

Happy Magazine

41

[ホッピーマガジン]

◎第41号

2016年7月発行



ハッピーを
届ける。



【第1回】

株式会社森へ 代表取締役 山田博氏と

森に幸福のヒントがある。
赤坂の森と称するホッピービバレッジ本社内にある、
森の部屋。
そこで、「森のリトリート」というプログラムを運営する、
株式会社森への山田博さんに
森が人に及ぼす力をうかがう。

山田 初めてお会いしたのは、山中湖の森でしたね。

石渡 慶應義塾大学の前野隆司先生に連れて行っていただいて。お誘いを受けたときに、瞬時に行こうと思った自分を不思議に思いました。

山田 もしかして、子供のときの体験や森との付き合い方が何か滲み出た？

石渡 横浜の母の実家に結構広い庭があり、2つ下の従姉妹としょっちゅう泥んこ遊びしていました。

山田 やっぱりそうか。それが体に入っていて、記憶から消えていても無意識ではわかっていたんですね。

石渡 三ツ沢って結構今も緑が残っていて、庭にも木が鬱蒼として大きな池があって。木々の間の細い道に入るのは探検しているみたいで楽しかったんですよ。

山田 そういう下地があるから、森に来たときに感覚を開くのが早いわけです。山中湖にいらしたときに、森に入った瞬間に開放されたような様子でした。

石渡 それと、小学生の頃って、赤毛のアンをはじめあの手の本を多く読んでいました。大きな森の小さな家とか。その情景が、心に刻まれて残っているというのものもあるのかも。

山田 本と実際の庭での体験が相まって、豊かな原風景がミナさんの中に作られていたんですね。山中湖で、一気に森の心を開かれて、そこから、じゃあ、森で人材育成をしようじゃないかということになりました。

石渡 まず、リーダークラスを森に連れて行きました。年2回、3月と7月に。

山田 でも、森にいたのはわずか3日間。東京に戻れば、日常業務に忙殺されて、だんだんと都会のしがらみの中に戻って行っちゃうんですね。



石渡 それではもったいない、せっかく森で開放されたのに。できるだけキープできるといい。

山田 じゃあ、もう赤坂に森を作ったらどうですかとご提案した。

石渡 それがこの部屋になった。

山田 この部屋に入ってくると、窓の外は全面が緑。道路の向かい側の立木がうまく借景になって森っぽい。部屋に入って木の香りを嗅ぐと、森でのことが思い出せるんです。その時のモードに戻るんですね。

石渡 森での体験を思い出してもらえる。

山田 部屋の木は、全部ヒノキの間伐材。僕らの森への仲間で、間伐をやっている会社が手がけています。そこでは間伐材を切らずに皮を剥いでそのまま1年ほど置く。木は立ったまま枯れます。自然乾燥だから、木の匂いが残ります。この部屋ももう1年ほどになるけど、まだ木の香りがするでしょ。

石渡 この部屋で、社員面談をするのですが、終わっても社員がなかなか帰りがらない。居心地がいいようです。面談を対話という言葉に変えようと

思っています。うちの社員たちもお世話になっている「森のリトリート」は、対話がキーワードですね。

山田 自分との対話、人との対話、森との対話です。自分との

対話とは、内省です。自分を深く見つめて自分を知る。森には単純な気持ち良さがある。それに、美しい。そこに長く身を置くと五感が鋭くなってくる。感じやすくなった状態だと、普段なら先へ先へと解決策を求めがちなのが、そういう左脳の思考回路があまり働かなくなる。立ち止まって考える。森という場がそういう装置になっている。

石渡 森の中で一人にいる2〜3時間で、あっという間ですね。

山田 一人の時間のあとは、集まってくる人と対話する時間があります。火を囲んでの対話を、分かち合いといっています。これが重要です。人は自分な

りの視野が固定されている。人の話の中に、自分では思いつかないヒントがたくさんある。これが人と対話する意味です。

石渡 焚き火を見ながらだと、何気ないことを言っちゃうんですね。

山田 僕は何も言わずに、皆さんの話や様子を見ている。すると、ある人がボソッと言った言葉に別の人が反応するのが良くわかります。

石渡 森と自分との対話もありますよね。

山田 これが一番説明しにくい。言語がないけれど通じ合う。森で何かを見た、触った、匂いを嗅いだ。これらは対話みたいなものだということです。森に入ったとき、その人が受ける感覚は、その人にしか起こり得ない対話なんです。2日目の夜あたりになってくると、自分との対話、人との対話、森との対話の3つがミックスされて渾然一体となっている感じがしますね。それぞれの境目がにじんでいて、繋がって。大概の方がそんな状態になる。

石渡 森の効果の一例をお話すると。ある社員が、同期と比べて自分は劣っているのではと、自信を持てずにいた。それが森に入って、いろんな木々を見た。枯れた木があり、そこから栄養をもらって新しく芽生えている木もある。つまり、どの木もそれぞれに役割があって、森が形成されている。それで、自分は自分でいいんだと、了解したんです。

山田 森ではそういう変化が起こるんです。自分を受け入れることができてリラックスできる。

石渡 対話の時間では、話が終わるまで他人は介入しないルールだから、みんな安心して話せる。今まで話したこともなかったようなことが出てくる。話が止まらなくなるんです。さらに、情報の返報性というのがあって。

山田 そこまで話してくれたなら僕も話すよみたいな。

石渡 そう、そうするとみんなの開示が始まって、それをお互いに受容し合う。東京でだったら絶対話せないような話をそこでするんです。

山田 それをお互いに受け入れあう。

石渡 だから、自分に自信も生まれるし、仲間との絆がもっとタイトになる。それが3日間で起こる。それが東京に戻ってもゼロにはならない。それを継続させたいから、この部屋を作ったんです。

山田 その社員の方はその後どうなりましたか。

石渡 森で絆が深まり、周囲と戦う場だった職場が、自分を受け入れてくれる安心の場になった。実務では、彼は仕事への集中度が高まった。イライラ度が低くなりました。

山田 劇的に変わりましたね、それは。

石渡 人とつながっていられる安心とあたたかさを感じ、そこに感謝が生まれるから、幸せになる。今、自信を持って熱く語っていますが、学校でもこれくらい語れたら良いのだけれど。

山田 これを学術的に語るのはなかなか難しい。かなり感性の部分が入っているから。ただし、起きている事象は事実ですから、あとは科学的に証明すればいい。

石渡 これからやります。それと、私、社員教育のプログラムを鬼のように作ってやらせてるじゃないですか。でも、初めてですよ、社員からすすんで森に行きたいと言われたの(笑)。



