

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2015年 11月 No.130

発行  株式会社 コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町19番 7号

tel :0120-21-0852

fax :072-683-0087

mail:web@koyama2525.co.jp

食ビジネス考

「和民」が登場した
1980年代から

その前に創業した
「養老の瀧」は「大衆酒蔵」としてスタート。「居酒屋」という言葉が明確に生まれたのは

性を極めていく「専門特化型居酒屋」

「フードスタジアムより抜粋」

「居酒屋の空洞化」は、極めて深刻で、居酒屋業態は絶滅の危機にあります。それはワタミを代表とする大手チェーンの「総合居酒屋業態」が不振に陥り、あぐくの果てに低価格競争という消耗戦でお客さんから見放されてしまいました。効率主義を追求する「居酒屋」、ありきたりの「居酒屋」はすでに過去の遺物です。「居酒屋」の再生はどうすればいいのでしょうか？

「居酒屋の空洞化」は、極めて深刻で、居酒屋業態は絶滅の危機にあります。それはワタミを代表とする大手チェーンの「総合居酒屋業態」が不振に陥り、あぐくの果てに低価格競争という消耗戦でお客さんから見放されてしまいました。効率主義を追求する「居酒屋」、ありきたりの「居酒屋」はすでに過去の遺物です。「居酒屋」の再生はどうすればいいのでしょうか？

「居酒屋の空洞化」は、極めて深刻で、居酒屋業態は絶滅の危機にあります。それはワタミを代表とする大手チェーンの「総合居酒屋業態」が不振に陥り、あぐくの果てに低価格競争という消耗戦でお客さんから見放されてしまいました。効率主義を追求する「居酒屋」、ありきたりの「居酒屋」はすでに過去の遺物です。「居酒屋」の再生はどうすればいいのでしょうか？

「居酒屋の空洞化」は、極めて深刻で、居酒屋業態は絶滅の危機にあります。それはワタミを代表とする大手チェーンの「総合居酒屋業態」が不振に陥り、あぐくの果てに低価格競争という消耗戦でお客さんから見放されてしまいました。効率主義を追求する「居酒屋」、ありきたりの「居酒屋」はすでに過去の遺物です。「居酒屋」の再生はどうすればいいのでしょうか？

「居酒屋の空洞化」は、極めて深刻で、居酒屋業態は絶滅の危機にあります。それはワタミを代表とする大手チェーンの「総合居酒屋業態」が不振に陥り、あぐくの果てに低価格競争という消耗戦でお客さんから見放されてしまいました。効率主義を追求する「居酒屋」、ありきたりの「居酒屋」はすでに過去の遺物です。「居酒屋」の再生はどうすればいいのでしょうか？

「居酒屋の空洞化」は、極めて深刻で、居酒屋業態は絶滅の危機にあります。それはワタミを代表とする大手チェーンの「総合居酒屋業態」が不振に陥り、あぐくの果てに低価格競争という消耗戦でお客さんから見放されてしまいました。効率主義を追求する「居酒屋」、ありきたりの「居酒屋」はすでに過去の遺物です。「居酒屋」の再生はどうすればいいのでしょうか？

「居酒屋の空洞化」は、極めて深刻で、居酒屋業態は絶滅の危機にあります。それはワタミを代表とする大手チェーンの「総合居酒屋業態」が不振に陥り、あぐくの果てに低価格競争という消耗戦でお客さんから見放されてしまいました。効率主義を追求する「居酒屋」、ありきたりの「居酒屋」はすでに過去の遺物です。「居酒屋」の再生はどうすればいいのでしょうか？

空洞化する「居酒屋業態」 ネオ居酒屋の可能性

「居酒屋の空洞化」は、極めて深刻で、居酒屋業態は絶滅の危機にあります。それはワタミを代表とする大手チェーンの「総合居酒屋業態」が不振に陥り、あぐくの果てに低価格競争という消耗戦でお客さんから見放されてしまいました。効率主義を追求する「居酒屋」、ありきたりの「居酒屋」はすでに過去の遺物です。「居酒屋」の再生はどうすればいいのでしょうか？

世界はシンプルで、 人生は思いどおり

フロイト、ユングに並ぶ
心理学の巨人が出した 幸せの答え



③ (その結果として) 私は共同体

② 私は周囲の人へ貢献できる

① 周囲の人は私を援助してくれる

⑬
この感覚がすべての困難からあなたを解放するだろう。

アルフレッド・アドラー／人生に革命が起きる100の言葉

チーズつまみ日本酒で一杯
濃い味の限定品を無料提供
仏乳業大手のフロマジエリー
・ベルは日本酒のつまみに合う
チーズの限定商品造った。正
方形の一口シリーズ「ベルキュー
ープ」で、日本酒と合わせることを
想定して濃い味わいにした。

