

か い ぎ し ょ

3 Mar.
2025/No.765



トップの部屋

地域に根差して60年
名物とんかつ店のあゆみと
食の安全への取り組み

とんかつ割烹こしば 社長 小柴 英一 氏

音楽情報

ミューザ川崎シンフォニーホール&東京交響楽団
名曲全集第205回 3月20日(木・祝)ほか

シネマ情報

「ミッキー 17」 3月28日(金)公開



2024
3

event

32p

音楽情報

MUZA
KAWASAKI
SYMPHONY HALL
ミューザ川崎シンフォニーホール

ミューザ川崎シンフォニーホール
& 東京交響楽団
名曲全集第205回

3月20日(木・祝)ほか

33p

シネマ情報

9 CINEMAS



©2024 Warner Bros. Ent.
All Rights Reserved.

ミッキー 17

3月28日(金)公開

CONTENTS

★印があるページは読むことができます。
それ以外のページは本誌でお楽しみ
ください。

★ 2 トップの部屋 地域に根差して60年 名物とんかつ店のあゆみと食の安全への取り組み

とんかつ割烹こしば 社長 小柴 英一 氏

6 令和7年会員賀詞交換会

7 令和7年度会費 納入・口座振替のお願い

★ 8 会員ひろば (有)アップル・K [川崎区] / 酒場 燦々(さんさん)[高津区] タイシン洋品店[多摩区]

11 生命共済制度をご活用ください

22 小林 美奈子の労務Q&A
年次有給休暇制度について
社会保険労務士・当所専門相談員 小林 美奈子

★ 24 儲かる! 商売に役立つ ワンポイント 人材不足を解消し、元気な成長企業へ飛躍するヒント 中小企業診断士・当所専門相談員 滝沢 典之

26 はじめよう! カーボンニュートラル
第9回 脱炭素社会に向けた中小企業の進むべき道
中小企業診断士 渡邊 一弘

12 中小企業・小規模事業者向け支援施策のご案内

44 小規模事業者経営改善資金制度

14 CCIレポート
21 インフォメーション/新入会員のご紹介
28 第47回 神奈川県優良小売店舗表彰式
29 新入社員教育研修会
30 令和6年度 中学生の「税についての作文」
32 イベント
漢字詰めクロスワード/3月・4月の川崎大師

★ 34 情報NOW 中小企業のためのDX事例/トレンド通信

36 「川崎・しんゆり芸術祭」特別招待のご案内
38 ガンバレ! フロンターレ!
39 GO! GO! 川崎ブレイブサンダース
40 川異研通信

25 オンライン経営相談のご案内
27 専門相談員制度をご活用ください!
37 新会員をご紹介ください
41 女性会 会員募集中!
42 WEBセミナー・研修講座
43 ビジネス総合保険制度
46 小規模企業共済
48 大人のそろばん教室
49 パソコン教室 受講生募集!
52 会議所行事等予定表・編集後記

□ 会員優待サービス券
■ 審美巡礼(解説 佐藤寛介/東京国立博物館
学芸企画部 特別展示室長)

★ ■ かわさき発 ぶらり旅



とんかつ割烹

こしば



地域に根差して60年 名物とんかつ店のあゆみと 食の安全への取り組み

小柴 英一 氏

(KOSHIBA Eiichi)

有限会社神奈川グルメサービス／とんかつ割烹こしば 社長

昭和の東京オリンピックが開催された1964年、幸区柳町で洋食店を開店。「薩摩の黒い宝石」と称される霧島高原ロイヤルパークのとんかつを看板商品として掲げ、60年にわたって地元で愛される老舗へと成長した。現在は（一社）川崎市食品衛生協会の会長に就任し、食の安全に尽力。川崎の外食産業を支える重要な存在として地域に貢献している。

幸

区柳町で60年続く とんかつ割烹

—この辺りでは老舗と聞きました。創業はいつですか。

小柴 1964年の10月13日です、ちょうど東京オリンピックが開幕した頃で、私は24歳。「ニューこしば」という名前でお店を開きました。この辺りもまさに京浜工業地帯という雰囲気、工場のばい煙にはずいぶん悩まされました。工場で働く人のために、深夜1時まで営業した時期もありました。

