Hoppy Magazine 36
［ホッピーマガジン］
◎第36号
2015年5月発行

Episode of growth 26 ◎横山健一のOne Step

苦悩の道は、戻らないための道。

横山健一は昨年の11月、調布工場の次長になった。製造現場の責任者というポジションである。彼はこれまでにも工場を良くしていこうという意識で動いてきたのだが、自分が上に立ってますますその意を強くした。しかし、立ちはだかる現実が目の前にあった。

2008年、彼が調布工場に入ったとき、はじめはその環境の乱れに驚いたという。日常業務の中で問題が発生した時には、改善すべきことを自分たちの部署で話し合い防止策をつくってきた。本来はそれを工場全体にまで広げ、意識や具体的な対策の共有化を図るべきだろうと彼は考えた。だが、工場の雰囲気はそうではなかった。事なかれ主義とでもいおうか、見て見ぬ振りをし、事案を放置したまま誰かがやるだろうと自らは手を出さない空気があった。それが「調布工場の体質になっていた」と彼は言う。あれから数年経ち、旧体制から人心も一新されたが、今なおその残滓があると彼は感じている。工場のトップになって、懸念してきたことにぶち当たった。「どこかオープンではない」と、悔恨を込めて彼は言う。もし万が一工場内で製造事故が起これば、会社を揺るがす一大事になる。自分たちしかホッピーを作っている人間はいない。そういう当事者意識をもっと強く持って仕事にあたってもらいたい。いい意味でのプライドを、工場で働くすべての人々に自覚してもらうにはどうすればいいのだろう。苦悩の日々だと横山は虚空を見つめる。製造現場を去って行ったかつての仲間たちに、自分たちの工場がこんなに素晴らしい環境を整えみんなが輝くように働いているのだといつか胸を張って言える日をめざして、彼はホッピーが生まれる現場を見つめている。

よこやまけんいち
横山健一
ホッピービバレッジ株式会社　調布工場 生産部門　部長代理

「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。

TOKYO DRINK

issue#05

季節の色のランドマーク。

秋の日。六本木通りの方から坂道を登ってきて、そろそろ息が切れだす頃、
登りつめたご褒美のように銀杏が色づいている。
そこだけぽっかりと火が灯ったように、目の前が明るくなる。
旧氷川小学校の跡地、さらに時代を遡れば勝海舟の屋敷跡でもある坂の上の一角。
この木はこの丘のシンボルだなと、思う。
そばを通る時、あたたかい息吹とともに、
それでいいんだよと声をかけられた気がした。

銀杏を過ぎて向こう側に降り始めたすぐのところに、店はある。
和服の女将が笑顔で迎えてくれるその店を、最近知った。
何度か通ううち、店に入るとお帰りなさいと女将が声をかけてくる。
女将にたずねると、自然にそう言葉が出てくるのだという。

わざわざ私たちのところで過ごすお時間をいただいたのだから、
その一期一会を大事にしたい。
おいしいと言っていただけるよう、精一杯務めるのが私の役目。
そういう料理を運べることが幸せだという。

失敗は限りなくしてきた。
その度にどこからか神が降りてきて救いの手を差し伸べてくれた。
だから今があるとも思う。
許されてここにいるのだ。
人に助けられて、人との出会いがあって、今がある。

女将が運んでくる３冷ホッピーの一杯もまた、一期一会のうまさだった。

黒毛和牛　赤坂 ぶんぱち
東京都港区赤坂6丁目6-4
電話：03-3587-6787
営業時間：17:00～23:30（土曜定休）
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、
赤坂ビール ルビンロート

渋谷 表参道 外苑前 青山一丁目 赤坂見附 溜池山王 虎ノ門 新橋 銀座 京橋 日本橋 三越前 神田 末広町 上野広小路 上野 稲荷町 田原町 浅草

ホピ鉄 銀座線総集編

特別編成臨時列車のご案内

2012年の夏から2014年の夏まで、足掛け2年にわたり
端から端まで踏破（電車に乗っていたけど）した、ホピ鉄銀座線編。
ホピマガでいうと、21号に渋谷をスタートして33号で浅草にゴールしました。
今号では、全線の名店を再掲載。保存版総集編としてお届けします。
こうしてみると、銀座線は各駅ごとに味のある名店が揃っておりました。
お楽しみください。

くし家 串猿

◆渋谷

東京都渋谷区宇田川町37-10　電話：03-3465-0260
営業時間：17:00〜26:00（年中無休）　お取り扱い商品：ホッピー／黒ホッピー

女性でも軽く10本は食べられるという串猿の串揚げは、からっと揚がってすっきりとおいしい。「人の和を食でつなぐ」がモットーの「くし家」が渋谷にオープンした新拠点がこの串猿。くし家の都内各店舗はどの店もそれぞれに個性があるが、ここはなぜか猿がモチーフ。店長猿田一彦さんの名にあやかってのことらしい。その名前から、日本書紀や古事記にも登場する猿田彦を思い浮かべてしまうが、猿田さんの串揚げはまさに神わざ。パン粉、油、溶き粉、ソース、フライヤーなどに独自の創意工夫があり、食べ飽きないおいしさがくし家の特徴だが、それでも、揚げる人の技量によってその味は変わると猿田さんはいう。控えめな猿田さんだが、その点において誰にも負けない自信はあると言ってくれた。だからこそ、渋谷で名前を冠した店を任されているのだと、思う。ホッピーをおいしく飲んでもらい、そのアテとして串揚げをスナック感覚で気軽に食べてもらいたいと猿田さんは話す。そして、今年の夏は氷結アイテムで勝負と、激戦区の渋谷での抱負を語ってくれた。シャーベット状に凍らせた焼酎を凍ったジョッキに入れ、ホッピーを注いでぐびっと喉に流し込む。この刹那のために、夏があるといっても過言ではない。

青山もっきんばーど

◆青山一丁目

東京都港区南青山1-9-2 大場ビル1F　電話：03-6447-2536　営業時間：17:30～24:00（月～金）（土日祝定休）
お取り扱い商品：ホッピー／黒ホッピー

青山で美味しい焼き鳥が食べられる店として、青山もっきんばーどは知る人ぞ知る名店だったが、2007年2月、テナントとして入っていたビルの立て替えのため、店を閉じた。お店のファン達は途方に暮れた。しかし、3年後、青山もっきんばーどは再びファンの前に姿を現した。それが現在のお店である。ここに押しかけるお客様のお目当ては、なんといっても焼物だ。味は塩とタレが選べるが、メニューによってはバルサミコしょうゆ味や紹興酒しょうゆ味というものもある。これがまた、うまい。具材との相性も良く、お酒が進んでしまう逸品である。合わせるのはもちろんホッピー。3冷でいただける青山では貴重なお店である。茶そばが隠れたもっきんサラダもボリュームたっぷり。しかも、青山という立地からは考えられないリーズナブルなお値段。懐にもやさしい。

じつは、会長の石島眞一さんは40年前に天ぷら割烹を開業。その後、ピザハウスやカントリーライブハウスなどを次々と開き、経営に携わっていた。もっきんばーどという店名は、カントリーミュージックが好きな会長の命名。

パティ・ペイジの唄に「モッキンバード・ヒル」という名曲がある。また、店内には7年前に亡くなられた女優原ひさ子さんの写真が飾られているが、彼女は会長のお母様。現社長石島大さんのお祖母様にあたる。

魚河岸酒場　魚久　赤坂店

◆赤坂見附

京都港区赤坂3-19-12 東昇ビル1F　電話：03-5575-3553　営業時間：17:00～23:30（月～金）／16:00～21:00（土）（日祝定休）
お取り扱い商品：ホッピー /黒ホッピー（季節により、レモン、ザクロ、アセロラのサワー類）