「オータムセレクト」(24個
入り498円/税別)でブルー
チーズ入り、チェダーチーズ入
り、スモークチーズ風味の3種
類入り。試食は酒小売のりカー
・イノベーション(東京都足立
区)が運営する日本酒飲み放題
店「KURAND SAKÉ

1割以上増えた。日本酒など
のつまみとして需要開拓の余
地があるともみている。

「グルメ誌の特集紹介」
▽料理通信／11月号
特集1…シェフに教わる「いい
つまみ、いいおかず」
・カウンター内に潜り！技が光
る簡単レシピ、教わった43品目
・腕利きシェフたちの「コツと

「自然派ワインがリードする、
「いいつまみ、いいおかず」
・通がすすめる揚げもの、通に
教わる煮込み料理
特集2…日本ワインも、日本酒
も「にぎり」が飲みごろです。
・「にぎり」がいま、飲みごろ
です。もろみや濃などが残った
「にぎり」のある酒は、ナチュ
ラルな造りの良さを伝えるひと
つのかたち。
・厳選19本と、一緒に楽しみた
い絶品料理を紹介します。

大特集…進化する「医食同源」
の今―ジャンルを越えて「美
林華飯店」／「尹家」／「味坊」
・中国料理の達人に学ぶ
・お客様の健康を、ガストロノ
ミーが担う時代が訪れた
・ガストロノミーと健康と美
・旬の旨味が詰まった「葉膳フ
レンチ」
・料理人の痛みの気になる爪を
補修するアイテムが登場
・ジャンルを越えて／中国料理
×フランク料理／日本料理×燻
製料理／インド料理×フランス
料理
特集2…ワイン産地の今
・フランス・ラングドック「ど
つしりした赤」のイメージを刷
新した男
・オーストラリア・ビクトリア
州関税撤廃でオージョーワインが
リーズナブルに

2015秋 コヤマカンパニー 原点回帰／日本酒＆ワインプロのおもてなし

コヤマカンパニーでは今年もこだわりの食中酒、日本酒とワインに焦点を絞り、お店の料理に合う品揃え、雰囲気合う提供方法などを提案させていただきたく、恒例の「原点回帰／日本酒＆ワイン プロのおもてなし」と銘打つ催しを企画しました。

必ずや、お店のドリンクメニューの充実に貢献できるものと確信しております。

▽開催日 11月10日（火曜日）
13時～17時

▽会場 西武高槻店6階
多目的ホール

なお、会場にはこの春に惜しまれつつ引退を余儀なくされた伝説の杜氏、農口尚彦氏が来場します。「神の手」を持つと言

われた現代の名工から直接、「農口」を注いでもらえる、おそらく最初で最後の機会です。

日本酒では3軒の実力派蔵元が出展、冷やと燗酒の味わいの違いも実感いただけます。

ワインでは、今回も旨安ワインを世界各地から集めました。しかも、名だたるインポーター16社が集結。それぞれブースを構えますので、プロと直接対話いただける絶好のチャンスです。

農口尚彦氏に 酒造りの話を聴く会

現代の名工で「NHKプロフェッショナル仕事の流儀」でも紹介された四天王の一人、農口尚彦氏に酒造りの話を聴く会が

同日開催されます。農口尚彦さんは残念ながら、今春、杜氏生活に終止符を打たれました。酒造りに携わって65年、杜氏として数え切れないほどの受賞歴をお持ちの農口さんに、今の心境や酒造りの神髄、さらに日本酒の将来、今後の課題などについておおいに語って

いただきます。また、参加者からの質問にも答えていただきます。

▽日時 11月10日（火曜日）
10時～11時30分

▽会場 クロスパル高槻5階
視聴覚室

会場はJR高槻駅南口を出て京都方面に徒歩1分です。



定員は100名（先着順）です。参加ご希望の方は事前にフリーダイヤル0120・21・0852、コヤマカンパニーまでお問い合わせください。

酒銘の由来

② 日置桜／山装ふ



因幡の國の最西端に位置し、北に日本海、南に中国山地を望む当地日置郷。この田園の一角に明治20年創業。

冬、雪深い当地には、旧正月の頃、満開となる桜の名木があり、春を待つ心に酒を酌み交わす意を込めて「日置桜」と名づけられました。

また、秋酒の「ひやおろし」。まろやかに熟したその味わいは豊穣の私にふさわしい旨みたっぷりの彩りを見せます。それはまるで紅葉に色づく山々のようにあり、俳句の季語から「山装ふ」と名づけられています。