TOKYO DRINK

issue#07

「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。

赤坂に、野鳥が集う森があつた。



手元に江戸の古地図がある。

現在の赤坂2丁目あたりに、広大な松平美濃守の敷地がある。

松平美濃守とは、筑前福岡藩黒田家のこと。その中屋敷がここにあった。

ちなみに、福岡藩黒田家はあの黒田官兵衛の息子黒田長政が初代藩主だそうだ。

黒田家中屋敷は広大で、現代の地図を照らし合わせてみると、大きなマンションが幾つもそびえ立ち、大企業のオフィスビルが林立し、六本木通りからひと山越えて赤坂2丁目の交番まで、まさに一つの丘陵地帯がそっくり屋敷だったことがわかる。その中には鴨の猟場と思われる池がいくつもあった。

黒田家14代当主にあたる黒田長礼は、明治22年ここに生まれ、育った。広大な庭には木々が茂り、池があり、まるで自然のなかにいるようだった。その中で育った長礼少年は、幼くして鳥や花や草木を愛でようになる。長じて、日本野鳥の会の設立発起人となり会頭となったのは、赤坂という地にあって野鳥が集う濃い自然を自邸とした故であろう。

古地図に戻ろう。この黒田家中屋敷に隣接して、相良越前守の屋敷がある。

肥後人吉藩相良家下屋敷である。

黒田家の福岡とこの人吉から、一文字ずつ縁起の良い字をとって福吉町としたのが、この町名の由来である。

赤坂 鳥通

東京都港区赤坂2-8-14

ラミール赤坂1F

電話:03-3586-0300

営業時間:17:00~26:00(土日祝定休)

歴史散歩はのどが渇く。冷たいジョッキを想像してしまったら、矢も盾もたまず、この店に急ぐしかない。

キンキンに冷えた3冷ホッピーと、おやじさん自慢の滋味深い焼き鳥。

森の鳥には申し訳ないが、歩き疲れた体にうまい。

海洋深層水

水の記憶 ③

水深200mより深い海の水を、海洋深層水という。
光が届かないため、食物連鎖の最底辺である植物性プランクトンが生育できない。
したがって、それを食べる生物もいなくなる。
清浄性がきわめて高く、無機栄養塩いわゆるミネラルが豊富という、特別の水だ。

それはまた、大昔の水でもある。
極地で冷やされ深く沈み、沈んだ力で海底を移動し、赤道の近くで上昇する。
そのサイクルは数百年を要する。
したがって、いまある海洋深層水は産業革命以前の水ということになる。
つまり、人間が作り出した環境汚染物質を含んでいないのだ。

微生物は、生きるための栄養素を自ら作ることができるが、
ミネラルだけは外部からもらわなければ生きていけない。
そのミネラルを豊富に含む海洋深層水で酵母を育むことは
とても理にかなっている。

伊豆の沖合5キロ、どん深の相模湾、水深800m。
そこから汲み上げられた海洋深層水が、
55ホッピーのкокのある味わいを作り出している。

水の記憶／ホッピーの大切な原料であり、また弊社がこだわりをもつ水をテーマに、その表情を追い、ストーリーを辿ります。

ホッピー パイカジユニフォーム ストーリー

2012年から、ホッピーの社員たちは沖縄のウェアブランド「パイカジ」のユニフォームをまとっている。赤坂食べ飲みまでコンシェルジュ隊が着ているのがそれだ。ユニフォームづくりを手がけたパイカジの社長吉田康秀氏と担当の岡本さやか氏にお話を伺った。

石渡 私はパイカジさんのウェアが気に入りで、とにかく、なにかでコラボしたかった。お店に伺って、実は再来年100周年をやるんだけどという話をしました。それで、何にしようかと考えるうちに、バッグをやることに。

岡本 そうでしたね。石渡さんが、お土産を入れるのに紙袋では嫌なので布のバッグにと。しかも後で使ってもらえるものがいいというのがポイントで。

石渡 バッグの時は、試作と布をたくさん持って来ていただいて。ちょうど早稲田に在学中で、わざわざそこまで来てもらったのでした。ユニフォームは、パイカジさんのリポートワークスを見て、あ、これならユニフォームにできると思ったのがきっかけ。

岡本 ユニフォームを考えているときに、光一会長の叙勲パーティを催すことになり、それに合わせて急遽できるもので作ったのが、最初の一着でした。ホッピーさんはやはり桜のイメージなので、ピンクで作らせていただきました。男性は襟元から少しアロハの生地が見える仕様で、女性は全部ボタンを締めるので前丈に入れるという形になりました。

石渡 お世話になってる取引先の社長に、「あなたも社長になって3年経つの



だからぼちぼち自分の色を出したら。無地系のシャツなんてつまらないからアロハとか思い切って挑戦してごらん」と言われたのです。私は業界的にNGかと思っていたのですが、いいのか、じゃあ、いっちゃおうと。で、まずはビジネス仕様でトーンを抑えめにしたピンクと白をつくり、次が、完全オリジナルの総柄。2012年6月の第1回食べ飲みに合わせて作ったのが、総柄の第一弾でし

た。ちゃんとホッピーのジョッキがあり、くまさんがいて、ホッピーの瓶があって。岡本 デザイナーにテーマを伝えて、



ホッピーさんのイメージと、私が思い描く石渡さんと会社の皆さんのイメージをデザイナーに投げて、それをデザ

インにしてもらいました。

吉田 ホッピーを飲んだ時に、どういう風に気持ちがいいの?と言った記憶がある。やっぱりハッピーでしょと。基本は彼女とデザイナーがやるんで、あまり僕が割り込みすぎるといけないので基本口出ししませんが。

石渡 で、これを結構ドキドキしながらリリースしました。そうしたら、これが、大反響。社員からお客様からも好評だった。これはどこで買えるんですかと。

石渡 2015年は、110周年モデルを作ってもらった。使われているモチーフはちょっと違うのね。半袖と長袖があって、生地が違う。長袖は、冬場なので、厚みと光沢があるもの。それで、見本が届いた時がおかしくて。最初、ネイビーが長袖で白は半袖にしましょと決めていたのだけど、届いた見本にもう一



枚入っていた。見たら、これが一番いいじゃないみたいになり。

岡本 それがピンクでした。

石渡 じゃ、半袖は2枚作ります。と、ピンクも追加。

吉田 いきなりこんなに種類ができちゃったんだね。

石渡 これが続いて、次の食べ飲みではユニフォームはどんな柄で楽しんでいただけたらいいと思います。

岡本 楽しいですけど。

吉田 プレッシャーかかるよね。

石渡 10回目の食べ飲みでは歴代のユニフォームを展示するのもいいですね。

岡本 どれが一番人気か、聞いてみたいんです。

吉田 この縫製は、福島白河の工場で行っています。この工場で作ったシャツにはどれも勝てないですね。マニアックな話になりますが、よく3センチの長さのところにミシンが何針入っていると良いシャツというのが定説としてあるんです。普通は21本なんですけど、この工場では最大37針入れることができるんですよ。日本橋三越で一着5万円のシャツは、ここのです。それを縫える人が2〜3人いる。

石渡 すごい!