オープンして3年、いまや赤坂で美味しい魚を食べたい時はこの店という常連客が押し寄せる人気店となった魚久。根津船長（この店では店主を船長と呼ぶ）が「どこまでを常連さんといえばいいのかわからない」というほど、週に3～4日お出でになるお客様はざらだとか。新しいお客様も、はじめはなじみ客のお連れ様としてやって来ることが多いそうだ。人が人を呼ぶ人気の理由は、魚の味と鮮度だけではなく、どうやら目配り気配りにもあるようだ。船長は「お客様の様子をみながら、おすすめを変えたり」している。例えば、大きい焼き魚を食べる際、友達同士なら同じ皿でもいいけれど、上司となら取り分けしやすいほうがいい。「遠慮して箸が出ないともったいない。焼きたては熱いうちに、刺し身は冷たいうちに召し上がっていただくのが、やはり一番おいしいので」。食材の魚にもお客様にもうれしい心配りではないか。接客マニュアルはあえて作らなかったそうだが、臨機応変な対応をするためには、マニュアルはむしろ邪魔になる。お客様の多少のわがままはお聞きするようにとスタッフにも言ってあるそうだ。「できることはします。それで楽しみが増えるならいいじゃないですか」。会計時のお客様の満足度で店はジャッジされると船長はいう。「またこの店に来ようと思っていただけるように、一所懸命やるだけ」という姿勢が、お客様のリピート率を高めているのだろう。そして、今夜も魚久の店内は楽しげなざわめきに満たされる。

家庭料理　さん六

◆溜池山王

東京都港区赤坂2-17-73 前岡ビル2F　電話：03-3587-4036
営業時間：11:30～14:00/17:00～23:30（日祝定休）　お取り扱い商品：ホッピー /黒ホッピー

屋号の「さん六」は、山麓の意味だそうだ。頂をめざすには、山すそから一歩ずつ歩いていかなければならない。そんな思いが込められている。店主の田坂洋明さんは、酒販店勤務を経てこの店を開いた。若い時に飲食店で働いていたので再びこの世界に戻ってきたことになる。彼のお母さんが自分の店を持ちたいということから、それならばと始めた。2012年３月のオープン。この地区では新参だ。それゆえ、まずはお店を知ってもらわなくちゃいけない。あいさつ代わりにランチを低料金で提供した。カツ丼好きのお客様が食べに来て驚いた。このクオリティでこの料金はありえないと。そんな努力が、夜の来客へとつながっていった。特別の食材を使っているわけではないと田坂さんは言う。しかし、手は抜かない。お母さんとの二人三脚で作る料理は、どれもほっこりとうまい。愛情が料理の味に込められているのを実感する。家庭料理という肩書きは伊達じゃない。ちょっと高級感のある店内も、居心地がいい。お母さん特製の自家製春巻きをいただいた。家で晩ご飯を食べている、あの味だ。ホッピーがぐびぐびいけてしまう。

聞けば、店主の田坂さんは地元赤坂でホッピーミーナとは同学年。というわけで、最近よくお邪魔するそうだ。ある夜のカウンターで、ふと隣りでホッピーを飲んでいるかもしれない。

もつ屋良蔵商店 西新橋店

◆虎ノ門

東京都港区西新橋1-22-6 新橋コアビル2F　電話：03-3580-5255
営業時間：17:00～23:00（日祝定休）　お取り扱い商品：ホッピー /黒ホッピー

毎週、何らかのお得なイベントがある、もつ屋良蔵商店西新橋店。店長の箭内千栄美さんがイベントを仕掛けるのは、お客様に元気をお届けするため。お店にいらしたら明るい気持ちになってもらえることを願ってのことだ。これまでは店内に月ごとのイベントカレンダーを貼っていたが、お店にお出でになれないお客様にもお知らせできるよう、メールマガジンでの配信に切り替えた。名刺を頂いたお客様へ配信している。よって、ある意味セグメントされたネットワークだが、その分お客様とは深くコミュニケーションがとれている。店の予約もメールで来るとか。以前お話をうかがった時、箭内さんはPCやインターネットは苦手とおっしゃっていたが、今では存分に使いこなされている。

こんなチャーミングな店長を、ご常連たちが放っておくわけがない。いっしょに飲みに行こうという誘いもよくいただくそうだが、お店が終わってからとなるので、なかなかごいっしょできないのが残念と箭内さんは言う。

店内はほどよいざわめきで居心地がいい。DXポテトサラダというな名前が目に付いた。どんなところがDXなのかと訊くと、いたずらっぽく微笑み、出てきたのは赤ウインナーと生ハムが乗ったお皿。メインはもちろんポテトのはずだが脇役の陣容がすごすぎる。若い人たちは生ハムの贅沢さに目を見張るだろうが、おじさんとしては赤ウインナーである。さっそく箸を伸ばす。子供の頃、弁当のおかずに入っているとうれしくて最後に大切に食べた、あの味がする。これだけでホッピーがお代わりできる。もつ鍋はもちろん、常においしい料理を食べさせてくれるもつ屋良蔵商店西新橋店。虎ノ門の貴重な一店である。

立ちのみ 竜馬 ◆新橋

東京都港区新橋2-13-3 ALC.BLD.1F　電話：03-3591-1757
営業時間：16:30〜23:30(月〜木) 16:30〜24:30(金) 17:00〜23:00(土)　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、レモンハイ

新橋に新しい立ち飲みのスタイルをつくったのが、この店だ。オーナーの砂押 資さんは2000年に脱サラをしてこの店を始めた。当時は、立ち飲みといえば酒屋の片隅で乾きものや缶詰で飲むようなものしかなかった。でも、これからの世の中はOLやサラリーマンが気軽に入れる店を必要とするだろうと砂押さんは確信していた。時を同じくしてデフレ経済となり、時流が店を後押しした。竜馬はモダンな雰囲気を持つ。天井も高く、酒瓶の置き方ひとつにしてもディスプレーとして楽しめる。しかしながら、立ち飲みの基本は安価なことであり、薄利多売で店を成立させているところが同じ立ち飲みのバルとは違うと砂押さんはいう。そのバルも、竜馬のような立ち飲み店の成功がきっかけで生まれた業態といえる。

おしゃれな立ち飲みは本来出会うべくもない人たちを結びつける。「お客様が協力しあわないと成り立たないから、店側としてもお客様同士を紹介したりして、混み合った場をやりくりしたりしている」そうだ。立って飲むことで、交流が生まれ、この店で出会って結婚したカップルもいると聞く。リアルなコミュニケーションがそこにあるということだ。この雰囲気を好んでアッパークラスの人たちも訪れるという。ホッピーは1日60本ほどこの店で飲まれる。「うちでは大きな存在です」と砂押さん。大人の距離感を知るこの店のお客様にご愛飲いただけているとすれば、ホッピーもあたたかなコミュニケーションのお役に立っているのかもしれない。

酒蔵かっぱ ◆新橋

東京都港区新橋4-19-1　電話：03-3431-7928
営業時間：16:00〜23:00(月〜金) 17:30〜22:00(土)((日祝定休)　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー・55ホッピー

コの字カウンターには独特の魅力がある。真ん中に店の主人が立ち、客がそれを囲む。会話の相手がいなくとも、店主の一挙手一投足を眺めていれば酒のアテになる。酒蔵かっぱは、今年の始めに出版されたコの字カウンターの本にも掲載され、古くは吉田類さんの酒場放浪記の第1巻にも登場する名店である。創業は昭和54年。居酒屋メニューが並ぶお品書きのなかに一ひねりした名前がある。例えば、ぬたの盛り合わせ。ワカメと分葱に刺身が3品つく。味噌は合えずに乗せてあり、味加減は自分で決められる。例えば、もやし鉄板焼。実にシンプルだが、シャキッと仕上げるには熱の加え加減が難しい。例えば、ハンペンピザ。ベースがはんぺんなので胃に溜まらず、酒を飲むのに都合がいい。工夫のメニューはお客様を飽きさせないためと、店主の葛山健一さんは言う。老舗といえど日々精進ですと笑う。仕入れは築地だが、「うちみたいな小さいところは、値の張るものは買えない。安くてうまいものを工夫して仕入れているんです」と、その日のメニューを短冊に筆でしたためる手を休めて教えてくれた。ホッピーは、お客様からの注文で10年ほど前から置くようになった。55ホッピーもある。

息子の正徳さんが、コンビーフカレー炒めをつくってくれた。コンビーフの量もたっぷりでキャベツとともにカレー風味も香ばしく、食欲と酒欲をそそる。これには黒ホッピーも合いそうだ。おいしく安く旬のものをいただきながら、ほろ酔いな新橋の宵である。

