったし。

釜飯はホッピーに合うという発見。

社員たちは会場の準備の合間に手分けして釜飯をいただくことに。ホッピーミーナは、その都度この釜飯が社長の自腹であることを強調し、いただきますの一言を強要するのである。大人げないのである。

さて、食事第一便の皆さんはクーラーボックスで運んだ3冷ホッピーで乾杯。炊き込み御飯がうれしい。それだけで飲めますねと、佐藤千穂は釜飯を頑張る。さすがホッピー社員の鏡である。外で食べる御飯はおい



しいが、釜飯とホッピーならなおさらだ。ちょっとしたピクニック気分なのである。

ところが、ふつうは駅でホッピーは売ってないので、駅弁とホッピーを合わせるのには至難の業。だからそのクーラーボックスなのである。本日はその見本ということで、クーラーボックスを用意してみた。水をギンギンに詰めて、カップと焼酎とホッピーを冷やしておけば、飲みたいタイミングでいつでも3冷ホッピーが飲める。いいでしょ、これ。他の荷物が持てないけれど。

ホピートと釜飯のマリアージュも。

第二便の人たちはホピートで乾杯。こちらも思いのほか釜飯に合う。ホピートはもう釜飯と一緒に売った方がいいとさえ思う。ホピート生みの親、Bar嘉茂の太輔さんも、このマリアージュにはびっくり。それにしても昼からホッピーやらホピートやら飲めて、ホッピービバレッジの社員はいいなあと思うでしょ。これも仕事のうちです。(ほんとかな)



石 渡 光 一

嵐の自叙伝

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

第十六回

「瓶の次は箱だ」編

前回、新しい瓶を手に入れた話をしましたが、その瓶に刷り込んだ言葉について後日談がある。昭和56年、ホッピーが日産20万本に達した頃のこただ。それくらい売れてきた頃に、突然、公取（公正取引委員会）から呼び出しがきた。いったいなにごとだろうと公取をたずねたところ、瓶に印刷してある文言についての注文だった。その頃ホッピーのショルダーフリーズとして、瓶には「麦酒様清涼飲料」という文言が書いてあったのだけれど、この麦酒様というのが紛らわしいから取れというのだ。紛らわしいって、なんて言い草だと僕は思ったけれど、「プリント瓶だからとれないんですよ、これ」と返事をする、削り取るか、上からなにか貼るか、何とかしろ、でなければ売っちゃいかんと、居丈高にいう。こんちくしょうと思った。中小企業をこうやって責めるのか役人は。でもそこはぐっとこらえて妥協案を提示した。

「じゃあこうしましょう。今よく売れてますんで、今出回っているのはごんどん終瓶（使用を終わる瓶）にします。それで次につくる新瓶からそうさせてください」。この提案に、向こうもそれならそれでいいと言ってくれた。「あーよかった」と胸をなで下ろした。

それで、新しい瓶からは、表記が単なる清涼飲料水に

なっちゃった。なんだかつまらないとは思ったけれど、しょうがない。それからしばらく経って、ほとぼりがさめた頃に僕は一計を案じた。一度睨まれている瓶にもう一度麦酒様と入れるのはなんだから、発酵っていったらどうだろうと。その頃、ホッピーは発酵させてつくってるんだといっても信じない人が多かった。なので、なんとか発酵という言葉を入れようと思いついた。それで、麦芽発酵飲料という文言を刷り込むことにした。そうすれば、麦芽という言葉も入るし（しかも麦芽100%なのだ！）、発酵させているというのもわかるし、麦芽発酵ということで、麦酒と同じようにつくっているよとも言えているし。こっちの方がよっぽどいいや。公取がつけてきた難癖が、あとになってうまいこと着地して、災い転じて福となすというわけだ。

それまで、僕は散々いやな思いをしてきた。お酒を飲んでいる場に行き、隣の席で、「ホッピーはなにから作っているか知ってるか？ あれはな、ビールの粕でつくってるんだ」という話をしているのをしょっちゅう聞いてきた。ビール粕という言葉が言いやすいもんだから、聞いた人がまた次の人に言う。そういう伝言ゲームで誤った話が広まっていった。そうして、ホッピーはビール粕から作ったという話が定評になっちゃった。

なんでそうなったのかと考えるに、ホッピーは安いし、まさかちゃんとつくっているとは思わなかったのだろう。その当時は味もまだまだだったし。ちゃんとホップを使って、発酵もさせてつくっているなんて誰も思わなかった。でも、僕はそれが悔しくて、それで発酵という言葉にこだわった。ぜひともその文言を瓶に表示したいと思った。そういう思いが入った瓶なのだ。僕の怒りと共にね。