吉田 おおげさですけど、車に例えれば、フェラーリの工場で作っているようなことです。

石渡 そのシャツ、見に行きたいです。白河に。シャツ好きとしては。

吉田 このユニフォームを白河で縫うのは、岡本でなければできなかったと思います。

岡本 ホッピーさんのシャツは、ぜひそこで縫ってもらいたかったの。

石渡 そうでしたか。白河にますます行きたくなりました。東京発、沖縄経由、福島ですね。

岡本 このシャツはポリエステル100で、そこでは普段ポリエステル100はやらないので、かなり苦戦されたようです。

石渡 ポリエステル100だから、洗ってもシワになりません。

岡本 若い社員さんたちだからたくさん汗をかくので、洗ってすぐに乾くようにとこの素材にしたんです。

石渡 一着のユニフォームには、こんなにもいろんな思いが込められているのですね。ますます、大切に着ます。ホッピーユニフォームの故郷、白河にもぜひ伺いたいです。

HOPPY
PAIKAJI
UNIFORM
STORY

ホッピー 3代目対談 ～承継と創造と～

第5回◎与儀美容室 与儀育子

現在建て替え中のホテルオークラ本館が取り壊される直前に、ホテルオークラのオープンから続く与儀美容室の三代目、与儀育子さんにお話を伺った。

与儀 もともとは祖母が戦前から資生堂の美容室にいました。戦争で資生堂も閉まり祖母は小田原に疎開しました。戦後2～3年して、お客様から連絡が来て、みなさんそろそろおしゃれをしたくなったら、東京に戻って髪を結ってくれないかと。その時に、銀座にお店を用意してくださいました。

石渡 え、すごい、NHKの朝の連ドラになるわ。

与儀 そのあと、新橋、六本木とお店を出した頃に、ホテルオークラが建つことになり、与儀さんのところでいかがですかと話が来て。当時いろいろな美容室が入店を希望していたのですが、顧客名簿を書き出してオークラに持っていくと、これだけ素晴らしい方が来てくれるならと決めていただいたそうです。

石渡 いい時代だね、信用で物事が決まるって。お金じゃなくてね。

与儀 ご縁があって三笠宮様のお子様方の結婚式をやらせていただき、そのご縁が広がって、秋篠宮家紀子様のご成婚の時に話をいただいたのです。それで、皇太子妃雅子様の時もお話をいただくことができました。当時は私はまだ高校生で髪が長かったの、家でずっと私の頭で母と祖母がリハールしていたのを覚えています。海外の王族はお辞儀をしないのですが、日本の皇族は天皇陛下に最敬礼なさるのでティアラが落ちないようにするには大変なのです。

石渡 美容室を継ぐと意識されていた？

与儀 私は一度もあとを継ぎなさいと言われたことがなくて。ところが、秋の結構忙しいシーズンに祖母が倒れて、土日だけでもフロントの受付を手伝ってくれないかと。その後、祖母は元気になりましたが、フロントスタッフが結



婚退社するので、もう1日出てほしいとか、そうこうしているうちに週7日働くようになっていました(笑)

店には幼い時から出入りしてたので、遊びに来ていた育子ちゃんが仕事手伝ってくれるみたい、っていう感じで。お客様もあんなに小さかったのにねって。これは母の作戦勝ちだと思います。店を継ぎなさいと言われたら反抗して、私にだって私の人生があると言っていたと思います。

石渡 絶対に言ってた。みどり先生、三枚ぐらい上手よね。

与儀 お店のスタッフも、この子を一人前にしないと大変だみたいな感じで。だから、今は恩返しというところもあります。スタッフに育ててもらったという思いもありますし。

石渡 私たちはJCで一緒にいたのが最初ね。

与儀 でも、不思議で、一緒に活動したのが1年もないのです。私が入った時にはもう幻の石渡ミナさんでした。

石渡 美容室に通うようになったのは2年ほど前からね。今は週2～3回かな。

与儀 うちには、毎日シャンプーセットにいらっしゃるお客様とか、生まれてから一度もご自分でシャンプーしたことがないという方が多くいらっしゃいます。

石渡 私もボロボロになって駆け込むでしょ。で、帰る頃には顔色が良くなって、目もピツとなっている。ところで、与儀美容室といえば、和服の着付けよね。

与儀 そう言うてくださるお客様も多いです。特に母の着付けは、1日着ても苦しくなくて着崩れないし、楽だと。九州で結婚式というお客様がオークラで着付けして飛行機に乗っていかれるとか。去年の成人式の時80人くらい予約が入ったのです。外から応援を頼んだのですが、やはりラインが違うので、結局最後の仕上げはすべて弊社のスタッフでやりました。お客様がよくおっしゃいます、他所に行ってそれオークラでやったんでしょって言われると。

石渡 与儀スタイル、与儀ラインというのができてるのね。

与儀 うちの母の根底にあるのは「親切」なのです。うちの三信条は、正統であること、上品であること、親切であること。石渡さんの割れている爪を見て、クルミを買いに行き、オイルを取り寄せてと、それを全部自分でやるのです。

石渡 もう、感動です。直接みどり先生にさせていただくなんて。

与儀 それをはじめてのお客様にもやるのです。この間、帯揚げをお忘れになったお客様がいて、普通なら貸衣装で借りていただければいいのですが、うちの母が、ちょっと待って頂戴、私のがあったわと出してきて、あーよかったこれでい

いわね、いってらっしゃいって。大丈夫、あの人は返してくださるわよという根拠のない確信がある(笑)

石渡 オークラ本館は建て替えになって、新しくなった頃には、育子ちゃんは三代目ね。三代目として、こうしたいというのは？

与儀 祖母も母も私も毎日目の前のお客様に対してどう真摯に向き合うかということを大切にしてきたので、新し

いオークラができてどうするかは、まだ模索中ですがとてもワクワクしています。ただ、まだぼんやりとですが、ブライダルに関しては日本を代表する和の専門の美容室というのもいいのかなと。

石渡 与儀美容室と私は22年前にご縁があって、みどり先生は覚えてらっしゃらないと思っていたら、覚えていてくださって。

与儀 (みどりさんの口調で) 石渡さん？ ママ、結婚式の支度をしたわよ。だめだったの？ そう。

二人 爆笑

石渡 それで、育子ちゃんがJCに来るというのを聞いて、巡ってくるのねと思った。もうすぐこの本館は建て替えて、しばらくは別館のお店だけになるけど、この先のビジョンをお持ちだからとても期待しています。和の文化は絶対になくならないし、大切だし、だから、カジュアルな美容室にはならないで欲しいと思ってる。世界に向けて和の美しさを発信していくことは、与儀スタイルを持っている与儀美容室にしかできない。