たぬき ◆有楽町

東京都千代田区有楽町2-3-2 新白石ビル1F　電話：03-3573-7048
営業時間：16:00 ～23:30（月～土）（日曜定休）　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

このあたりは戦後まもなく始まった店が多いが、その中でも古株のひとつがたぬきである。居酒屋さんが軒を連ねているが、お店同士は仲がいいんですと、店長の榎甲丞さんはいう。「醤油を借りに来るみたいな近所付き合いってあるでしょ。あんな感じでホッピーの貸し借りとか、路地に車が入ってきたら、車来たよーって声をかけ合ったり」、そんな店同士のつきあいがあるのだという。店同士のそんな雰囲気が、この界隈の柔らかな空気を作り、人々もその空気に触れたくて足を向けるのだろう。そんなおもてなしの心意気が盛り込まれて、たぬきの焼き鳥はボリュームたっぷりである。手羽先など、2串食べたらお腹がいっぱいになるほどだ。さらに、お店独自の人気メニューも面白い。はんぺん納豆は、はんぺんの中に納豆を入れて揚げてある。頬張るとその食感が面白い。MMQとは、明太・マヨ・キューリ。アスパラベーコンやイカの一夜干しなどは、匂いにつられてこっちにも同じものをという注文の連鎖が起こる。店同士の仲の良さばかりか、客同士にも一体感が生まれる。

こちらのお店でも、ありがたいことにホッピーファンは増えているそうだ。「一杯目からホッピーという人も結構います。大抵“シロ”が多いけど、日によってなぜか黒ホッピーばかり売れる日もある」。そんな時は、足りなくなって隣の店にホッピーを借りに走ることになるんだろうな。そんな想像をしていると、またジョッキが空になるのである。

銀座　升本 ◆銀座

東京都中央区銀座1-4-7　電話：03-3563-2706
営業時間：11:15～13:30／17:00～22:00（月～金）（土日祝定休）　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

天明年間創業の升本総本店（飯田橋）は、江戸時代から灘の酒の元締めだった。それは現在の発達した流通の中でも不変だ。その升本総本店からののれん分けで、かつて新橋升本が存在した。そこで番頭を務めた先代が、この地に銀座升本を開業した。当初は酒屋を開こうと土地を買ったのだが、あろうことか隣が酒屋だった。新橋升本時代に立ち飲みも経験していたことから酔客の扱いにも手慣れていたのだろう、居酒屋としてスタートしたのが昭和28年。この9月でちょうど60周年を迎える銀座の老舗だ。ホッピーを置くようになったのは10年ほど前。以前からご常連の要望があって、その人のために用意したものが他のお客様の目に留まり、メニューとして正式に置くようになった。今ではコンスタントにホッピーが飲まれている。

正しい居酒屋の空間を体現した清潔で居心地のよい一階に負けず劣らず、二階を自分の席とするご常連もいる。その窓辺からは並木通りの緑が楽しめる。何とも贅沢な席である。真っ当な料理と真っ当な酒。銀座という土地柄なのか、奇をてらったり華美であることを嫌う粋さがある。ケレンとは無縁の居酒屋道とでも言いたいものを二代目のご主人三保谷卓さんと二人の息子さんが継いでおられる。この落ち着きと心地良さこそ、この席で味わうべきものではないだろうか。90年の歳月を超えたNCR製のレジ、半世紀もの間お酒を温めてきた燗つけ器、今でも木箱と河岸籠を荷台にのせて築地との間を行き来するロッドブレーキの自転車。銀座升本には、懐かしい時代が現代に生きている。

由丸　八重洲仲通り店　◆日本橋

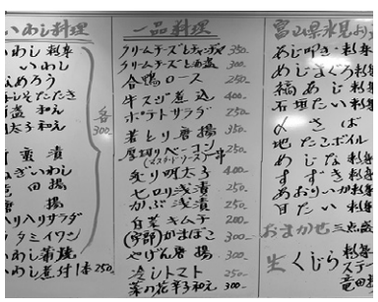
東京都中央区八重洲1-8-9　電話：03-3278-8005
営業時間：11:00～23:00（月～金）/11:00～22:00（土・日）（祝定休）　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、55ホッピー

店長は以前溜池店におられた諸橋厚志さん。ホピ鉄がゆっくり走っている間に追い越され、こちらの店長になっていた。溜池店は夕方からは居酒屋さながらにお酒を召し上がるお客様で埋まった。諸橋さんは、こちらの店もそうしたいという。お酒のつまみ系は当初10品ほどだったが、今では30品目までに増えた。メニュー表を見ても、ラーメンより断然おつまみ系の面積が広い。もともとはラーメン店なのに、そこが面白い。諸橋さんは、ホッピーをこよなく愛してくださり、溜池店ではさまざまなホッピーカクテルも創作されていた。八重洲仲通り店では「生ビールよりホッピーをもっともっと出したい。まだ足りない」と意欲を燃やす。月に200～300本がこの店で飲まれるホッピーの数。焼酎だと700～800杯。それを1000杯まで伸ばしたいというのが目標だ。諸橋さんはホッピーはまだまだ伸びると力強い目で語る。そして、「焼酎にもさまざまな品質があるが、それを包むようにおいしくするのがホッピー」だという。確かに、きちんと醸造しているホッピーへの自信はあるが、そこまでホッピーを評価してくださる言葉は身にしみてうれしい。「この辺りは外国人も多く働いているのですが、仕事帰りにやってきてホッピーくださいといいますよ。生ビールじゃなしに」。この冬は、長崎おでんがメニューに載る予定。うまみのあるアゴ出汁に九州独特の甘い醤油で味付けしたおでんだ。そのあつあつを冷たいホッピーとともにいただくのを想像するだけで、もうたまらない。

立ち飲み 大松　◆神田

東京都千代田区鍛冶町2−12−13　電話：03-5295-5470
営業時間：16:00～23:30（月～金）/16:00～22:30（土）（日祝定休）　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

JR神田駅北口の改札を中央通りの方に向かうと、通りの向こうに店が見える。昨年８月にオープンした立ち飲みの店だが、本店が近くにあって、イワシ料理の店だ。こちらは、同じ食材、同じメニューを立ち飲みということで格安の料金で提供している。入り口から一段下がったフロアにL字カウンターがあり、午後４時の開店を待つかのように客が押し寄せる。ホッピーはきちんと3冷。だが、ジョッキやホッピーを冷やすスペースの都合もあって、なくなったらおしまい。早い者勝ちだ。３杯セットというのがあり、ホッピーの場合は、冷たい焼酎がデキャンタで出てくる。フロアを仕切る高橋佐（たすく）さんは「飲む人も手っ取り早いだろうから」といたずらっぽく言う。毎日やって来るご常連もいて、ホッピーを飲む人は最近もまた増えたという。「やはり、カロリーやプリン体を気にする人が多いから」。イワシ料理もそういう意味では健康にいい。３日間煮るというイワシの煮付けは、骨までほろほろとおいしい。メニューのほとんどは料理長の石井国雄さんの手作り。いっさい手を抜かない。そこが人が集まる理由なのだろう。イワシとホッピーの相性はとてもいいという。ご常連の多くがホッピーと一緒に注文しているのがなによりの証拠だ。



炭火焼 鶏奈緒 ◆上野

東京都台東区上野7-5-5　電話：03-3847-0234
営業時間：18:00～24:00（日祝定休）　お取り扱い商品：ホッピー、ホッピーカクテル（きずな、みらい）

その日の朝にしめた鶏を使い、部位によって串の種類を使い分け、炭火の上に乗せた時は一心不乱で焼きに集中する。その焼き鳥はどの一本も絶品。すべてにピンと張りつめた職人的な気高さを感じさせる、店主荒木信哉さん。東日本大震災のあと、店のメニューに加わったのは、きずなホッピーだった。柚子酒と柚子梅酒をミックスしてホッピーで割ったカクテルは、柑橘のさわやかさと酸味の絶妙なバランスをもつ。このバランスを見つけるまでに試飲を重ねたと荒木さんはいう。「少しずつ作ればいいものを、それぞれきちんと一杯分ずつ作って、それを5～6杯」。毎日の試行錯誤はさぞかし試練だったに違いない。そのおかげもあって、当初は女性向けと考えたきずなホッピーだったが、男性にも好評で、その夏限りだったのが今では定番化。この店のオリジナルホッピーカクテルとして定着した。それに続く第2弾が、みらいホッピーだ。こちらは55ホッピーとレモンハイのブレンド。これまたその開発にもじっくりと取り組まれたことはいうまでもない。これにはホッピーの営業部員も係わらせていただいたのだが、「安直なものはダメ」と、ここでも試行錯誤が続いた。荒木さんは、真剣にやることの尊さを知るからこそ、なかなかOKは出さない。でき上がったものは、だから自信をもってお客様に提供できるのだ。きずなとともにみらいという名のホッピーには、荒木さんの男のやさしさがかいま見えた。