桜の名木にちなみ

居酒屋で人の世の姿を見る。あるいは、無念無想、無の境地に入る。それは「群衆の中の孤独」を楽しんでいると言えるだろう。

だから、居酒屋で客が自分一人しかないのは落ち着かない。また、一人なら家で飲む方が安上がり、気楽なのにそうしないのは、他人の中に自分を置き

達人／太田和彦が語る

「居酒屋の流儀」

⑬人よんで「好酒一代男」



たいからだ。人は誘わないが、人嫌いで山に行くのとは違う。ほどほどの喧噪にあって、かえって一人であることを自覚し、その孤独を楽しむ。これは近代都市に生まれた感覚ではないだろうか。明治から大正、昭和に至り、近代の都会が生まれ、そこに人ごみができると、目的もなくそこを周遊する楽しみが生まれた。人ごみに自分を埋没させるのは、顔を知られている田舎ではできないことだ。まわりの人は誰も自分のことを知らない。何をしようが、どこへ行こうが勝手というのは、やや背徳的な自由の感覚がある。これは近代の意識だ。

他人うずまく群衆への埋没を楽しむといっても、どこか座りたくなる。そこで酒を飲めるカフェや酒場が生まれた。料理屋の座敷で女性に酌をさせて飲む酒とはちがひ、一人でふらりと入り、適当に飲んで、勘定して

や、蔵元の子息が入所して酒造りの基本を学ぶ独立行政法人酒類総合研究所（旧・国税庁醸造研究所）の同期生に同業の蔵元がいるため、フランクに情報交換を行うことができます。また、各県の工業試験場なども県産品の振興のために、酒蔵にはさまざまな技術提供を行っています。技を盗みながら腕一本で勝負してきた杜氏に比べると、蔵元杜氏の場合は、若くして大学や公的な研究所で学び、オーブンになった新しい技術を、スピーディに享受することが強みです。

いま日本酒が若い層にも支持されるようになってきているのは、同世代の蔵元杜氏たちと食生活や生活スタイル、センスが同調しているという側面もあるでしょう。

（ちくま新書より）

世界に冠たる日本酒

その百十五●続・杜氏（とうじ）の話

▼前号より続く

日本の酒造り文化を支えてきた偉大なる功労者であり、日本の宝として、杜氏には強い尊敬が集まっています。高年齢の杜氏たちはいま、次世代へ技能を伝える指導的な立場にあります。全国の杜氏や蔵人、通年で雇用される社員杜氏の多くは、各地域の杜氏組合に所属し、組合が主催する講習会に参加したり、交流を重ねながら技を競い合っています。

このように杜氏制度は、日本の稲作文化に根付いた文化ですが、残念ながら、近年、農村の変容と杜氏集団の高齢化により、酒蔵では伝統的な杜氏集団を雇用することが年々難しくなっていると聞か

蔵元杜氏や社員杜氏ら 若手の杜氏が増加傾向

から、杜氏を雇わなかったり、浅いのですが、経営者でも老齢の杜氏にオブザーバー的な立場で指導を仰ぎながら、蔵元やその子息が自ら酒造りを行ったり（通称、蔵元杜氏）ができます。なお、従来の季節雇用の杜氏とは異なるため、製造責任者と名乗る場合も多くあります。

技術面では、大学の同級生

「私も主人は顔なじみ、知った常連もいるなじみの店をあえて避け、初めての店に入り、飲むときも多い。そこには誰も自分を知らない気楽さがあり、話し相手がいらないので百パーセント、居酒屋に集中できる。」

その反対に、あの親父の顔をしばらく見てないな、誰かと話しながら飲みたい人が人を誘うのも面倒、あそこに行けば誰かいる、という店に顔を出すのも、もちろん居酒屋の良さ。一人飲んでいるそこに「お、来てるな」と顔なじみが現れるのは良いものだ。『しばらく行っていないな』という理由だけで行く店、いわゆる「顔を出す」ために行くようになれば常連だ。男はこういう付き合いができればいい。

こんな常連客を、場所を変えて五軒持ちたい。銀座、新宿、湯島、神楽坂、浅草あたりを周遊する。つまり愛人が五人いて順繰りに顔を出す（女性よ許せいや女性でもできますぞ）。『何を勝手なことを言ってるんだ』と叱られそうだが、そういうものです。そして時々行きずりの浮気もする（よさそうな初めての店に入ってみる）。もちろん浮気だから手ひどい失敗も覚悟のうえだ。

――これが「好色一代男」ならぬ「好酒一代男」でございます。（新潮新書「居酒屋を極める」より）