—御年 85 歳、お若いですね！

小柴 私は1940年1月、静岡県沼津港の近くで生まれ、富士山を仰ぎ見ながら育ちました。父方の実家は「江の浦七人衆」と呼ばれた家のひとつで、親族には漁師が多くいました。祖父は網元で、父は11人兄弟の次男でした。父は船舶の免許を取得して、戦前は地元で浚渫船（しゅんせつせん）事業を、戦後は遊覧船の船長として活躍していました。

1945年になると、私は市街地から少し離れた御用邸の近くへ疎開しました。疎開先は父方の実家の隣村で、海や山が近く、子どもにとっては楽しい場所でした。しかし、同年7月17日の未明に沼津大空襲が発生し、町は焼け野原となりました。みんなで田んぼの中へ入って避難し、布団をかぶって朝まで空襲が過ぎるのをじっと待ちました。

—今年は戦後80年。戦争を語る人が少なくなりましたね。

小柴さんの青春時代について教えてください。

小柴 戦後は食糧難でしたが、海の恵みは豊かで、イワシの煮干しやシラスはいくらでも食べられました。中学時代に体操部に入り、高校時代には静岡国体の代表に選ばれ、団体総合で3位、個人総合でも11位になりました。部活動で鍛えた「心・技・体」はその後の人生で大きな支えとなっています。

できれば大学に進んで体操を続けたかったのですが、ちょうど家の新築などと重なって学費は出せないと。それで川崎の食材卸の会社に就職するため、沼津を出ました。ちょうどその頃、叔父が東京・大塚で「とんかつ吾妻」という店をやっていたので、時々手伝うようになりました。



国体であん馬を披露する小柴少年

霧

島高原ロイヤルパークとの出会い

—それから料理の道に進んだのですか。

小柴 「吾妻」の看板はとんかつ屋でしたが、カキフライや海老フライなど、当時流行し始めた洋食のメニューも、いろいろと提供していました。しばらくするとパイナップルをあしらった「ハワイアンポークソテー」が評判となり、大繁盛したのを見て、自分で店を持ちたいと思うようになりました。

—店を開くにあたって、どんな苦労がありましたか。

小柴 叔父の店を手伝っていたとはいえ、料理をきちんと学んだわけではありません。それでコックを何人か雇って創業し、クリームソーダやスパゲティ、オムライスなど人気になりそうなメニューは何でも取り入れました。

洋食が普及し始めた頃は、コックたちは一つの店に長く留まるよりも、一定期間働いた後、別の店へ移ることが多かったですね。無理に引き留めても仕方がないので、新しい店員を紹介してもらうことを条件に移籍を認めるようにしました。このおかげで、新しいメニューを学んだり、斬新なアイデアを得たりと、良い循環が生まれました。

―転機はありましたか。

小柴 正確な時期は覚えていないのですが、料理雑誌「月刊食堂」などでブランド豚が紹介されることが増えてきたと感じて、私は「霧島高原ロイヤルポーク」に注目するようになりました。

面白い話なのですが、よく食べに来てくれていた常連さんの中に、九州の出身の方がいて、霧島黒豚の生産者を紹介してくれたのです。一緒に鹿児島まで行き、生産現場も見せてもらいました。貴重な豚肉を扱うようになって、お客さんからも喜ばれ、「やはり私の原点はとんかつだ」という思いが強くなりました。そうして、1998年に店名を「とんかつ割烹こしば」に改めたのです。また同年、店舗を運営する法人として、(有) 神奈川グルメサービスを設立しました。

―霧島高原ロイヤルポークについて教えてください。

小柴 バークシャー種の純粋黒豚です。霧島の自然の中で放し飼いにされ、ストレスなく育てられた鹿児島黒豚の最高峰で、「薩摩の黒い宝石」とも呼ばれています。35週齢という時間をかけて育て、肥育後期にサツマイモを含んだ飼料を与えることで、豚肉本来の旨みと良質な脂肪が増えるそうです。



肉汁たっぷり 黒豚のロースかつ膳

60 年の歴史を未来につなぐ

―メニューを見ると和食や日本酒も充実しています。

小柴 網元の孫で、漁師に囲まれて育ったおかげでしょう。いわゆる「門前の小僧」で、魚を釣ることやさばくことが身に付いています。加工する、調理する、食べることも大好きです。そ