居酒屋高橋 ◆浅草

東京都台東区浅草2-3-15　電話：03-3844-2512
営業時間：12:30～22:00（月～金）9:30～22:00（土日）11:00～22:00（祝）（水曜定休）　お取り扱い商品：ホッピー・黒ホッピー

しばらくぶりに訪れた浅草ホッピー通りは、広々とした印象に変わっていた。かつては各店舗が道路に席をもうけ、それがこの通りのにぎやかな雰囲気を演出していたのだが、緊急車両の通行に支障があるということで、店側が自らセットバックし対応した結果だ。ホッピー通りの入り口に店を構える居酒屋高橋もそのひとつ。3年前の本誌取材時よりも10数席分店が狭くなった。かつて30数席だった規模でのこの減席は、店としてはかなり厳しい。しかし、そんな犠牲を払うこともホッピー通りを存続させるためにはいとわない。そんな心意気を強く感じたのだった。

居酒屋高橋のメニューはなんといっても自慢の煮込み。その味は、相変わらずしっかりうまい。これも食べてみてと店主の高橋さんが出してくれた馬刺は絶品。頬張ればしばらく言葉が出ないほどだ。豊富にそろった鯨料理の中から刺身もいただいたが、自慢のメニューだけのことはある。

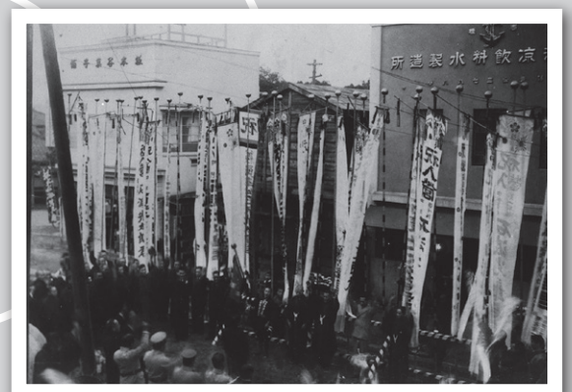
開業してから40年になろうとしているこの店は、創業当時からホッピーは3冷だった。それが、10数年前から氷を入れてくれというお客様の要望で氷入りも出すようになった。「本当は3冷がいいんだけどね」と高橋さんは目配せをくれた。もちろん、お店ではホッピーも焼酎もジョッキもきっちり冷やしてスタンバイしている。

ホッピー通りに、高橋あり。浅草の心意気を感じる一杯だった。

ホッピー半径Xkmの旅

Hoppy's Travel of Radius Xkm 1

ホッピーは東京赤坂で生まれた。そこから東京の街の中へ、東京近郊へ、そして全国各地へ、さらには世界の街へと旅立っていった。ホッピーが向かった先には、ホッピーを愛してくださる人がいる。そんな幸せの場所を探して、ホッピーを追いかける旅に出ようと思う。ホッピー半径Xkmの旅。Xは、どんな数字になるのか。それは未知であり、無限。



ここに二枚の写真がある。上の写真は出征する兵士を見送る図。のぼりが林立しているのは、ホッピービバレッジの前身である秀水舎の玄関先である。向かって右の建物の壁に、清涼飲料水製造所の文字が見える。その上の碇は秀水舎のマークである。下の写真は、出荷時のピンナップ。こちらは戦後のもの。積荷の箱にサイダーの文字が見えるが、瓶の色からみるとホッピーであろう。くろがねオート三輪が勇ましい。ホッピーが世に出始めた頃の貴重な一枚である。旅の始まりはここから。現在の住所表示でいえば、東京都港区赤坂5丁目。ここにほど近い一軒を訪ねることにする。

半径 0km

紫月

東京都港区赤坂7−8−1 赤坂三分坂マンション1F　　電話：03-3586-6734
営業時間：18:00〜26:00（月〜金）/20:00〜26:00（土）（日祝定休）
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、赤坂ビール ピルゼン

ドアを開けると和装の女将が迎えてくれた。仁村和代さんは日本舞踊藤間流のお師匠さんでもある。以前は赤坂で70年続いた老舗割烹「一福」の3代目女将だった。こちらのお店はこの2月でちょうど開店一周年。和代女将によれば、赤坂は古くからおばんざいの店が多かったという。そんな古き良き赤坂の店でありたいと、この店を始めるにあたりテーマを「赤坂」にしたのだという。赤坂の風情や心意気というものを知っている人はいまや貴重だ。赤坂が本来持っている落ち着きとあたたかな空気がこの店には満ちているように思う。豆腐は、赤坂で一店だけある伊勢幸のものだ。おばんざいメニューは、どれでもワンコイン。「これなら毎日でも来ていただけるでしょ」という気持ちがうれしい。仕入れに合わせてメニューは変わる。だから、毎日通っても飽きない。飽きないどころか、マイ箸、マイ膝掛け、マイDVDプレーヤーまで置いているご常連もいるほど。これじゃまるで自分の家だ。

この日のおすすめは、蕪のそぼろあんかけとブロッコリーのおひたし。基本は野菜中心というから体にもうれしい。キンミヤの一升びんからつくってくれる3冷ホッピーも、美人女将なら格別のおいしさだ。

カウンター席の背後が広く空いているので、開放感があっていいのだが、ここにテーブルを置けば席をもっとつくれるのにと言ったら、一人でやってるから手が届かないと、まるで商売っ気がない。それよりも祭の打ち上げで氏子衆がここで車座になって飲むほうを選んだ。なるほど、地元になくてはならない集いの場だと納得したのだった。

勝つために、仕事のすべてがある。　森田浩平（FC東京・チームマネージャー）

少年時代からサッカー選手になるのが夢だった。マネジメントに興味を持ったのは大学２年の時だった。監督に話をして、じゃあ今度の遠征の手配をやってみるかと任された。誰かがチームにまつわる仕事を引き受ければ、監督も選手ももっと試合に集中できるのにと思ったことがきっかけだった。「すき間を埋める作業」だと彼は言う。チームを円滑に進めていくための作業でもある。卒業後、それが天職になった。

FC東京ではチームのスケジュール全般を管理する。キャンプ地の選定と手配、アウェイゲームの遠征の準備はシーズンがスタートする前に済ませる。飛行機や新幹線のチケット、宿泊先の選定、荷物輸送の手配など、旅行業かと思うほどだ。さらに毎試合ごとに移動ルートの混み具合を調べて時間調整をしたり、選手の食事をどうするかも決める。宿泊先では、充電器を忘れた選手のために数種類の器具を用意しておき、「忘れる選手がいるので」と、なぜかサプリメントの予備を持ち、自分のポケットwifiを貸し出す。気がつくと何人かが暗証番号を使ってアクセスしていたりする。「ある程度は想定して対応できるようにしている」おかげで、彼のバッグはどんどん重くなる。

練習ではボール拾いもする。悩んでいる若い選手がいれば自然に声をかける。ケガが長引いている選手には世間話を持ちかける。チームは毎年違う。選手もスタッフも含めて全く同じということはない。「だから、その一年を大切にしていかないと」と思っている。サッカー選手の寿命は短い。なおさら、今この時を全力でサポートしていきたいと思うのだ。いい状態で試合に臨めて、そして勝って帰る。勝つことは重要だ。そのためにすべてがある。マネージメントという仕事をしながらも、やはり勝負師としての血が彼の中に流れているのだ。優勝したら、ビールかけと一緒にホッピーかけもやりたいですねと、勝負師の目はひととき微笑んだ。