与儀 まだまだです。先輩を見習って、精進します。

石渡 前回はドレスだったから、今度は和装で、育子ちゃんの着付けで。

与儀 その前に、お相手ですよ。先輩の男を見る目がちょっと心配なので、後輩の私たちが面接しようと話してるんです。そう簡単にはさせませんよ。



生ビール好きを、ホッピー好きに変えた一杯。



以前は酒には弱かったですね。家の食卓にも酒はのぼらなかったし。ホッピーを知ったのはずいぶんあと。それも氷入りでソト・ナカの世界でした。一軒目で飲むものではなく、はしごした二軒目ないし三軒目で飲むものだと思っていましたね。その頃出てくるホッピーは、氷が入って焼酎がたっぷりだからアルコール度数が高い。一口なめて、これは酒に強い大人が飲むものだったと思うほどでした。その頃一緒に飲み歩いていたのは、太輔と川九くん。三人でよく飲んでましたね。太輔は今銀座Bar嘉茂のオーナーバーテンダーです。あ、彼とは幼馴染です。

ホッピーに入社したのは、2003年の10月20日で、すぐに誕生日でした。11月8日ですけど。それで、石渡現社長が赤坂の尻臼に連れて行ってくれました。席に着くなり、社長が「ホッピー3つ!」と言うんです。最初の一杯は「とりあえずビール」だとその時の私は思いました。しょっぱなからあの強いホッピーかと思ったのです。出てきたのはなんでここまで冷やすのってくらいの凍ったジョッキ、中には焼酎がとろりと冷えて入っていました。ホッピーも冷え冷え。あれ? 氷が入ってない。そう思って社長にたずねました。「氷入れないんですか?」。入れないのよという返事に驚きながら、ホッピーを注いで一口飲んだら、さらに驚きました。びっくりの2連発です。飲みやすい! というか、うまい! 生ビールといっしょじゃ。とりあえず生ビールではなく、とりあえずホッピーでいいじゃん、と横浜弁まで出た。横浜生まれじゃないけど。このうまさを飲み仲間の太輔に自慢したのは、それからすぐでした。それが、のちに彼が自分のバーで1凍2冷シャーベットホッピーを出すきっかけになったのは、言うまでもない(と思うけど、どうだろう)。お互いに人に負けたくないタイプなので、真偽のほどは聞いていないけれど。

ウタリさんには、ホッピーに入社後すぐにたずねて、導入してもらいました。3冷が美味しいんですとおすすめして、そのままのスタイルでお取り扱いいただいています。お客様が氷を入れてくれといってもお断りしているそうです。導入時にお伝えしたことを、ずっと曲げずにやっていただいていることは、とても嬉しいですし、感謝しかありません。池袋の父と母です。というわけで、おかあさん、もう一杯、いただけますか。



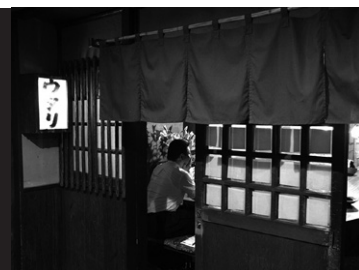
食通の隠れ家に、3冷ホッピー。

ウタリとはアイヌ語で仲間を表す言葉。ご主人の井口和夫さんは北海道のご出身である。自分で美味しかったものを出す。その信念で、食材にこだわる。味覚の宝庫北海道の食材は、自然と多くなる。ししゃももまさに本物。ほどよく炙ってもらったのを頬張ると、甘さがひろがる。こんなにおいしいものだったのかと、己の不明を恥じる。仕入れは市場でその日目のついた良質のものを選ぶ。その味を知った客は、友人を伴い再びL字カウンターにやってくる。料理は、素材の旨みを活かしたもののばかり。ゆえに、3冷ホッピーのうまさも、極上のもとなる。



ウタリ

東京都豊島区西池袋1-43-7
福住ビル2F
電話: 03-3984-1854
営業時間: 17:00~24:00(日祝定休)
お取り扱い商品: ホッピー、黒ホッピー



大人の部活

5

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、冷麺に魅せられた大人たちが集う。

なぜか、時々、狂おしいくらい食べたくなるのだ。 「冷麺クラブ」



大瀧詠一の歌に「A面で恋をして」というのがある。冷麺好きは、このタイトルを聞いた時に、「冷麺で恋をして」と聞き間違える。そして、冷麺が無性に食べたくなる。そんな冷麺クラブ員は、石津香玲良、佐藤千穂、疑惑の関祐希、石渡美奈、そして、飛び入りゲスト山田博氏である。山田氏のプロフィールは、P2～3に詳しいのでそちらをご覧ください。冷麺クラブが集ったのは、赤坂の焼肉の名店「明洞」。ここは、石渡美奈が真夜中というより朝に近い夜に訪れ、店主がやさしいことをいいことに、「冷麺を人数分!」とか言っただけで酒隊全員で食べるばかりか、夜明けまで飲み直すことも辞さないという、まことにもってありがたい店でもある。

さて、石津香玲良は、冷麺女王は私と言わんばかりに口火を切るのである。

「私は幼稚園から食べていました。焼肉といえば冷麺。上石神井にちゃたんという店があって、父が好きでそこに行ってました。必ず最後に冷麺なのですが、父はお腹が一杯になるか

らと、スープしか飲まず、麺を食べるのは子供の役目でした。冷麺の中に入ってる梨がすごい好きで、ある時期からリングになるんですが、それがすごいショックで」。リングはショックだよねえ。子供の夢を置き去りにするよねえ。

そこに、辛いもののクラブでニセモノがばれた関祐希が絡んできた。辛いもののクラブで担々麺が出てきた時の複雑な顔が今でも鮮明に蘇る。「というか、私はアイラブ韓国料理です。あの時も韓国の辛さが好きといったはず」と強弁する。必死だな。今日こそ、本命と胸を張る。まあ、いいだろう。「うちも、小さい



頃から焼肉を食べに行っていて、母が冷麺派だったんです。で僕も」。あ、そう。で、冷麺は何年振り? 「ほんとすみません、実は昨日も韓国料理だったんです」。また、すぐばれそうなことを。で、ビビンパでしょ。「いや、冷麺だったんです」。二日連続で冷麺はないよねと、石津が突っ込む。あわあわする関。「関家に電話してもらえれば分かります」。電話番号知らんよ。とそこに、ミーナさんがエスコートして山田博さんが登場。関くん、助かったな。「下の名前と呼んでもらえれば」と、場に和んでくれる博さん。ミーナさん、さっそくホッピーを催促。とくとくと注いで、皆さんで乾杯。というところで、佐藤千穂の冷麺初体験を聞く。「私は奥手で、大学に入ってからです。それまではどちらかというとビビンパで、がつつり食べたい派。年をとるにつれて、冷麺でさっぱりと締めるのもいいなと」。年をとるって何歳だよと、全員のツッコミが入る。「あ、あの、大人になったなと」。博さんは冷麺好きですか? 「冷麺ですか、んー、まあまあ。空気読まなさがいい感じです、博さん。爆笑を誘います。でも、「焼肉のメで大抵食べます」と、しっかりフォロー。