れで「とんかつ」を中心に据えながらも、おいしいものをいろいろ提供したいという思いで、いつもメニューを考えています。

―あんこうの吊るし切りの実演もなさるとか。

小柴 「西のふぐ、東のあんこう」と言われるほど、美味しい魚です。その新鮮な味わいと迫力ある調理の様子を楽しんでいただきたいと思います。店の天井には、あんこうを吊るすためのフックも設置しています。10名様以上の団体予約のみ承っております。ご希望の方は、2日前までにお電話でご予約ください。

―これまで長く続いたお店ですが、後継者は？

小柴 長女の知子と長男の勝彦が手伝ってくれています。家内は亡くなりましたが、家族経営で頑張っています。勝彦は誠心調理師専門学校を卒業し、1994年からこの店で働いてくれるようになりました。子どもが商売を継いでくれることは正直嬉しいです。実は勝彦は双子で、弟も料理店に勤めています。

―飲食業を長く続ける秘けつは何でしょうか？

小柴 食もファッションと同じで「流行」がありますが、とんかつと和食の人気は底堅いと感じています。川崎という街は時代とともに大きく変わりましたが、人が「食べる」という行為そ



歴代の外観

上左) 創業当時 上右) 2000年～2019年 下) 2019年～現在

のものは変わらず、おいしいものを食べたいという気持ちも変わりません。コロナ禍は外食産業にとって大変な危機でしたが、これからは「おいしさ」はもちろん、外食事業者が自ら食の安心・安全確保に取り組むことが、とても大切になると思います。

川崎市食品衛生協会の取り組み

―地域貢献活動も積極的に行われているとか。

小柴 川崎市内には区単位で7つの食品衛生協会があり、最初私は、幸区食品衛生協会の地区長を務めていました。そこから食品衛生指導員、副会長兼総務部長を経て、2014年から2018年まで幸区の会長を務めました。2022年6月には、13代目の（一社）川崎市食品衛生協会の会長に就任しました。

―会長としてどんなことをされていますか。

小柴 厚生労働省や川崎市の指導を受けながら、食品衛生の向上のための啓発や自主衛生管理の推進などの事業を行っています。具体的には食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者養成講習会の開催、食中毒予防キャンペーン、手洗いマイスターによる手洗い指導などです。

川崎市市制100周年だった昨年は、（一社）川崎市食品衛生協会70周年でもあり、「70周年記念誌」を制作、刊行しました。会員数が減り、運営コストの削減が求められる中で批判もありましたが、会の活動を記録に残すことは重要で、会員獲得のきっかけにもなるはずだと説得しました。

―現在、協会として力を入れていることは何ですか。

小柴 上部団体である（公社）日本食品衛生協会が実施している「食の安心・安全・五つ星事業」に取り組んでいます。食品の安全性を確保する衛生管理手法であるHACCPに基づき、従事者の健康管理、食品衛生講習の受講、衛生害虫等の駆除対策、食品衛生管理記録の実施、食品賠償責任保険への加入という5つの食品衛生管理項目を定め、すべての項目がそろった施設に「五つ星プレート」を授与していきます。

川崎市内ではこれまでに、川崎日航ホテル（川崎区）の4施設（宴会場、レストラン「ナトゥーラ」、バー「夜間飛行」、ペストリーショップ）、コメダ珈琲店 川崎武蔵中原店（中原区）、日本料理 柏屋（多摩区）の6施設が五つ星プレートを獲得していて、さらなる普及を図っていきます。



（一社）川崎市食品衛生協会集合写真 前列中央が小柴氏

―最後になりますが、開発中のメニューがあれば教えてください。

小柴 食品衛生協会の関係から、三浦半島で生産されている葉山牛（かながわブランド）を仕入れる機会があり、牛カツにして提供したらあつという間に売り切れました（笑）。自家製配合飼料が特徴で、見事な霜降りと甘みがあります。霜降りが細くて柔らかいといわれる佐賀牛にも注目しているので、もしかしたら近々牛肉メニューが登場するかもしれません。

とんかつ割烹こしば

幸区柳町6 2階

電話 044-511-7688

■ profile

小柴 英一氏（こしば えいち）

- 1940年 静岡県沼津市生まれ
- 1952年 静岡県立沼津商業高校 卒業
- 1964年 飲食店ニューこしば 創業
- 1998年 とんかつ割烹こしば と改名
（有）神奈川グルメサービス 設立
- 2014年 （一社）川崎市幸区食品衛生協会会長 就任
（～2018年）
- 2022年 食品衛生事業功労者 厚生労働大臣表彰受賞
（一社）川崎市食品衛生協会会長 就任（第13代）