人を支える情熱に、
ホッピーで乾杯。

FC東京
×
Hoppy
情熱の所在地
「マネージャー編」

撮影：11月22日味の素スタジアム

修復成った山車人形「翁」、初お披露目。

赤坂氷川祭。

平成26年度赤坂氷川祭は、2014年9月に行われた。氷川山車は、前年に復活した船形の山車「恵比寿」に続き、新たに「翁」が初お披露目となった。「翁」の山車人形は、弘化二年（1845年）につくられたもの。五月人形や山車人形の名工として活躍した松雲斎徳山によるもので、徳山の円熟期に作られた完成度の高い人形として大変貴重なもの。歳月をかけて修復し、2014年にようやく完成した。山車巡行にはそのレプリカが使われ、「恵比寿」「頼朝」と合わせて3台の氷川山車連合巡行となった。沿道には多くの見物客が途切れなく続き、江戸絵巻を再現した壮大な巡行を見守った。

連合巡行の終着点である氷川神社境内では、赤坂の味の名店を連ねる屋台が今年も活況をみせた。ホッピービバレッジのテントでは樽ホッピーと赤坂ビールが用意され、神輿を担ぎ山車を引っ張った手に次々とカップが渡り乾杯が繰り返されていた。

春へ向けてスタート。15PE宣誓式。

10月1日は、15PE（2015年度内定者）の研修がスタートする日。2015年度入社予定の7名が、宣誓式でに臨んだ。

はじめに石渡会長からホッピーの歴史とそれに続いて55ホッピーにまつわる話があった。55ホッピーは、ホッピー発売55周年を記念して作られ、発売当初のラベルデザインを使った。評判が良くその後定番化した。これには海洋深層水が使われている。飲んだことがない人のためにと、その日海洋深層水が用意されていた。15PEたちは口に含むと困った顔になった。「これがミネラルなんです」と、会長はその反応に満足そうに言った。飲んだ時の普通の水よりも少し重い感じと後味のかすかな渋み。これがミネラルの味なのだ。そして、これこそが55ホッピーとなったときに旨味となる。55ホッピーを一つの例として、石渡会長は、ワクワクする商品づくり、それを仕事にするよろこびが楽しい人生につながると15PEたちに言葉を贈った。「一日いっぺん自分をワクワクさせて、楽しい人生を作ってください」。もうすぐ社会人として働き始める彼らが仕事を楽しめる心境になるのはまだ先だろうが、この言葉を胸に刻んでこれからの研修を励んでほしい。その後、PEたちはこれまで家族をはじめ恩師や友人そしてすべての人への感謝を表し、学生から社会人生活へと旅立つために日々精進することを誓った。

最後にPEたちにはiPadが渡された。社内外のコミュニケーションをシームレスで結ぶテレプレゼンス・システムにつなぐことで、日々の連絡や研修の報告などに利用できる。地方在住のPEもいるので、このシステムはまさに今後の研修に欠かせないアイテムとしてその活用が期待される。

過去最高の盛り上がり、第6回赤坂食べ飲ま。

第20弾 食べないと飲まナイト

東京グルメ交差点

赤坂 6回目

2014年10月21・22日の2日間、第6回赤坂食べないと飲まナイトが開催された。5枚つづりのチケットで赤坂の街を食べ飲み歩くこのはしごイベントは、過去最高の49店舗という参加店を数えるまでになった。人気を裏付けるように、前売り券は完売。2日目は雨に見舞われたが、各店舗には食べ飲まを楽しむお客様が絶えなかった。

6回目ともなるとイベントとしてすっかり定着した感もあるが、お客様側でも赤坂食べ飲まの楽しみ方をいろいろ開拓されているのがうかがえる。ある会社では福利厚生の一環として、社長から社員にチケットがプレゼントされたというケース。会社のお仲間と思しきグループが盛り上がっているので聞いたら、仕事のプロジェクト完遂の打ち上げをこの食べ飲まにしたという人たちだった。また、しばらく会っていない友達を誘うために食べ飲まのパンフとチケットを送り、再会を果たした友達同士もいた。どの店がどの時間帯なら空いているか熟知した食べ飲ま常連が仲間を先導して街をゆく姿もあった。前回に引き続き用意した缶バッジだが、5種類を集めるだけでなく、同じバッジの5店舗を探し当てたりポーカーの役のように2ペアやフルハウスを狙ったりという楽しみ方もあった。食べ飲まは単にお店だけのイベントではなく、こうしてお客様がそれぞれのストーリーをつくっていく場でもあるのだと、あらためて思わされた。

2015年は、さらに趣向を凝らして新しい楽しみをお届けする計画だ。5月と11月の開催も決定。詳細は改めてこの誌面でもお伝えしていきたい。ご期待ください。

大人の部活 4

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、担々麺の奥深さを求めて。

たんとたんと、たんたんと。「担々麺クラブ」

近頃はあちらこちらの店に担々麺のメニューが書き加えられ、担々麺はブームというより定番化している。ホッピービバレッジの社内においても、社長ホッピーミーナをはじめ担々麺フリークは多い。今回はその中でも精鋭3人に集まってもらった。松下まり子、桜井めぐみの同期同士に、新戦力の営業部員西貝卓馬である。赤坂はラーメンの激戦区でもある。その中でも担々麺の世界で定評のある2軒をはしごしようと、一行は赤坂の街に繰り出した。

◎1軒目は、希須林。

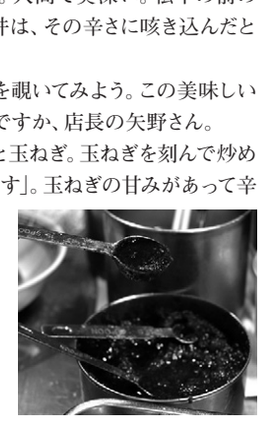
この店には普通の担々麺と排骨担々麺がある。桜井は、券売機で躊躇している。辛すぎるのは苦手らしい。この店では辛さが5段階で選べるのだが、穏やかな選択で排骨の2辛を選ぶ。松下は果敢にも5辛だ。西貝は中庸な3辛と無難。堅実派と見た。麺が出来る前に、まずはホッピーで乾杯。ここでは3冷のおいしいホッピーがいただけるのだ。

担々麺が出来上がり、それぞれの前に置かれた。松下のは真っ赤で見るからに辛そう。カラーでお見せできないのが残念なくらい、それぞれのスープの色が違う。しかし、松下はそれを淡々と食べる。さすが担々麺クラブ。「私ってMではないかと、時々思うんです」。なんですか、いきなり。5辛を平らげた松下が言う。「今日は勝ったかも」。彼

女は密かに担々麺の辛さと戦い、敗者としての恥辱を受けることなく征服したということか。人間て奥深い。松下の前の赤々としたスープを味見した桜井は、その辛さに咳き込んだというのに。

さて、ここで、希須林の厨房を覗いてみよう。この美味しい辛さはどうやって出来ているのですか、店長の矢野さん。

「辛さのもとは、一味唐辛子と玉ねぎ。玉ねぎを刻んで炒めて、それに一味唐辛子を加えます」。玉ねぎの甘みがあって辛さが引き立つというわけか。辛さの裏に甘さあり。なんだか大人の処世術を聞いているようだ。「さらにニンニクと生姜を加えて強火で20分炒め、ベースが完成。うちでは辛さが5段階ありますが、ちなみに最辛の5は、この辛味ベースが15グラムと自家製辣油3杯を入れます。辣油は、四川唐辛子の粉に熱した油を注いて作ります。実はこちらは辛さよりも香りを重視した作りになっています」。ふむふむ、なるほど、目と鼻腔にうまさを感じさせるってわけだ。担々麺は五感に美味しいよと訴える力があるんだね。



