

## 店頭で目立つ「ゴキブリキャップ」



ホームセンターバロー 北方店（岐阜県北方町）の店頭にて店長 様（右）と 様（左）

春から夏の期間はホームセンターやドラッグストアでは、ゴキブリやハエ・蚊などの殺虫剤がお店の入り口など、目立つところに陳列されます。タニサケも営業マンのがんばりにより、大手メーカーに負けじと「ゴキブリキャップ」「ムカデンジャー」を置くだけムカデンジャーを店頭で陳列しています。また、営業マンは全国のお店を巡回し、販促物を取り付けたり、手直しなどを行っています。

杏林堂薬局様で今年行われた「ゴキブリキャップ」売り場インパクトコンテストで優勝された、豊田小立野店（静岡県磐田市）のマネージャー 様（右）と 様（左）



### 鍵山秀三郎さんに学ぶ

#### プラス思考

「こうだったのにこうなれた」とか「こうだったからこそこうなれた」というように受け止める生き方。

『一日一話』鍵山秀三郎著より



置くだけムカデンジャー



ゴキブリ追放宣言

「勤勉の徳」



清水 勝己

松下幸之助さんは多くの金言を残されておりますが、その中の「勤勉の徳」について触れたいと思います。

「何か一つでもいいから、よい技、よい習性を身につけたいものであるが、なかでもいわゆる勤勉の習性は、何にもまして尊いものと思われる」とあります。

巨万の富も、ことがあれば一瞬にして失われてしまう時もしばしばあり、形あるものはいつか滅びることになるかもしれません。

しかし身についた技や習性、知識もそうであると思いますが、生ある限り失われることはありません。頼りになるのは、やはり自分の身についた技や習性なのでしょう。

しかし勤勉の習性を身につけるには、日々を勤勉に過ごす努力が必要ですが、長い年月をかけて小さなことを積み重ねるしか方法はないと思います。かけた時間や年月が長ければ長いほど、より深みが出てきて、そこから「徳」が生

まれてくるものなのでしょう。

逆に勤勉とは言い難い、悪い習性が出来上がってしまえば、取り戻すことが大変になるのは当然で、取り返しがつかないことにもなると言えるでしょう。また、自身自身が困るだけであれば自業自得ですが、他人に迷惑をかけたり、まわりに悪い影響を与えてしまうようなことは避けたいものです。

よい習性を身につけて、誰にも奪われることのない「徳」を身につけたいものです。



上神田梅雄さん（新宿調理師専門学校・元校長）に学ぶ

『調理師という人生を目指す君に』 上神田梅雄著

『四季のおもてなし料理』 自費出版への思い



小さな灯火がやがて国中を明るく照らす

「職人は二代限り」です。それも、腕が衰える前、自分の職人としての全盛期の作品を写真にとどめておきたいというのが、誰もが抱く偽りのない願いでしょう。

今この時がチャンス。自費出版で自分の料理作品集を作ろうと思いい立ちました。料理作品写真は、職場のパンフレット作りでご縁のできたカメラマン・原寛行氏にお願いし、季節の食材や草花の挿絵は妻に描いてもらい、料理絵献立は、後輩の料理人の中村昌弘氏が描いてくれました。お料理を盛る器では、長く交誼いただいている陶芸家・藤塚光男氏の古伊万里を好んで登場させました。

こういう応援スタッフの布陣で、一二月の会席料理、一年余りの期間を要して刊行に漕ぎ着けたのが『四季のおもてなし料理』でした。

当初の予定より費用が高まりましたが、「両の手で包み持つ、お椀の大きさ」の写真に拘ったためです。

自己満足の域を出ませんが、悔いのないことができたことと自負し、協力してくれたスタッフに感謝しています。

私のような野にいる一介の調理師でも、生涯の師匠に尽くし抜き、歯を食いしばっての必死の修業を積み、真摯に謙虚に学び続けた見習い小僧の、ささやかな気概、空元気の心意気、日本料理の素晴らしさ、食文化の精神性に魅せられ「たかが板前、されど板前」と誇りすら感じて歩ませていただいている、とても幸せな板前稼業です。