APPLE・K

これまでに制作したデザイン・
コンサルティングやイラストな
どの一部を掲載。



QR_ringo

**オリジナルブラシ
制作承ります。**

ご希望の方はお気軽に
お問合せください。

講習会で使用した「デザインのヒ
ント」「色彩」の資料、「筆文字
練習用見本」が無料ダウンロード
できます。



サイト：WPテーマ「Lightning」制作

はじめの一步
遊びから学ぶ楽しさを知ろう！

筆文字や絵が好きの方、描
きたい方に+で楽しんでい
ただきたいサイトです。

自由な制作方法でご利用
ください。
個人レッスンご希望の方
はお気軽にお問い合わせ
ください。

QR_ipo

サイト：WP 制作

〇花

〇くだもの

〇野菜

“HOW”

デザイン制作でお悩みの
方のサイトです。

広告づくりのサポートをします
一人一人のニーズに応じたサポートをさせていただきます。

サイト：WX 制作

“HOW”
オープンなデザイン学習
どうすればいいの？

“HOW”
職業としてのデザイン学習
どうすればいいの？

このサイトは、皆様
と作るサイトです。
お気軽にお問合せ
ください。

QR_how

(有)アップル・K [サービス業部会]

心に残るデザイン提案 お客様のビジネスを的確に「魅せる化」！

川崎区

当社では、会社の顔であるロゴマークやパンフレット、ホーム
ページ、PRチラシ、名刺など、様々なデザインを制作しており
ます。

効果的なデザインは誰よりも優秀な営業スタッフです。ター
ゲットが求める潜在意識をくすぐり、心や記憶に残すことで消
費者を次の購買行動へ導きます。

また、情報発信のSNS (LINE、Facebook、Instagram、Xな
ど) での見せ方も同様に大切なツールです。

他にも、展示会ブースやパッケージデザイン、店舗レイアウト
などのご依頼もお受けいたします。

出張講習会

「もっと気軽に自分でホームページやチラシを作りたい。従業
員に制作や更新作業を覚えて欲しい」などのお声にお応えて、
出張講習も承ります。

使い慣れたパソコンで学んでいただけます。

*なお、使用アプリについては、事前に確認いたします。

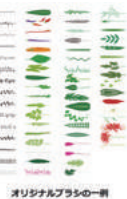
ぜひ一度、お問い合わせください。お客様のご希望を伺い、
ご提案いたします。

ホームページ上では Illustrator で使えるオリジナルブラシ、
「デザインの豆知識」「色彩」などの資料を無料公開しています。
ご活用ください。<https://ringo2.com/>

オリジナルブラシ

オリジナルブラシで
作業効率が UP!

無料
ダウンロード
あります。



オリジナルブラシの一部

照会先

有限会社アップル・K
川崎商工会議所 専門相談員
代表取締役 竹内 京子
TEL 044-200-8941
E-mail apple-k@ringo2.com



このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



出来立て明太ポテサラ



特製ネギダレ炙り白ればー



おまかせ5本(左から豚トロ・ねぎま・鳥ハツ・豚シソ巻き・だきみ)

酒場 燦々(さかば さんさん) [食品部会]

溝の口駅から徒歩ですぐ 焼き鳥と日本酒を気軽にお楽しみください

高津区

酒場 燦々は、東急田園都市線・溝の口駅から徒歩3分の焼き鳥居酒屋です。

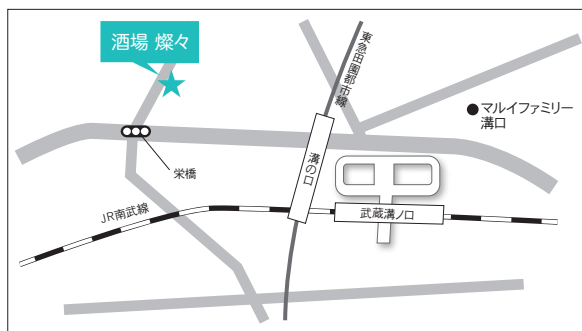
カウンター席のみの落ち着いた空間で、備長炭で焼き上げる香ばしい焼き鳥と、店主厳選の日本酒を楽しめます。

朝引き鶏を使用した焼き鳥は、炭火の強火で旨味を閉じ込めた逸品。日本酒は常時10種類以上、焼酎も8種類以上取り揃え、有名銘柄から希少酒まで幅広くご用意。よだれ鶏や麻婆豆腐など、お酒に合う一品料理も充実しています。