「冷麺でこれだけ語り合ってるのに、感心してます」。そんなあ、もっと褒めて。そこに、冷麺がやってきた。みんなでいただきます。わりと麺の色が濃いね。＜めんこい＞だ。うまいね。何が? ダジャレが? いや、麺が。冷やし中華は季節モノだけど、冷麺は一年中食べられる。冬の冷麺も、哀愁すら帯びて美味しいのである。ごちそうさまでした。

冷麺クラブがお邪魔した店

明洞

東京都港区赤坂2-13-8
ロイヤルプラザ103号
電話: 03-3582-9983
営業時間: 15:00～翌7:00
(無休)
お取り扱い商品: ホッピー、
黒ホッピー、レモンサワー



石 渡 光 一

嵐の自叙伝

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

第十九回

「店を出そう」編 中編

杉 並堀ノ内の社有地に店を開くことになったというのが、前回までのあらすじ。さて、その中編である。

豚モツのモツ焼き屋でホッピーがよく売れることがわかった。その中でも屠殺場から直接仕入れしている店が特に繁盛していた。芝浦の屠殺場でモツをさばいている人を紹介してもらい、その方から直接仕入れさせてもらった。朝8時頃行くと、屠殺したばかりの豚モツをさかんにさばいている。フランスではモツ料理は高級料理だが、日本では余分なものとして放り出す。ホールモンだからホルモンと云うのだと、もっともらしいことをいう人がいる。油と血でつるつる滑る床の上を恐る恐る歩きながらMさん（さばき人）のそばまで行ってタン何枚、ガツ何枚、レバ何枚、ハツ何枚、シロ何枚、ツナギ何枚と云って仕入れて来る。店へ帰ってから仕込みにかかる。クシにさすのが手間だった。

店は深川出身の社員I君を店長にして他に二人、合計三人体制でやろうと思っていた。一人は社員の奥さんで、働き者でテキパキとしていたが、どうしてもあと一人を雇える計算が立たない。そこで、僕が店に入り、仕入れ、仕込みから焼き場まで僕がやることにした。カウンター

の中に入って、「いらっしゃい」とやるのは苦ではない。いよいよ開店の時には、おいしいホッピーを出す小田原の柳屋をお願いしてその日一日だけ指導に来てもらった。料理も教わったのだが、気になっていたチャーシューみたいなのはガツ、豚の胃袋だった。普通は1時間位しかないで硬くて食べにくい。それは煮足りないからなのさうだ。2時間ボイルすると柔らかくなる。それがコツなんだと教わった。これを味噌ダレか酢醤油で食べるとうまい。これは、のちに、今はなき赤坂尻白に伝えたところ、一番の人気メニューになった。レバサシは特に鮮度が物を云う。問屋仕入れだと正直云っていつのものか分からない。つぶしたばかりのものはぷりんぷりんで張りがある。直の仕入れと問屋を介した仕入れの大きな違いがここにある。串焼きも肉を大きめにしてレアで焼く。タンなんかは鮮度のいいのを食べたら最高。こういう鮮度の良いモツを売り物にすれば、メニューをやらに増やさなくともお客さんは来てくれるし、何よりロスが出ないのが良いと自信満々で開店した。店の成績はともかく、手軽に素人でもすぐ出来るということで1年経ったら三三九はなんと15軒に増えていた。ところが、肝心のうちの店は流行らなかつた。ともかく店の周

りに人がいない。雨でも降れば、猫も歩いていない。閑散としている場所で、ここで店が繁盛すればどこでも流行るはず、そういつて頑張ろうと思った。そんな辺鄙な場所だったが、近くにタクシー会社が3社あった。さらに小田急のバスターミナルも。

客が少ないので、店の売り上げとしてタクシー会社を当てにしていた。運転手は夜の12時ごろに上がり、洗車をして次の人に渡す。それが終わると夜中の1時ごろ一杯飲みに来てくれるのだ。それが、そうはいかない。どんどん遅くなり、2時をまわり3時になってもまだ来ない。タクシー料金が値上げになり、売り上げが落ちて遅くまでやらないと帰って来れなくなったからだとかわかった。遅く来る運転手のために、しょうがない、ウチも明け方までやるかと営業時間はどんどん伸びていった。本当は夕方から店を始めて12時ごろ終わりたいんだけど、売り上げが上がりから付き合わせるを得ない。翌朝の7

時までやって、やっと7万円売れた時は本当にうれしくて万歳万歳と小踊りしたものだ。そうこうしているうちにも、三三九は次々にできていった。中には、お菓子屋さんが店を改装して三三九を始めるところもあった。仕入れもそれらの店が代わるがわるやるようになった。仕入れには朝の9時には芝浦に行かなければならないが、次第に僕が行かなくても済むようになっていった。

店を始めて一年は三三九にかかりきりだった。慣れないことをしている苦勞というのは感じなかった。それよりも嬉しかった。希望が持てた。ホッピーはこれから売れていくぞという思いを強く持てたからだ。小田原の柳屋がいい例で、こういう店が一店あれば、ホッピーは売

れる。そういう確信に近い思いがあった。それは、実際に我が身を動かしてホッピーの店をやり、お客様の喜ぶ顔を見ることができたからこそ得られたものだった。

ある時、芥の会という劇団の若い人たちが私を訪ねてきた。池袋の公会堂で芝居をするのだが、ホッピーの箱とか罫や提灯を小道具として使いたいの貸してもらえないかというのだ。ああいいよと貸し出した。で、芝居当日に親父さんを連れて観にいった。そうしたら、焼き鳥屋の場面で、なるほどホッピーの小道具が必要だったんだなと思った。さらに、幕間ごとに舞台監督が出てきて、



上段右から2番目が石渡光一、右から4番目がI君

「ホッピーをつくるには、焼酎5勺にホッピー入れて」なんてホッピーの飲み方の説明してくれた。親父さんも喜んでくれて、僕もすっかりうれしくなった。「親父さん、若い人たちがこんなことをやってくれる。だから、これからホッピーは売れるよ」と言った。その時の僕の予感当たった。昭和50年頃だが、そこからホッピーは本当

に売れてきた。

「お店は直売で目処がついたから、今度は設備だ」。僕の頭の中ではスイッチが切り替わっていた。ホッピーが売れて、工場の生産設備を増設しないと間に合わなくなってきたからだ。それで、I君に僕は工場に帰るからと後を頼んだ。堀ノ内の三三九の借入れも全部返し終わっていた。ちょうどその頃、近所のタクシー会社の所長が飲みに来ながら土地を売ってくれないかとしょっちゅう言ってきた。裏がちょうどその会社のモータープールになっていたからだ。30坪を2000万円で買うというのだ。2～3年前に600万円で買った土地だったので、心が動いた。