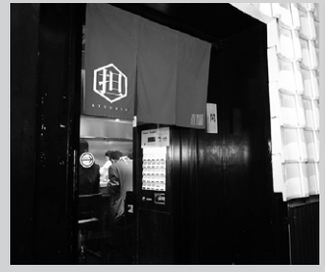
◎2軒目は、たけくま。

1軒目で早くもお腹を膨らませた一行は、一晩に2軒は無謀ではないかという思いをかすかに抱きつつ、たけくまのドアを開ける。こちらの担々麺も絶品。出てきた担々麺を見て俄然食欲を見せる西貝。おっと、その前に3冷ホッピーをぐびり。店が変わると気分も新たに飲めるらしい。で、担々麺本日の2杯目をいただきます。それにしても、芝麻醤の胡麻の香りはなんともありがたい。このスープを残すなんて、人としてできない。花椒の痺れ具合もたまらない。西貝はどんどん麺をすすり、スープを美味しそうに飲む。すでにギブアップサインをだしていた姐さん二人も、西貝の食べっぷりを見て食欲が戻ってきた。それで、西貝に本日の3杯目を勧めるという、おねだり作戦に出た。「少し食べてもらえるなら」と受ける西貝。男を見せます。「そこ、キュンキュンポイントよ」。松下はうぶな新人に女子ウケするコツを伝授する。恋愛指南道場と化したたけくま。あ、そうだ、ここには美人酒と美男酒がある。赤坂ビール ルビンロートと赤坂ビール ミュンヘンだ。さっきは店が変わると改めて飲めるといってた一行だが、今度は「グラスが変わると気分も変わって飲めますね」だって。松下姐さん、ルビンロートの色はほらこうしてみるのと、白いコースターにグラスの色を映して見せる。醸造発酵を勉強してきたという西貝は、担々麺クラブの部活を通じて、社会の酸いと甘いと辛いと痺れとその他もろもろを少し勉強できたのだった。

担々麺クラブがお邪魔した店

希須林 赤坂

東京都港区赤坂3-7-9
電話：03-5573-4119
営業時間：11:00～23:00（売り切れ次第終了）（日祝定休）
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー



中華料理 たけくま

東京都港区赤坂2-15-18　西山興業赤坂ビル1F
電話：03-3585-3600
営業時間：11:30～14:30/17:30～22:30（月～金）/
17:30～21:30（土）（日祝定休）
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、赤坂ビール ルビンロート、赤坂ビール ミュンヘン

私のホッピー④　原知代の場合

ホッピーに一目惚れして入社を直訴。

会社説明会で聴いた当時の副社長ホッピーミーナの話は衝撃的だったと原知代はいう。その頃の原には、ホッピーといえばガード下の居酒屋のイメージしかなかった。この会社は面白そうだと思った。「一目惚れです」と彼女はいう。しかし、原はまだホッピーを飲んだことがなかった。飲んでみなくちゃわからないと、早速飲みに行った。自分で作って飲むのが面白いと思った。新鮮な驚きだった。そうして、原は入社を決意した。

二次試験が終わって、原は気が気ではなかった。結果がなかなか来ないのだ。そのうちに、内定が出たという話を聞いた。自分のところには何も連絡がない。このままではホッピービバレッジに入社できないのではと、焦り始めた。原は会社に電話を入れてみた。「二次試験の結果はまだ出ていない、もう少し待ってと言われました」。自分にはまだ入社の可能性があるのだなと原は思った。しかし、ここでただ手をこまねいているわけにはいかない。少しでも可能性があるのなら、その可能性をさらに高めておけないかと考えた。この会社を逃してはならないという思いが彼女を駆り立て、その熱い思いを手紙にしたためた。ホッピービバレッジに一目惚れした自分の心情と入社を祈願する強い思いを綴り、入社したらホッピーを売るためにこんなことができるという企画書まで添えた。ともかく必死だった。手紙を出してすぐ、大学に行っている留守に家に電話があった。ホッピーミーナからの直電だった。あらためて携帯に社長から電話をいただき、採用の言葉をもらった。天にも昇る気持ちだった。その日、早速ホッピーで乾杯したのは言うまでもない。

原は「飲み込まれました」という。ホッピーを初めて飲みに行った時、その魅力に飲み込まれたのだというのだ。さらに、内定者時代に赤坂の今はなき尻臼で3冷を飲んだ時、ホッピーって飲み方でこんなに変わるんだと思った。石渡光一会長がホッピーのことを「最初飲んだ時にこれってなんだろうと思う。それがいいんだよ」といったその言葉を原は忘れられない。自分もそう思ったのだ。そして、これって面白いとも。その思いを、入社後の原は営業活動で伝え続けることになる。強い思いは人をブレさせない。

ホッピーの店、王子にあり。

「この世の中で一番好きな煮込み」と原はいう。この店の塩煮込みはともかく人気だ。野菜たっぷりで女性客には特に評判が良く、その8割はリピーターになるという。店主の田邊勝久さんがホッピーを目玉してこの店を開いたのは18年前。ありがたくも「ホッピーと心中しようという気持ちで始めた」という。浅草出身の田邊さんはホッピーには馴染みがあったが、この界隈には当時ホッピーを置く店はほとんどなかった。だから冒険ではあった。中小企業診断士の資格を持つ田邊さんは、お得意の分析力でこの店を軌道に乗せ、一日に3ケースを売るようになった。

お客様が店を出るとき、女性スタッフは店の外まで出て見送る。「お迎え三分、見送り七分」と田邊さんはいう。お店で気分良く飲んでもらい、気持ち良く帰っていただくのは、店を続けるためにとても大切なことだと思うからだ。ご常連の席に次々に呼ばれ、話し込む姿を見ていても、田邊さんの人柄がそのまま店という形になっているのだと思う。塩煮込みにしてもそうで、「野菜を食べてもらおう」という優しい思いが込められていることに改めて気づかされるのである。

串の介

東京都北区岸町1-3-2
電話：03-3907-2626
営業時間：13:30〜24:00（年中無休）
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

ホッピー３代目対談 ～承継と創造と～

第４回◎割烹津やま CEO 鈴木純子女将

赤坂の割烹津やまの女将は、ホッピーミーナの幼なじみの同級生。女将は２代目ではありますが、今回は特別対談。二人は赤坂の貪欲シスターズと呼ばれているらしい。

思わぬ場所で再会を果たす。

ホッピーミーナ（以下、M） というわけで、本日のお客様は赤坂を代表する名割烹津やまの鈴木純子さんです。檜町小学校の同級生で、同じ赤坂で商いをしているという意味では、貴重なお方。

鈴木純子女将（以下、J）
あらためましてこんにちは。美奈ちゃんが赤坂に来たのは小学校２年だったね。

M 横浜から引っ越してきたのね。

J お人形みたいなクルクルした女の子が来たって思った。キャンディキャンディが飛び出してきたみたいな。

M クラスは違ったけど。

J 小学校時代、そんなに接点はなかったと思う。母がPTAに入っていて、美奈ちゃんのお父様も。

M そう、その繋がりだったのね。

J とにかくお嬢様。ランドセルも、黒で。

M それは母の陰謀です。

J 一度美奈ちゃんのお家にお雛様でお呼ばれして。見たことがないようなすごい段飾りのお雛様がドンと。あの当時、ふすまのおうちが多い中、絨毯だった。

M 私は小学校を卒業して中学からはよその学校に行っちゃったから、そこからはしばらく会えなくなったのね。でも、再会が凄かった。

J 新潟県のアライリゾートのパーティーでね。私は和食を提供していた。何百人もいる会場で、ぴょこって美奈ちゃんの姿だけが目に入った。

M 私は私で、海が割れるみたいに人垣の中に道が出来てその先に純子がいた。でも、ずっと会ってないから、はじめはこんなに似ている人がいるんだと。

J あんなところで会うと思わないから。それがもう衝撃的だった。

M こちらのお店に伺うようになったのは最近よね。日吉から電話して今から鯛茶漬け食べられる？って。閉店ギリギリなのに。津やまの客の中で一番若手です。

J うちで全日空の機内食をやらせてもらっているのですが、その全日空のDVDにも友情出演をお願いした。

M 機内食を食べながらみてたらミーナが映ってたぞ、お前機内まで追いかけてきたのかと、結構言われた（笑）。

おもてなしって、おおげさなことじゃない。

M 二人とも親の仕事を継いでいるし、純子が時間に関係なくすごく動いているのも感じるし、なんかウマが合うのよね。

J 美奈ちゃんがうちに来ているときの私の姿は多分他のお客様の時とは違うと思う。気取らなくてもいいし、接待で使ってくださるおじさまの時とは、話題も違うし、声のトーンも違うのかもしれない。