仕事帰りの一杯や二軒目にも最適な、気軽に立ち寄れる一軒です。



◀カウンター10席のみ。
調理風景もご覧頂ながら、料理・お酒を堪能ください。



照会先

酒場 燦々(さかば さんさん)
代表 丸山 啓紀
〒213-0001
高津区溝口2-10-11 グリーンハイツ103
定休日 日曜日
営業時間 17:30 ~ 24:00 ※土曜日のみ15:00 ~ 22:00
TEL 044-819-6835 / 090-5574-6420



@SAKABASAN2



ホームページ

掲載ご希望の方は企画広報部 TEL 044-211-4112 まで、ご連絡ください。



タイシン洋品店 社長
宿河原駅前商店会 会長
高橋利之

「新入学の準備をお手伝いできることを心から嬉しく思っています。洋品店ならではの品揃えが自慢です。ぜひお立ち寄りください。」



タイシン洋品店
高橋久子

「創業当時からお店に立ち続けています。元気でいられるのは、お客様のおかげです。みなさんの笑顔が、私にとって1番のお薬です」

タイシン洋品店 [小売業分科会]

創業66年 地域に愛される洋品店

多摩区

宿河原駅から徒歩30秒! 昭和33年開業の「タイシン洋品店」では、学生服、婦人服、お祭り洋品を販売しています。母・息子で楽しくやっています。



稲田中学校制服の取扱店です

制服や運動着など、学校生活に必要な洋品を幅広く取り揃えております。永年の経験と確かな品質が自慢です。お子様の初めての制服選びも、安心してお任せください。



桜まつりが開催されます

宿河原堤の二ヶ領用水沿いは、桜の名所です。3月末日に、春の一大イベント「桜まつり」が開催されますので、ぜひ宿河原駅前商店会に遊びに来てください。



照会先

タイシン洋品店
代表 高橋 利之
〒214-0021
多摩区宿河原3-3-8
TEL 044-911-4326
営業時間 9:30~19:30
定休日 不定休
E-mail taishindou.jr@mx1.ttcn.ne.jp
URL https://taishin-dou.com/



タイシン洋品店
Instagram



宿河原駅前商店会
Instagram

このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



人材不足を解消し、元気な成長企業へ飛躍するヒント

中小企業診断士・当所専門相談員 滝沢 典之

近年、中小企業の人手不足が深刻化しています。今回は、私が過去に相談対応した事例から、中小企業の求人について考えてみたいと思います。

●介護施設の事例

個人病院の院長先生が経営している通所介護施設の事例です。

介護士不足が深刻で、何とか人材を採用したいと考えた先生は、有料の人材斡旋業者へ依頼しました。採用した人材が3カ月以内に辞めてしまった場合、無償で代替りの人材を紹介するというものです。安心して契約を結び、新人介護士を採用、先輩介護士が一生懸命に仕事を教えました。

しかし、その新人介護士は、3カ月が過ぎたある日に突然他社へ転職してしまいました。

●リフォーム企業の事例

中小規模の建設事業者の事例です。

新型コロナが落ち着き、住宅リフォーム市場も回復してきたため、作業員を採用すべく地元のハローワークに求人を出しました。しかし、応募者は一向に現れません。

●応募者が集まる求人とは

求人票を出すだけでは人材確保はできません。「この会社で仕事をしてみたい」と思うような求人票になっているか、再度確認してみましょう。ポイントは次の通りです。

- ・職場にはどんな社員がいるか?
- ・この仕事をすると、どのようなやりがいがあるか?
- ・仕事を通し、どのようなスキルを得られ、人として成長できるか?

求職者にとって満足のいく職場環境だと分かれば、応募者は自然と集まります。ホームページなどで、社員が活き活きと業務に取り組む姿を見せることが人材確保への近道です。

最初の介護施設の事例でも、実際に入社後、その職場でやりがいをもって活き活きと働ける職場環境があれば、転職することは無かったと思います。

上記の事例から学ぶことは、人材確保の究極の手段は、従業員にとって働きやすい(＝ハラスメントの無い)職場作りができていくかということに尽きると思います。

「働き方改革」が叫ばれている昨今、外国人労働者を含め従業員の立場に立ち、満足がいく職場環境であるかどうか、再度チェックをしてみてもいいのではないでしょうか。

あなたの企業をサポートします!