瓶を新しくしたこと、紙ラベルからプリント瓶にしたことで、生産性はずいぶん上がった。瓶の高さが揃ったので、瓶をより分ける作業がなくなった。充填するときの準備の時間がいらなくなった。紙ラベルじゃなくなったので洗瓶が圧倒的に楽になった。いいことづくしだ。

で、瓶はできた。次は箱だ。その当時使っていたのは木箱だった。箱の大きさは、瓶が隠れる高さがあり、瓶の頭が箱からはみ出ないので重ねて置ける。内側に仕切りはなく、6列かける5列の30本入り。箱に詰める作業は手作業だった。赤坂時代、うちのおじさんはよくトンカチと釘で箱を直していたのを覚えている。縣という木箱屋さんがあって、足りなくなればそこにおじさんが電話してそのつど「百箱持ってきてくれ」と注文をして取り寄せていた。ところが、よく見ていると、だんだん使っている板の厚みが薄くなっているのだ。厚みがなくなると強度が落ちる。そこで箱屋さんは帯鉄を巻いたりしてごまかす。その帯鉄も材質が悪いから、すぐに錆びて千切れちゃう。そうすると箱の底が抜けちゃうから、「ホッピーの箱は怖いよね」といわれていた。僕自身も配達していたのだが、その頃棒積みといって10段積みをやっていた。一番上に箱をボンと乗つけた時底が抜けたらもろに瓶を被っちゃう。これは危険極まりない。それで、僕は縣箱屋を呼んでこれからは規格品にしてくれと注文した。底板10ミリ、脇板8ミリ、これでやっ



てくれ、値段は今まで通りでと。箱屋さん、その場でははいはいと承知したのだけれど、箱ができ上がって持ってきたのを見ると、今までと同じ薄さなんだ。底板は10ミリもない。で、注文通りになっていないというと、「それはですね、のこぎりの目というのがあってですね、10ミリのところのにのこぎりを当てるとそれより薄くなるんです」などと屁理屈をいう。規格というのはそういうことじゃない、仕上がり寸法を伝えたのにそうならない、こんなじゃ引き取らないよと突き返した。そしてたら顔色変えて、困っちゃいますと困惑するから、少し憐憫の情をくれてやり、「じゃあこれでいいや、ただし帯鉄だけ巻いてくれ。いまここで、うちの工場の中でやってくれ」といった。その後はこのお灸が効いてきちんとした箱をつくるようになった。だけど、木箱だから、使っているうちに傷むし汚れて真っ黒になる。なんとかプラスチックの箱にしなきゃなあと思い、そこで、また、大山さんに頼んだ。ホッピーの新しい瓶を見つけてくれたあの大山さんだ。

「大山さん、今度は箱、見つけてきて」。大山さんも、また始まったよと大いに困ったことだろう。大山さんがようやく見つけてくれた瓶がびったり入る、30本入りのプラスチック製の箱。そんなもの、どこにあるだろうと大山さんは思ったに違いない。僕だって、いったい日本のどこにあるのか想像もつかない。だいたい30本入りなんていうのは特殊で、普通は24本入りだし、ビール瓶の箱は20本入りと相場が決まっている。30なんて中途半端な数は絶対にない。注文しておきながら絶対なんていっちゃったけれど、まあ、普通はない。しかし、そういう箱を新たに作るとなると、金型の費用がかかるし、ロットもあるだろうからたくさんつくらなくちゃいけない。そこでまた、瓶の時と同じように、「ありませんよ」「もう一度探してきて」の応酬を繰り返すことになった。



仕事部屋をつくってから、部屋に香りを焚くようになった。
もともと香りは精神に作用することが知られているが
私には特に効くような気がする。



人工的な芳香剤には弱い。
刺激的な、どこかエッジの立っている香りも、体が受け付けない。
ごくごくナチュラルな香りが好みだ。
ベルガモット、レモングラス、ローズマリー、ミント。
それほど甘くなく、むしろ爽やかさを備えた香り。
それらを十分に合わせて、焚く。

h i - t o - t e - m a

香りで、空気を眺める。

香炉にオーガニックエッセンシャルオイルを、ひとしずく。
丹精込めて抽出された精油は香炉の中で温められて、香りを放つ。
部屋に香りが漂い始めると、見えないベールを一枚纏ったような気持ちになる。
それは幸せの空気だ。



時間に追われ、決断の連続を乗り切る毎日の中で、
経営者は孤独だ。
絶壁のぎりぎりに佇んでいるような気分にもなる。
だが、幸せな香りは、
ひと刹那、深い森の中や風が舞う草原に私を連れていってくれる。
しばし、安らぎに包まれる時間。