音楽は、同じ曲であっても、指揮者によって、あるいは指揮者と演奏者によって、趣きが変わることはよく知られている。

受け手側も同様で、その時々によって、受け取り方が違ったりする。

いつもは流れ過ぎていくある旋律を、心が捉えて離さないことがある。

こちらに、ある準備ができたところで、

「それなら、あなたには、これがわかるでしょ」と

音楽が新たなボールを投げかけてくるみたいに。



2009年、早稲田大学大学院で学ぶ機会を得た。

そこで、経営はオーケストラに例えられるということを知った。

修士論文執筆中にニュースが飛び込んできた、

小沢征爾氏のニューヨークでの公演があると。

論文執筆に拍車をかけ、提出日の翌日に空港に駆け込んだ。

2010年12月、カーネギーホール。

h i - t o - t e - m a

音楽に仕事も躍る。

小沢征爾氏のブラームスを聴くという幸運に恵まれた。

演奏が終わった後、号泣する人さえいる熱狂的なスタンディングオベーションの中で思った。クラシック音楽が、こんなにも人を感動させるのかと。

もちろん自分もその中の一人だったのだが。

その感激が、クラシックを本格的に愛するはじめの一歩だった。



作曲家は譜面しか残さない。

指揮者はそれをどう表現するか、演奏者各人にどう奏でてもらうか、腐心する。

ある指揮者は、作曲家と対話しながら指揮をするという。

あなたがこの曲で表現したかったのはこういうことですかと

問いかけながら壇上でタクトを振る。

だから、それぞれの対話に味わいの違いが出るのは当たり前でもある。



ある曲が気に入ると、しばらくそれが朝のヘビーローテーションになる。

だが、だからと言って、特定の楽曲や指揮者のファンになるということではない。

最近ではどんな曲を聴いても、楽しいと思えるようになった。

いろいろな対話があっていい。みんな違って、みんないいということだ。

大学院を終わると一つの節目を迎える。前回の早稲田のときは、終了直前に3.11という大きな出来事があった、その中から新米社長業がスタートしたのだった。今回、2016年度は、NEO48をはじめとする特に調布工場関連を主軸とした新しい幕開けを迎える。しかし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）の修士課程は修了したが、わたしの中では終わっておらずSDMでの学びは、to be continuedという気持ちだ。社長業と学生、なぜ二足わらじを吐き続けるのか。「何を勉強しているのか？」批判をにじませた評価をもらうことも少なくない。

慶應SDMでは、幸福学における日本での第一人者である前野隆司教授のもと、真の幸福な経営学を大きなテーマに、今回は「森林を活用した幸せを実現しうる人財の育成」を研究させていただいている。「いただいている」というのは、修士論文は提出したが、本研究がまったく終わっていないからだ。

本研究の舞台は、ホッピービバレッジだ。しかし、初学者とはいえ研究も2度目だし、時間もお金も相当に遣わせていただいている身としては、研究の成果を会社に持ち帰るのみならず、普遍性をもった広く社会に通用するものにしなければならないとの思いがあった。

さらに社会への思いを強くさせているのは、3.11がきっかけで生まれた赤坂2丁目周辺で年に2回開催させていただいているはしご酒イベント「赤坂食べないと飲まナイト」（通称、赤坂食べ飲ま）に深く関わらせていただいている経験が大きい。赤坂食べ飲まを通じて、地域の元気のために共に街を育てていくということの手応えと喜びを、この5年間、この秋でいよいよ第10回を迎える本イベントで強く感じている。それ

が、いままでよりももっと社会に目を向けるきっかけになった。赤坂食べ飲まは切実な思いがあってスタートした。そこから失われていた地域の絆が、再び次々と結ばれていっていることを目の当たりにしている。慶應SDMでも地域創生のモデルを沢山学ばせていただいた。その学びの視点から見ても、赤坂食べ飲まから実体験として得た本質的な意義と価値を感じている。

自分でも勘が鈍いなと時折苦笑するのだが、私は現場に行くといひらめくタイプで、実は企画書を作ることも得意ではない。そんな私のひらめきぶりを、正月の中華



街の爆竹のように、一度火がつくと次々に発火してしまうのだと言われたことがあるが、その状態になると自分でも止められないから苦笑ものだ。

この連鎖で起こるAという事象とBという事象は、当然のことながら私の中ではしっかりと繋がっている。ところが、学術の世界だと通用しない。飛んでいるらしい。ここが私の現在の訓練の場の一つである。研究者の立場に立ち、AとBを理論立てて紐付けし、論証すること。皆がいたも簡単している（ように見えること）が、私にはどうも簡単ではない。よく言えば「独創的」なのだが、独創的なことを論じようとするならばより多く

のデータを取り、より頑強に理論を構築することが求められる。私にとっては、星飛雄馬の大リーグ養成ギブスをはめるような感じでもある。2度の修士課程を終えた今、学術分野におけるここから先の世界は、まったく違う世界であると師匠からも丁寧なお話をいただいた。他の先生にも同じお話を伺った。「それでもあなたは次に進みたいのか？本当に必要なことか？」慶應SDMを修了して3ヶ月、私が悶々と向き合ったテーマだ。

再び赤坂食べ飲まの話に戻る。赤坂食べ飲まは一見、

飛び跳ねる私の独創的世界とメソッドに沿って分析し論証する世界。二つの世界を自由に行き来できるようになりたい。実力を顧みずに図々しくも目指している世界だ。「真の学者」には許し難い暴言かもしれない。

山があったら登る。気づいてしまったら見なかったことにはできない。人間石渡としては、見なかったことにしたいと1ミリくらい思うこともあるけれど、どうせその後気になってしかたがないのだから、やったほうがいい。不器用なほどに自分に嘘がつけない性分で、嘘をつく時間を追って苦しさが増すだけ。まっすぐ進

**実践の場と、研究分析の場と、その往復運動ができる実務家。
その高みに向かうには、幾つもの谷で泥をかぶり、
強風で尾根にしがみつきながら、進むのだろう。
それがわかっている、山へと、この脚は向かう。**

単なる飲み食べイベントのようだ。しかし、本イベントは地域創生のモデルケースの一つとして、意義と価値について研究に値する題材になりうると感じている。研究を進めれば、今の赤坂食べ飲まが地域で果たしている真の意義や価値の明確化、そして現状では気づいていない赤坂食べ飲まの役割機能の再発見につながるかもしれない。そう思うと、独創的な発想もいいが、唯我独尊で突っ走るだけでなく、ある手法に沿って整理することも大事だ。慶應SDMの考え方や手法を活用したら、より面白い発見につながりそうだ。私が学び続けたいと思う理由の一つだ。

んだ先に壁や岩が見えていても、子供の頃からまっすぐに生きる以外に、私の選択肢はなかった。自責の念に悩むなら、じたばたとみっともなくもがく方が結果、楽だと思う。

2018年の50歳を手前に、未知なる世界に挑戦しようと考えている。さもないと、死ぬ間際に一番に思い出し、激しく悔いるにちがいない。「あの時、挑戦すればよかった」と。だったら進む方向だ。慶應SDMの修了と同時に、会社が新しいステージを迎えた。やるべきことが非常に多い中で、時間の分配を鍵とし、私も来春を目標に次なる新しいステージを切り拓いていく。