経営相談のご案内 [経営相談のご案内]

当所経営指導員や専門相談員(弁護士・税理士・中小企業診断士他)が、経営に関する悩み・ご相談にお応えします。お近くの本部・支所までお気軽にご相談ください!

このコーナーは、「儲かる! 商売に役立つ ワンポイント」と題し、商売に役立つヒント、便利な情報・制度などをご紹介します。日々のご商売に、ぜひお役立てください。

中小企業のための DX事例

ウイングアーク1st株式会社 データのじかん主筆 大川 真史

顔の見えるつながりが生む鋳造業DXの潮流

今回は、業界団体が主導してデジタル化を推進した日本鋳造協会の事例を紹介します。鋳造業の業界団体である同協会は、2017年に「鋳造産業ビジョン2017」を策定し、デジタル技術を活用したスマートファウンドリー（Smart Foundry）の実現を目標に掲げました。この目標を具体化するために設立されたのが、IoT推進特別委員会です。

IoT推進特別委員会は、鋳造各社がIoTなどのデジタル技術を導入し、生産性向上や品質改善を実現することを目指して活動を行っています。その一環として18年にスタートしたのが「鋳造IoTTLT（Lightning Talks：ライトニングトーク）」です。このイベントは、技術者向け勉強会「IoTTLT」から派生したもので、同協会主催として半年から1年に1回の頻度で開催されています。第3回以降はYouTubeで公開されており、現在も誰でも見ることができます。

鋳造IoTTLTでは、毎回10社前後の鋳造メーカー従業員が登壇し、自分の現場でやってみた実践的な取り組みを5分で発表しています。例えば、製造工程で使用する砂の乾燥状況をモニタリングするため、高価な水分計を使わずに気化熱を利用して温度差データから乾燥度合いを測るデバイスを開発した事例発表があり、

自作でも産業用デバイスに匹敵する可能性を示唆するものでした。ほかにも、設備稼働状況のリアルタイム可視化や、クラウドサービスを活用した品質管理の効率化など、現場の課題解決に直結するIoT活用事例が数多く発表されています。

鋳造IoTTLTの意義は、単なる情報共有にとどまりません。顔なじみの企業が手軽にデジタル化に取り組む姿がほかの企業に刺激を与え、新たに挑戦する企業が増えています。その結果、鋳造業界では現場起点のIoT活用が広がり、他業界では見られないユニークな事例が次々と生まれています。

鋳造IoTTLTは、経済団体や支援機関がデジタル化を推進するモデルケースです。顔の見える関係性の中で、デジタル化の取り組みとその成果を共有することが、周囲のデジタル化を促進する原動力となっています。このような好循環を生むためには、経済団体や支援機関がイベント開催を通じてコミュニティを形成し、情報共有を促進することが重要だという示唆を与えています。

（この事例は筆者取材時のものであり、現在では異なる場合があります）

広告募集中

京都土産の三つの「し」プラスアルファに学ぶこと

先日、京都を訪ねた人からお土産に、小分けになった漬物数種類と小さな缶に入ったお茶をいただきました。それを見て「さすが京都だな」と感じました。

その漬物は、しば漬けやすぐき、しその実漬け、福神漬けなどが20g前後に小分けされてプラ容器に入っていました。漬物は10種類ほどあり、バラで買うことも何種類かのセットで買うこともできるそうです。1人あるいは2人で一食を使い切れて、いろいろな漬物を試せるサイズと使い勝手です。それぞれのプラ容器は透明ですが、シールは水色、ピンク、黄色とカラフルでかわいらしい見た目になっています。常温で持ち運べるようにしている点も土産物として優れています。

小さな缶にティーバッグを入れた土産物は、京都ではいくつものメーカーがつくっています。いずれも缶のデザインや色使いは現代調でありながら、歴史と伝統を感じさせる要素を盛り込んでいます。おしゃれで小さく・かわいく、京都らしいものに仕上がっています。

私見ですが、京都や金沢、鎌倉といった古くからの観光都市で売られているお土産は、全体的に商品企画やパッケージデザインが優れていると感じます。それは長年の競争と淘汰（とうた）のたまものでしょう。中でも京都でヒットしている商品は、京都らしさを象徴する「歴史」「癒やし」「おもてなし」の三つの「し」を押さえた上で、現代の生活者にも使い勝手が良いように配慮されています。