M 純子はいつも、凛として爽やか。そこは憧れる。お連れしたみんなが純子のこと大好きになる。色で売るとかがないし。

J 子供が２人いるんですけど。エロスを全部出してしまって、何も残っていない。産卵を終えたシャケって言われている。

M あはは。

J 母からは、こういう商売をしていても、朝も昼も普通の人よりもアホみたいに元気に挨拶しなさいと言われて育った。具合が悪くてもとりあえず顔で笑っていなさいと。お客様にはあなたの不機嫌さは関係ないんだからと、常に言われています。顔は自分のためにあるもんじゃないって。

M そのお母様の教えというのは商売上だけじゃなくて生き方よね。

J お店自体が、家庭料理が基本にある日本料理。ことさら豪華すぎるものだけじゃなくて、基本の基を大事にしている。ベースは家庭。挨拶も培ったのは家。褒めていただくことが多いとしたら、ベースが私には根付いてきたのかな。

M ふつうのことをする。おもてなしの極意ってそういうことなのかも。殊更大げさなことじゃない。日本の名だたる方もこちらのお客様だけど特別にすることはある？

J 美奈ちゃんの時と同じような感じ。元総理とかでも。たまに難しいお話をしている時、ちょっと静かにしていると、腹でも痛いの？って言われる。

M 色々なお客様がいらっしゃるでしょ？

J うちのお店のコンセプトは、私の好きな人には高く、嫌いな人にはもっと高くなの（笑）。普通のコース料金の倍額取られた人は、あんたは来なくていいよというメッセージ。それでも、この間は高かったねと言ってまた来るの（笑）。話してみるといいやつなんじゃないかってなり、ご常連になった方も。

一度理不尽なことがあって、全くうちのお店としては落ち度がないのに怒られ、それで次の日お詫びのお菓子を持って行ったの。待たされる間に、何で私がこんなことしなくちゃいけないんだろうと涙が溢れてきて、感情が抑えられなくなり、相手が出てきたとき「お店を潰されると思ったから殴り込みにきた」って言っちゃった。すると守衛に両腕を掴まれて、玄関までひきづり降ろされて。それから、何かの折にまた伺おうと電話すると、あの女来させちゃいけないってなっちゃって（笑）。

良い気の流れがある。そこに人は集まる。

M そのお話からもわかるけど、純子には気というパワーをすごく感じる。だから、ここに会いに来ることがとても気持ちいいの。

J 会社というのは事業をやっているから、色々なものを集めている。そういうお客様をみているから、この店は集めるんじゃなくって、与える場所がいいなって思ってる。自分は与える立場になれればいいなと。特に何がというものはないけど、いい気分とかね。

M 元々は、自分も与えてもらっているものだし。それは生態系の連鎖のような。生きているからこその使命みたいなものかも。

J そうね。

M 赤坂津やまは赤坂No1パワースポットです。たおやかな気の流れがあるから、多くの偉大なる方がいらっしゃるんだと思う。惹きつけられる気の強さがあるんだわ。

石渡光一

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

嵐の自叙伝

第十七回

「箱が見つかった」編

大山さんが見つけてくれた新しい360mlのリターナブル瓶を30本入れられるプラスチック製の箱。この困難な探し物もやはり大山さんを頼るしかなかった。「見つかった？」「ありませんね」そんなやりとりを何回か繰り返したあげく、とうとう、瓶の時と同じようにまた、「ありました！」と大山さんがやってきた。待てば海路の日和あり。「どこにあった？」と訊ねると、福岡でミネラルウォーターを売っている会社だという。360mlのなで肩の透明な瓶を入れるケースで30本入り。径はホッピーの瓶とだいたい同じだという。それですぐ取り寄せてもらって、ホッピーの瓶を入れてみたら、高さといい太さといいぴったりだった。箱の底には十文字に仕切りが入っていて強度もある。こんなにホッピーにお誂え向きの箱はない。自分で作ったってこんないい箱はできないと、僕は大いに喜んだ。しかも、いくつでもお使いくださいというではないか。ありがたく使わせていただくことにした。今にして思えば、ミネラウォーター屋さんが使うのは普通なら段ボール箱なのに、よくぞプラスチック箱を使っていてくれたものだと思う。その会社も瓶はリターナブルだった。だからプラスチック箱が必要だったのだのかもしれない。

箱は黄色だった。そこへ赤い字でホッピーってなるべく目立つように大きく描いて、それで出荷し始めたら売り上げがぐんぐん伸びていった。この箱を料飲店の店頭に積んでおくとよく目立つのだ。それだけでもディスプレイ効果があり、えらい宣伝になったのだと思う。その当時はホッピーは酒屋を通さず料飲店に直接売っていた。毎日配達できないので、店としてはまとめて仕入れないといけない。15ケース置いてってなんてことになるから、店の中には到底入りきらない。だから、営業時間中は店の前に積み上げていた。これが大いに宣伝になった。その箱が今でも使っている黄色いプラスチック箱だ。つくってもらう箱屋さんは変わったけれど姿形は同じで色も同じ黄色のままだ。

瓶を詰めた箱はトラックに積んで各地域の店に運んでいた。その頃は酒屋を通さず、うちからダイレクトに料飲店に納めていたから、僕もトラックを運転して運んでいた。まだ工場が赤坂にあった時代に、僕はおやじさんに提案した。「2トン車でちまちま運んでいるんじゃなくて、4トン車とか普通免許で運転できるなかで一番大きい4トン半を買おうよ」。だが、4トン半を導入した当初、運転手たちは、誰もやりたがらない。4トン半だと250ケースと、それまでの倍積めるのだけれど、2トン車ばかり運転してきた連中だから、車が大きいことを恐れたのと、それだけ苦労もするということで敬遠した。しょうがないから、4トン半は僕がハンドルを握ることになった。それで足立区の宮本商店、大塚飲料さんへ配達した。やってみたら、大きい車は運転が楽だった。小さい車ばかりのところに、頭を突っ込むとみんな譲ってくれるから、追い越しなんて訳ないんだ。そうはいっても、僕がいつまでも4トン半にかかりっきりになってもいられないので、4トン半に限り歩合をつけてみた。そうしたら今度は我先に4トン半に乗ろうとするんだ。「今日は俺の番だよ」とハンドルを握るのを争っていた。現金なもんだ。しかし、その頃はフォークリフトはないので手積みで10ケースずつ棒積みにして25列の山を作った。プラスチック箱になる前の木箱の時は箱が滑らないので車の荷台の上で余計な手間がかかった。

この4トン半ではちょっと悲しい思い出もある。調布工場で運転手を募集したのだけれど、なかなか人が来なくて、ようやく一人来てやれやれと思った。ところが、そこで事件が起こった。

ちょうどプレートクーラーという瞬間殺菌機を同業者からただでもらったばかりの頃だった。プレートを合わせて、冷たいものと熱いものを交互に流すようになっていて、端からぱーっと通していくと、熱いものが冷たくなって出てくる。非常に効率がいい日阪製作所製の熱交換機だった。その頃、うちは「あとパス」といって、瓶に打栓をしてから殺菌をしていた。殺菌機では、これまでずっと苦労してきた。3台つなげて、破瓶で止まってという話は以前にした通りだ。だから、僕は工場長の光太郎叔父に進言した。「叔父さん、これで前殺菌やりましょうよ。充填する前に原液の段階で殺菌しちゃえば、あとパスがいらない。作業効率は良くなるし、破瓶の心配も減る。こんないいことはないでしょう」。そしたら、いつもは慎重な光太郎叔父が、ばかにあっさりと、そうだな、そうしようかといってくれた。しかもテストもせずにだ。魔が差すとは、こういうことをいうのだろう。5〜6日経つとホッピーが濁ってしまった。トループというのだけれど、熱を掛けるとそれが発生する。これを除去しないと、5〜6日後に、表面に出てきちゃう。それを対処しないで取り除かないまま出荷してしまった。途端に変敗問題がばーっと出ちゃった。それで平塚の酒問屋さんに、採用したばかりの運転手を連れて僕が取り換えに行った。その時、ホッピーってなんて重いんだろうと思った。先日納めたのがほとんどそのまま残っている。それで、代わりのホッピーと交換するのだけれど、まず、前に納めた商品を倉庫から引っ張り出してこなくちゃいけない。中身が入っているから重い。それをトラックに積むのに、新しく持っていったホッピーをトラックから降ろさなくちゃいけない。空いた荷台に不良品を積み込んで、新しいのはきちんと倉庫に納める。これが、えらい手間なんだ。本来しなくてもいい余計な仕事だから、気持ちもがっかりしている。だからなおさら、すごくくたびれる。それを、入りたての運転手にも手伝わせたら2日で辞めていっちゃった。まだ45歳くらいの働き盛りの人で、せっかくようやく雇えたというのに。僕は二重にがっかりだった。おまけに、その熱交換機はそれ以来使わなくなった。