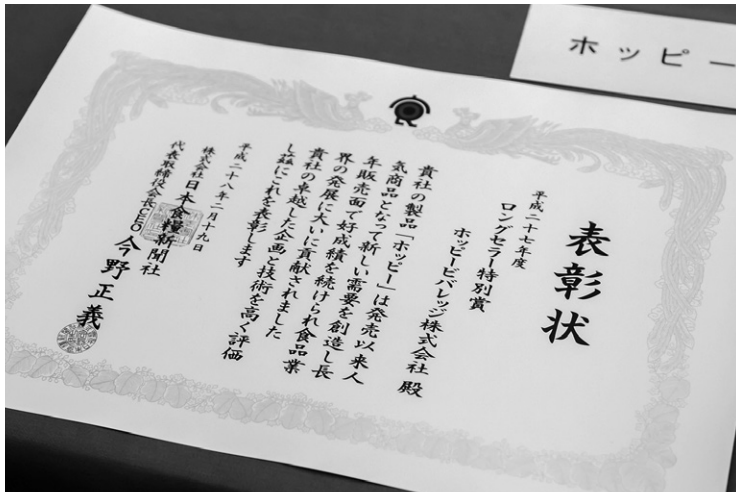


Topics

ホッピー、ロングセラー特別賞を受賞。

日本食糧新聞社主催の平成27年度食品ヒット大賞で、ホッピーがロングセラー特別賞を受賞した。食品ヒット大賞は、毎年1回、前年度の食品界において最もヒットした製品を、全国のモニター企業からの推薦により選考し表彰するもので、食品ヒット大賞、優秀ヒット賞、ロングセラー賞がある。本年度は戦後70年という節目でもあり、ロングセラー特別賞が設けられ、食品市場の永年にわたる活性化に貢献した製品を対象に選考された。その結果、ホッピーをはじめ3製品がその荣誉に浴した。同時受賞は、不二家のミルクレープと日本水産のフィッシュソーセージである。この中でもホッピーが発売時期が昭和23年と最も古い。ホッピーは戦後の飲料を代表する製品として紹介され、石渡光一会長に表彰状が授与された。

その後のレセプション会場ではホッピーがふるまわれたが、いつも飲んでるよと声をかけてくれる方もおられ、ホッピーが広く愛飲されていることが実感されるのであった。



Events

HAPPY DAY TOKYO 2016に、ホッピーも参加。

3月20日は、国連が「国際幸福デー」と制定しているのを受けて、日本でもこの日をハッピーデーと名付け、「幸せについて考え、感謝する日」にしている。2013年に始まり、今年で4回目を迎えるHAPPY DAY TOKYO 2016が、日比谷公園の噴水広場及び野外小音楽堂で開催された。ハッピーデーというからには、ホッピーもぜひその中に加えさせてもらいたい。幸福論研究の第一人者、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前野隆司教授からのご縁をいただき、今年初めてこちらのイベントに参加させていただいた。みんなが幸せについて考え、身近な幸せに感謝し、ありがとうを伝える。そんなハッピーな行動が、日本中に広がればみんながもっと幸せになれる。そんな思いを共有しながら、広場の一角にブースを出店し、樽ホッピーや地ビール、それにコアップガラナなどを用意した。さらには、この日限定のオリジナルカクテル「ハビネス」も銀座Bar嘉茂の全面協力でメニューに。ラム+ホッピージュース+グレープフルー





Report

2016年入社式。節目の第10期生。

4月1日、2016年度の入社式が行われ、明田川育生と涌井勇我の2名が入社した。2007年に新卒採用を初めてちょうど10年目である。記念すべきホッピーミーナ第10期生となった二人に、石渡光一会長から、お祝いの言葉が送られた。「自分が意欲に富んだ朗らかな力いっぱい的人生を歩んでいくと幸運がやってくる。思い返してみると、ホッピーもそうだった。当社の幸運事項を書き出したら17回もあった。創業者石渡秀の本物志向という理念は幸運のはじまりだった。戦後ホッピーを作るときには、秀の弟の光太郎が滝野川の醸造試験場で勉強してくれた。叔父が秀才だったことも運が良かった。ホッピーが売れ始めると、何十社という地方の造り酒屋がホッピータイプの飲料を出し始めたが、それを既存のビール会社が止めにかかった。ビール以外をビールと言ってはいけないという法律ができて全社が生産を取りやめた。しかし、ウチだけはラムネ屋だからとお目こぼしをらい、ホッピーの製造を続けることが奇跡的に可能になっ



た。実は、今日のこの会場は、以前はウチの土地だった。ホテルが土地を売ってくれというので、赤坂に替え地を用意してくれるならという条件を出すと、一条家跡という一等地を用意してくれた。それが今の赤坂本社。毎日元気で笑顔いっぱい過ごしていくと幸運がやってくる。元気でホッピーな生活を過ごしてください。石渡美奈社長は、本当に選び抜かれた二人が入社してきたと、感慨もひとしおだった。「あなた方は、今日から変わっていくなくてはという思いがあるだろう。でも、特に男性は変わることには抵抗がある。変わるとは、成長、進化すること。昨日と今日私たちは見た目が変わらない。だが、細胞は一年間で全部入れ替わる。だから、去年の私たちと今日の私たちは違う。昨日のホッピービバレッジと今日の私たちの舞台は違う。そのことを意識してください。会社としても今年は新

しいことが起こります。それを、面白がります。＜面白がりが力＞を身につけましょう。これから奈落の底に叩きつけられるようなことも起こるかもしれない。そんなときにこの言葉を思い出して、成長できるチャンスだと思ってください。助け合えることは助け合ってください。我々も皆さんも一人ではありません。一人で抱え込まないで。朗らかに元気で面白がっていきましょう。お二人を節目の10期生として迎えられたことを嬉しく思います。おめでとう、そしてありがとう」。



Report

第73期経営計画発表会 @国際文化会館

4月4日、2016年度の第73期経営計画発表会が行われた。芽吹いたばかりの新緑と満開の桜が小雨に煙る日本庭園を借景とする国際文化会館のレセプションルーム。ここは、岩崎小弥太の屋敷跡であり皇族の住まいでもあった。

発表会の直前に、前年度過去最高の売り上げを達成したことが明らかになり、さらにその勢いを維持しながら新たな目標に向けての経営計画発表となった。例年なら経営計画書は手帳型だが、今年からそれを廃しデジタル化してiPadに収められた。