ホッピーミーナの社員“共”育奮闘記neo vol.25

軽井沢国際音楽祭が終わり東京に戻ってすぐ、私は横川音楽監督にお礼のメッセージを差し上げた。いつもはすぐにお返事をいただくのに、なかなかレスポンスがなくしばらくしてからご連絡をいただいた。監督はどういう言葉でお礼をお伝えしていいかわからなくて遅くなったとおっしゃった。ここまでの感謝の言葉とともに、もしこの先軽井沢でのご縁が切れたとしても人としてのご縁は一生大切にしたいとまでおっしゃっていただいた。横川監督や事務局の皆さんと初めてお会いしてから日が浅いが、この半年間、お互いリスペクトがあって、音楽祭をより良いものにしたいという共通の想いだけで開催当日まで突っ走ってきた。音楽祭を終えた今は、終わってしまった虚脱感と達成感がある。そして、いまだに不思議な高揚感に包まれたままにいる。

音楽祭のある週末、金曜日の朝に軽井沢に着いた私は、早速、熊野神社様へ参拝した。タクシーで神社まで行き、さて帰りをどうしようと思っていたら、偶然別のタクシーがやってきた。その時、私はこの音楽祭の成功を確信した。お守りいただいていると思った。

3月からレシピの開発を続けてきた軽井沢国際音楽祭のシグネチャーカクテル「ホビート」も、最後は神の手によってなんらかのスパイスが加えられた。銀座で飲んだそれと軽井沢で飲んだ時との、言葉では表現できない違い。最後のひと雫がもたらされて、ドンピシャリの味になった。あの日の空気、空の色、マヤさんの花。一つ一つの要素が見事にはまっていく感じがして、あの時間、あの場所ですべてが合わり、ものすごくきれいなハーモニーを奏でたのだと思う。

昔、大学受験の時、とにかく厳しいクラス担任がいた。試験の直前は1日10数時間、とにかくご飯とお風呂と寝る以外は勉強なさい、それと規則正しい生活をなさいと訓示された。全力で準備していれば、本番当日に最高の力が出せる。もしかしたら実力以上の力が発揮できる。そう教わった。準備9割。軽井沢でそのことを思い出した。準備をしっかりしていれば、もともとの実力のレベルを越えてしまう。無意識のうちに限界と思っていたレベルを越えてしまう。コンサートマス

先遂

ターに、人の聴覚では聴き取れない周波集帯域の音を感知して、それすら表現しなくてはならないという話を今回伺ったのだが、まさに、それ。感知できない音をキャッチして、拾うことができたのかもしれない。特設ホビートバーで働くホッピーキャラバン部隊も、落ち着いて仕事をこなしていった。それもきちんとした下ごしらえがあったからだ。そうして、軽井沢マジックは起こった。

今回の軽井沢行きは、新入社員も含めて多くの社員たちには初めての出張だった。出張という経験ができ

たことが成長にもつながると思うが、それがましてや普通のビジネスの場ではなく軽井沢である。親御さんから嘘でしょ？と言われてきたという社員もいた。そういう風に言われてきたことも誇りだったはずだ。社員たちはキャラバン隊としてまとまっていた。ホビートづくりを仕切るチーフバーテンダーの太輔さんにとっても、忙しい中駆けつけていただき感謝しているが、太輔さんご自身が今回の仕事でなにかを見つけたという話を私の両親経由で伺って、ほっとしている。太

きたことがうれしい。社長という立場でマネジメントをさせていただいて、こういう瞬間がうれしいのだ。それまでの99の苦労は些末なものに思える。もっとも1年か2年に1回くらいしかないけれど。どこか気持ちがキュッとになって、一皮剥ける瞬間がある。そういう場を社員と共に共有できる時、社長としては最高の喜びなのだ。組織としてのみんなが、ひとつ階段を上がれたような気持ち。これを一度でも経験すると、この先感激が薄れてもまたあの高まりのところへ行きたいという気

真剣に仕事をして、全員で頂上にのぼったという達成感。
軽井沢でのあの週末は、私にとって特別な3日間となった。
軽井沢国際音楽祭2014。

輔さんだけでなく、軽井沢に集まった全員がなにかひとつ自己成長を感じた瞬間だったのかもしれない。日々積みあげてきたトレーニングの成果が軽井沢というステージでバーンと弾けたとしたら、これ以上うれしいことはない。