ずっと紅茶が好きで、じつはコーヒーは仕事の時にしか飲まない。
息を整える場でもある仕事部屋では、やはり紅茶だ。
家事にはなかなか手が回らないが、紅茶だけは茶葉から丁寧に淹れる。
なるべく香りが立つように淹れるにはコツがいる。
沸騰する寸前の、沸かし過ぎない熱湯がいい。
だから、沸かす時に気はガスコンロから離さない。
理想の温度のお湯であれば、茶葉がジャンピングする。
上の葉が下に行き、下の葉が上に行く。
空気を含んだお湯が茶葉をそうやって泳がせ、
味と色と香りを抽出してくれるのだ。
色を楽しむためにポットはガラス製。
下にはキャンドルの火で温めるウォーマーがついている。
これで紅茶が冷めないのだ。

h i - t o - t e - m a

やさしい香りで、こころと体を癒す。

紅茶の延長で、最近はハーブティーに興味を覚えた。
自然の甘みと香りが、ふんわりやさしい。
ガラスのポットだと色も楽しめる。

◆

ハーブティーは、気持ちを柔らかくほぐしてくれる気がする。
最近、生のハーブティーを売っている店を見つけ、
その思いはますます強くなった。
味や香りが生きているように思える。
それを自分の体に注ぎ入れることで
体をいたわっているような気分になる。
自分と向き合っているような、このひとときが一服の至福だ。

ホッピーミーナの社員“共”育奮闘記neo vol.26

先日、全社勉強会をするにあたり、準備方法を変えてみた。いつもは私が企画のあらすじを話して運営の細部まで担当社員と詰めていくのだが、今回はがらっと変えてみた。それは、このところの社員たちを見て一歩ステージが上がったなと感じていたからだ。めぼしい人たちが胎動というか芽を出し始めているように見えた。さらにそれを促すために、「私は口を開かない」と宣言した。私が伝えたいことはこれまでにも充分に伝えてきた。次はみんなが自分たちの行動に落とし込んで実行するところに来ている。でないと次のステップにいけない。そこで、全体の課題だけを話し、あとは社員たちの運営に任せることにした。

企画運営はHOPPY未来開発室にオーダーを出して任せた。原と桜井が中心になって企画をして動き出すということになったが、作業が進んだところで桜井がインフルエンザにかかり、原が孤軍奮闘で頑張っているところに、石津が加わった。高いテンションの環境に途中からすんなり入れるのは彼女しかいなかった。

勉強会は、ワークショップをワールドカフェスタイルでやることになった。ワークごとに、テーブルオーナーはそのままでメンバーが入れ替わる。今回のテーマを進めていくとき、最終的には実務に落とし込まないと意味がないので、調布と赤坂に分けてテーブルを変えた。司会役を原がやり、事前のファシリテーションを石津がやり、ぎりぎりで復帰した桜井が書記という配役。全体がバランスよく、安定した運営が出来た。石津からは組織の成長についての提示があった。「今の私たちの姿は過去の成果だ。今が満足できる状態ならば、過去に頑張ってきていたことになり、今満足していなければ過去が足りないんじゃないか」。そして、石津からは赤坂の課題、横山からは工場の課題が出された。そこからワールドカフェスタイルのワークが始まった。1回目は現状の確認、2回目が最悪のシナリオを考える、3回目は結論を見いだし、それをやり続けるための仕組みづくりという流れですすんだ。結論からいうと、今回の全社勉強会は非常に面白かった。それは、その後の懇親会も

含めて。

私はその日懇親会で初めて口を開いた。勉強会で社員たち同士で考えディスカッションしてきた1日だったからか、彼らは充分に温まっていて私の話と自分たちの問題意識との往復運動がすんなりできているようだった。私は人生観について話をした。皆さんはそれぞれの人生の主役だ。どんな人生を送りたい？人から愛される人になりたいよね。人から愛されるにはそういう心が必要だよね。人から愛される、求められるそういう人になってほしいからその心を教えているんだよ。これは、極端に言えばお客様のためでもない。あなたたち一人一人の幸せのため。自分のことを大切にできない人がお客様を大切にできるはずはない。私はいつもよりもうひとつステージをあげた話を伝えることができた。

懇親会を仕切ったのは関だった。いつもの懇親会ならただ楽しいだけのものに終始するところを、グループごとのテーブルに時間を切って私を誘導し、話をするムードを作ってくれた。勉強会の最後は大森統括が締めてくれた。この勉強会は、机上の空論じゃ困るんだ。この場ではもっともらしいことを言うけれど、結局はやらない。そんなことが繰り返されてきた。お客様はホッピーを待ってくださっているのに、ホッピーを作っているのは調布工場だけなのに、工場が潰れてしまっていいの。そういう内容の話を、ゆるすぎもせず、きつすぎもせずに。

社員たちに任せた今回の全社勉強会は成功だったと思う。私がかねがね言ってきた形がびしっとまとまった気がする。かつて、私は孤軍奮闘の状態であり、新卒を迎えて、次は私・大森・藤咲というコンポーネントができた。そこからしばらく実態は2つで動いていた。サブシステムとして、ヤングリーダーを作りたいと思い、その育成に着手した。リーダーってわからない、出る杭打たれるという土壌の整理をしていき、何人かがコンポーネントからサブシステムに上がってくれた。やがて、大森がGMとして一つのサブシステムになってくれた。1年くらい前からサブが機能し始めて、それぞれのシステムがきちんと機能して、結果を出したのが今回の全社勉強会だったのだと思う。

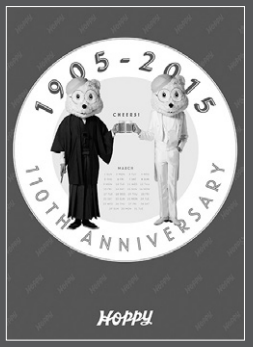
**社員たちの動きが変わる。私が気づくよりも早く、社員たちが動く。
何年も前の私からの話を、先輩が後輩たちに諭すように伝える。
会社という大きなシステムの中で機能する、それぞれのサブシステム。
ようやく、目指していた形が見えてきた。**

ただ、ここがゴールではない。今回の学びを得て、各グループは実務という場で成果を上げてこそ、設定した目標を達成してこそ、実あるものになる。懇親会の様子を見ながら、大森統括と3月31日に成果発表会をやろうと決めた。それが今年度の締めくくりとなる。大森統括からは全社員の前で賞金を用意することを約束させられた。実りある年度末で締めくくれられるなら、願ってもないことだ。

MixMixMix カレンダー

1月 2002年発売 55ホッピー

2月 1985年 ウーロン茶が誕生。80年代ポップカルチャー！



3月 創業110周年 ホッピービバレッジの歩み

4月 1995年、赤坂ピルゼンが誕生。当時流行したグランジファッション！

5月 1960年、コアップガラナが誕生。はじけるガラナをモチーフに南米風のカラフルな60年代ファッション。

Mariko just marriaged.

2014年11月、財務部主任松下まり子が結婚いたしました。2013年に、彼女は慶應義塾大学の福沢諭吉記念文明塾に籍を置き勉学に励みましたが、そのかたわら愛も育んでいたのでした。お相手は、その文明塾の中で同じチームメイトとしてグループワークに励んだメンバーのお一人だそうです。さすが、できる女は、ワンアクション・ツージョブ。これからは、あたたかい家庭構築というのが、二人のテーマのようです。おしあわせに。

編集後記

発行が大変遅くなりました. 2015年もホピマガはこれまで通り元気良くお届けします。(37)

理論は実態を裏付けたり、今あることを未来にあるだろうことに導いたりもする。つまり裏からあてる鏡だったり、先に見える灯台の火だったりするのだ。さらに、つまり、なのだが、光なんだ。(to)

Hoppy Magazine(ホッピーマガジン)
第36号(隔月発行)　2015年5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ス印刷