小分けやティーバッグに代表されるような使い勝手の良さは、その時代によって求められる内容が変化します。1世帯当たりの人数がもっと多かった時代では、小分けよりももう少し大きなものが喜ばれたでしょう。また、先に挙げた三つの京都らしさについても、ターゲットとする人の違いで重視されるものが変わってきます。「歴史」と「おもてなし」は変わらないかもしれませんが、人によっては「学び」であったり「驚きと感動」であったりします。また、単にモノとしての消費よりも体験を重視する人もいます。

今回の漬物の小分けが良くできていると感じた理由に、この商品のコンセプト自体がお客さんの「次のアクション」を誘発していることもあります。そもそも土産物は、指名買いやリピーターを除けば、それまで顧客ではなかった人をつくり手の新たな接点だといえます。小分け・多品種の商品は、それ自体が店頭における試食品のようなもので、試した中でどれか一つでも気に入ってもらえれば、次の購買につながります。すぐに京都を訪れる機会がなくてもネット通販で買え、各地の取り扱い店舗でも買えます。

そういう意味では、お土産用につくられた商品は優れた営業パーソンのようなものといえます。そして小さく・かわいらしく、運びやすく、シェアしやすいことが重要なのです。100年を超える老舗が歴史や伝統を守りながらも、デザインや商品企画を洗練させて、現代の消費者の求めるものを押さえています。そんなところに京都の底力を感じます。

広告募集中



花咲く春の千葉県 樹齢400年の一本桜

吉高の大桜、チューリップフェスタ、うなぎ他

千葉県(印西市、佐倉市)

印旛沼



春を迎えた早朝の田園地帯。菜の花の間ののんびり歩いてゆくと、大きなピンク色のドームが見えてきました。高さ10m、枝張り26m。日本の国花、ヤマザクラの老木です。樹齢は少なくとも400年。江戸時代のはじめから、この地を見守ってきてくれました。

今回のぶらり旅は、千葉県北部の印旛沼へ。利根川の流域にあり、佐倉市、成田市、印西市等に隣接した大きな沼です。周囲には6〜7世紀の古墳群が多く残り、古代から人々が生活を営む、住み良い地であったことが伺えます。

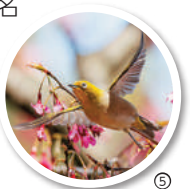
中でも、「房総のむら」内の龍角寺古墳群第101号古墳は、復元された埴輪がぐるりと古墳を取り囲み、往時の技術の高さを偲ばせる、ミステリアスで実に見事なものです。近年の埴輪ブームの一翼を担っています。

印西市の天然記念物「吉高の大桜」は、この古墳群のただ中にあります。吉高の地名は奈良時代の資料に見られる由緒正しいもの。

この桜はその中心の氏神の祠に植えられた、との伝承が残っています。ドーム型に広がる素晴らしい樹形の、関東を代表する一本桜の大木です。開花は例年3月末〜4月中旬。満開の期間が2、3日と短いのが特徴です。市のHP等で開花状況を確認できます。

同時期に、印旛沼のほとりの「佐倉ふるさと広場」では「チューリップフェスタ(4/1〜20)」が開催されます。咲き誇る無数のチューリップと、本格的なオランダ式風車のコラボレーションが楽しめます。牧場直送のミルクたっぷりのソフトクリームも人気です。

印旛沼を含む利根川流域は、古くから川魚漁が盛んです。印旛沼産のうなぎや川魚は、近くの成田山の参道の名物となっています。ちょっと贅沢をして、お昼はうなぎ重。お土産に特産の「ごこ煮(小魚の佃煮)」。独特の滋味が癖になる逸品です。



●アクセス【電車】京急川崎駅→京浜急行線→北総線→印旛日本医大駅→バス

【自動車】首都高速→東関東自動車道→四街道IC→印旛中央公園

●キャプション ①：青空と一本桜と菜の花(吉高の大桜)。②：龍角寺古墳群第101号古墳(房総のむら)。③：オランダ風車「フリーデ」とチューリップフェスタ(佐倉ふるさと広場)。④：印旛沼名物のうなぎとごこ煮(モツゴやモロコ、ハゼ等)。実はお酒にも合います。⑤：佐倉の桜の間を飛び回るメジロ。(印西市観光情報館：Tel.0476-45-5300、佐倉市観光協会：Tel.043-486-6000)