精一杯準備をすれば、本番で何かスパイスをかけてもらって、もしかしたら持てる以上の、期待以上の力が出せる。1人が1の力だとかけ算してもずっと1だが、1.1のパワーを出したから、その数字はどんどん膨らむ。そんな経験を、今回多くの社員たちとともにで

持ちになれる。それが、組織としての成長であり、組織のステージが上がることではないだろうか。

音楽祭の最終日、日曜のコンサートが始まる時に、ああこの時間が終わっちゃうと思った。ひとつの達成感を味わい、その余韻にもっと浸っていたかったが、時は流れてどんどん先に行ってしまう。真剣に仕事をしてその感動を味わった。その達成感は、次につながる。来年は来年の風が吹くだろうが、みんなとこの日のような高揚感を味わうために、また汗をかこうと思う。来年も軽井沢で、お会いしましょう。

11月12日(水)・13日(木) 信金発! 地域発見フェア

会場: 東京ドーム
時間: (水) 10:00-17:00、(木) 10:00-16:00
販売商品: 地ビール各種(仮)

全国の企業6,000社と全国各地の食品・物産が東京ドームに大集結! ホッピーブース(A-075)で皆様をお待ちしております。

主催: 信金発! 地域発見フェア実行委員会
お問い合わせ先: 一般社団法人 東京都信用金庫協会
(03-6228-8558) URL: <http://bfair.jp/2014/>

11月19日(水) 日本の人事部 石渡美奈講演会

会場: 大手町サンケイプラザ 時間: 15:00~16:10
「社員のやる気を引き出し、組織を強くする仕掛け」と題して、ファシリテーターに一橋大学教授米倉誠一郎氏を迎え、サイボウズ株式会社青野慶久社長とのコラボ講演が実現! 早い者勝ちの無料講演です。

主催: 日本の人事部「HRカンファレンス」事務局
お問い合わせ先: hrc@jinjibu.jp
<http://hr-conference.jp/201411/>

11月21日(金)、22日(土) 第5回港区ものづくり・商業観光フェア

会場: 六本木ヒルズ 時間: 11:00~19:00
販売商品: 未定

港区の産業・商業・観光等の魅力を幅広くご紹介。東京・赤坂生まれのホッピーをはじめとする弊社商品をご紹介します。

11月22日(土) FC東京 青赤横丁 VSアルビレックス新潟

会場: 味の素スタジアム 販売時間: 12:00~19:45(仮)
販売商品: 調布生ビール・樽ホッピー・黒樽ホッピーなど
毎回大好評のイベント、今年最後の出店です。ホッピーを飲みながら観戦しましょう。
URL: <http://www.fctokyo.co.jp/>

ホッピーが飲める! 新規オープン店

2014年
10月9日
OPEN!

浅草豚やしき ホルモン酒場 本所吾妻橋店

東京都墨田区吾妻橋2-2-4 1F
電話: 03-5608-8388
営業時間: 17:00~26:00(月~土)

13:00~24:00(日祝)(年中無休)

※仕入れの状況により、営業時間が前後する場合がございます。お電話にてご確認ください。

お取り扱い商品: ホッピー、黒ホッピー、55ホッピー、ガラナ
※シャリキンホッピー!

2014年
10月16日
OPEN!

一切炭火焼肉 牛虎

東京都港区虎ノ門1-5-8 オフィス虎ノ門1ビル1F
電話: 03-3593-9880
営業時間: 11:00~14:00/17:00~24:00(土日祝定休)
お取り扱い商品: ホッピー、黒ホッピー

MixMixMixカレンダー

11月 12月



『冬に備えホッピーを飲んで
温まろう!』



『今年もうすぐクリスマス。
ホッピーで気分ルン!』

編集後記

食べ飲み特集に続くホビマガスペシャルバージョン、「軽井沢エディション」をお届けします。軽井沢国際音楽祭、一度来たらファンになっていただける素晴らしい音楽祭です。すでに来年に向けて我々スタッフはスタートを切りました。2015年も8月中旬~末頃の開催予定です。来夏はぜひ、軽井沢でお目にかかりましょう! (37)

ホップと出逢ったホッピーの原点の地「長野」でお客様にホッピーをお渡しすることができました。創業者の軌跡を感じ、社員として鳥肌が立つ瞬間でした。音楽とホッピーに酔いしれる素敵なお時間を当号で皆様に少しでもお届けできたら幸いです。(Meg)

蓄電と放電を繰り返しながら、前のめりで行く。自転車操業ともいう。走らないと倒れる。そんな人生の連続も、善きかな。(to)

Hoppy Magazine(ホッピーマガジン)

第35号(隔月発行) 2014年10月発行

編集長 石渡美奈
編集 桜井めぐみ
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