会の冒頭、3日前に入社したばかりの新入社員の紹介があった。1,000名の応募者の中から、半年に及ぶ厳しいトレーニングを経て入社。二人は、仕事を通じてプロフェッショナルになることにウキウキしていると、宣誓文を読み上げた。社長賞などの表彰の後、石渡光一会長からホッピーがロングセラー特別賞を受賞した報告があった。中小企



業で70年も商品が続くのは珍しいことだが、まだまだ発展途上で昨年度の販売新記録が何よりも証拠と語った。ずっと

ホッピー製造の技術開発をリードしてきた会長は、ホッピーはフォークボール、ビールは直球というくらい、ホッピーをつくるのは難しいという。同じ製法で作っているノンアルコールビールは世界にない。

そして、メインイベントの経営計画発表は石渡美奈社長から。

「社長を拝命した途端、売り上げが15%ダウンし、私が社長にならなかったほうが良かったのではと自問した。しかし、歯を食いしばって、基礎の基に戻るしかない。時が重なり、3.11が起こった。調布工場の在庫は一本も割れず、予定通り生産して今日を終わると。その時にヒントを得た。人も一緒だ、人としての礎ができていれば、幸せな人生が築けると。以来、人間力を磨く教育をやらうと決意が固まった。社員たちは、少しずつ、一人ずつ、理解をし始めて、じわじわと数字も回復し始めた。そしてこの4月、新記録を達成。ここから本当の第3創業。私の肩書きから新米を外す」と語った。



第73期テーマは、自我作古。我より、いにしえをなす。誰も経験したことがない前人未踏の新しい分野に足を踏み入れる。と、ここまで話が進んだ時、どんよりとした空模様から日が差しこみ、会場から見える庭が明るくなった。「だから、このテーマ、プランは正しい」と、アドリブが入り会場は和んだ。

第73期に予定されるプランは、ホッピー人財育成の新ステージ開始、調布工場にNEO48という大型新設備導入などプロジェクトが目白押しだ。地域創生関連では、氷川神社の宮神輿新調、吉宗公將軍就任300周年を記念した紀州・和歌山と連携事業、赤坂食べ飲みの第10回開催、第15回軽井沢国際音楽祭など。NEO48については、いずれこの誌面でも詳しくご紹介する予定。

Be happy! NEO-HOPPY. 第3創業の出航の銅鑼は、鳴った。





Report

史上最多の58店舗のにぎわい。 第9回赤坂食べないと飲まナイト・レポート

2016年5月17日(火)・18日(水) 開催



赤坂2丁目を中心に、58の店が集ってお客様をおもてなしする赤坂食べないと飲まナイトが2日間にわたって開催された。赤坂においては春と秋の年二回開催が定着して、もはやその人気も不動のものになっている。今回は、いつもの各店選りすぐりの食べ飲みメニューの他に、直前に起こった熊本地震で被災された方々を応援する、熊本

応援フードも急遽加えられた。また、くまモン募金箱もお店に設置して義援金を募った。

新参加店舗8店を始め、リピーターを集める人気店や音楽ライブが楽しめるお店など、各店には笑顔のお客様が押しかけ、赤坂の味を堪能した。

開催2日以降、余ったチケットが使える「あとナイト」まで設置されていた



募金箱には合計422,417円が集まり、熊本応援フードの売上金を合わせた義援金は、日本財団を通じて熊本県にお送りする。

今回は、ついに10回目となる。11月15日(火)・16日(水)の2日間だ。ぜひご予約にチェックを。



Events

15年目の軽井沢国際音楽祭。開催決まる。

15年目を迎える軽井沢国際音楽祭。その記者発表が、5月18日都内で行われた。今年は、通常より長い8月から9月にかけての開催となる。音楽祭はまず8月11日から18日にかけて行われる講習会からスタート。8月20日からは週末ごとに、軽井沢音楽散歩と題して、軽井沢ニューアートミュージアム、ハルニレテラス、旧軽井沢ホテル音羽ノ森、軽井沢ユニオンチャーチなど軽井沢町の各所でコンサートを開催。そして、軽井沢大賀ホールでは、9月3日Happy Music Concert、4日はプロ・アマ・受講生の夢の共演となるフェスティバル・オーケストラ・コンサートが開催される。

また、音楽祭に合わせて、今年も銀座Bar嘉茂のオリジナルホッピーカクテルが提供される。今年のシグネチャーカクテルは最終日に演奏される火の鳥にあわせて創作された。ベースはレモ

ンハート。それに、アプリコットブランドとフランスの薬草酒、熊本のみかんジュース、ポーランドの牧草が入ったウオッカであるズブロッカを合わせた。音楽祭ポスターのキャラクターである女性アンヌの衣装の色にも合わせている。飲み口はやさしいが、情熱を秘めたような芯の強さを感じる、まさに火の鳥の名にふさわしいカクテルだ。当日は大賀ホールのホワイエにて味わえる。



軽井沢国際音楽祭

KARUIZAWA INTERNATIONAL MUSIC FESTIVAL 2016

8月11日(木) ~ 9月4日(日)

講習会: 8月11日(木) ~ 18日(木)
演奏会: 8月20日(土) ~ 9月4日(日)
会場: 軽井沢大賀ホール、軽井沢ユニオンチャーチ、軽井沢ニューアートミュージアム、旧軽井沢ホテル音羽ノ森、(公財) 加藤山崎教育財団軽井沢研修所、軽井沢友愛ホール他
主催: 軽井沢国際音楽祭実行委員会(実行委員長: 平井康文)
音楽監督: 横川晴児(元NHK交響楽団 首席クラリネット奏者)
特別協賛: ホッピーバレッジ株式会社
入場料: 9月3日 Happy Music Hour Concert (軽井沢大賀ホール) 全席自由
1) 13:00開演 2) 14:15開演 3) 15:30開演 4) 16:45開演
〔前売〕各公演 2,000円 通し券 7,000円(4公演分) 学生 各1,500円(学生通し券なし)
〔当日〕各公演 2,500円 学生 1,500円
9月4日 フェスティバルオーケストラコンサート(軽井沢大賀ホール) 全席指定
〔前売〕SS 4,000円 S 3,500円 A 2,500円 学生 2,000円
〔当日〕SS 4,500円 S 4,000円 A 3,500円 学生 2,000円
チケット購入: 軽井沢大賀ホールチケットサービス 0267-31-5555
チケットぴあ 0570-02-9999



Hoppy Magazine (ホッピーマガジン)

第41号(隔月発行) 2016年7月発行
編集長 石波美奈

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



まがいものはつくらない。

ノンビアを作ってくれという依頼に、そう言って断ってきた石渡秀が、
信州でホップと出会い、本物のノンビアづくりに着手したのは、
太平洋戦争の前だった。

戦禍が激しくなり空襲で工場も焼け落ちた。

敗戦後、いまこそノンビアを開発しなくてはと秀は研究を再開し、
ようやくホッピーを世に送り出した。

以来68年、一日の仕事を終えた人たちの手に、ホッピーの壺がある。