



2016 -2017 年度

国際ロータリー会長：ジョンF. ジャーム「人類に奉仕するロータリー」

第2560地区ガバナー：田中 政春「基本を学び、地域と共に」

三條北ロータリークラブテーマ

「ロータリアンの深い絆と躍動感あるロータリークラブへ」

会 長：金子太一郎

幹 事：佐藤 秀一

SAA：羽賀 一真

例会日：火曜日12:30～13:30

例会場：三條ロイヤルホテル Tel.34-8111

事務局：三條市本町3-5-25三條ロイヤルホテル内

TEL:0256-35-7160 FAX:0256-35-7488



HP:<http://www.sajo-nrc.org>

AD : north@sanjo-nrc.org

本日の行事：卓話

「ステージえんがわ

三條スパイス研究所について」

- ◆本日の出席：66名中42名
- ◆先々週の出席率：66名中53名 80.30%
(前年同期 80.00%)
- ◆本日のゲスト：
三條スパイス研究所 山倉あゆみ様
- ◆先週のメイクアップ：(敬称略)
2月22日三條RC 山崎 勲、
本間建雄美、土田百合子
23日三條東RC 笹原壮玄
25日地区諮問委員会 中條耕二
28日ゴルフ同好会新年総会 21名

* 本日の配布書類等

- ・週報 No.1442
- ・3/14 夜例会「ミニ講演会」案内 (出欠)
- ・3/6 J C公開例会チラシ

会長挨拶：金子太一郎会長



皆さん、こんにちは。

今日で2月も終わり、明日からは3月です。春も間近です。

本日は、ステージえんがわの経営をされてます、スパイス研究所の山倉様からお越しいただきました。以前、三條鍛冶道場で

例会を開催した時に、昼食をそこで取る予定でしたが、たまたま火曜日は定休日では実現できませんでした。そこで今回は、お越しいただいて卓話をしていただくことになりました。私は、まだ一度も利用していないので、今回お話を聞かせてもらい、一度お邪魔したいなと思っております。後ほどよろしくお願ひします。

さて今回の話題ですが、アスクルの物流センターの火災です。物流業界にとって衝撃的な出来事です。火災が起きたのは埼玉県三芳町にある物流センター「ASKUL Logi PARK (アスクルロジパーク) 首都圏」という名称です。関越道の三芳サービスエリアの近くですね。アスクルが土地や建物に160億円、設備や備品などに約40億円、合計200億円を投じ2013年夏に稼働させました。

ロジパーク首都圏は地上3階建てで、延べ床面積

は7万2000平方メートルと東京ドーム1.5個分に相当する巨大物流センターです。関越自動車道の所沢インターチェンジまでクルマで10分という好立地にあり、火災の発生直前まで、主に関東一円に出荷する約7万品目の在庫を取りそろえているそうです。

今回の火災は2月16日(木)の午前9時ごろ、発生が伝わりました。埼玉県の危機管理防災部によると19日(日)時点で全体の6割にあたる約4万5000平方メートルが焼損していたそうです。

当時、施設内は、とにかく「最新鋭の機械を備えたピカピカの倉庫である」ということです。竣工から3年程度とはいえ、全館にわたってLED照明が灯る屋内は明るく、「物流倉庫」と聞いてイメージするような暗さや、重労働に耐えて黙々と働く従業員というような印象はないそうです。1階にはトラックから運び込まれた段ボールをフォークリフトで積み上げる作業員たちの姿があります。透明なフィルムで覆うことで、地震が起きても倒れないように工夫しています。もちろん、火災時に作動するスプリンクラーについても「法定基準を満たして設置していた」といいます。

アスクルは2012年5月にヤフーと資本業務提携しました。ヤフーはアスクルがネット通販サイトを立ち上げるうえで強力な援軍となり、半年も経たないうちに消費者向けのネット通販サービス「LOHACO」がオープンしました。

アスクルにとって、LOHACOは創業からの事業であるオフィス用品通販に次ぐ経営の柱に育てたい重要事業でした。だが、これまで利益が出たことはありません。同事業の営業損益は2016年5月期で34億円の赤字。2017年5月期も売り上げは480億円まで増えるものの、39億円の営業赤字を見込んでいました。

岩田彰一郎社長は昨年9月のインタビューで「いまは初期投資をしている段階」と強調。数年後をめどに売り上げを1000億円まで伸ばし、その段階までに黒字転換するという青写真を描いていました。ロジパーク首都圏の新設もLOHACOの使い勝手向上が最大の目玉でした。「稼働前に比べ、当日配送に対応する品目数を倍増させる」という役割が求められていました。

「物流を制するものがネット通販を制する」と社内外に訴え続けてきた岩田社長は、まさにその物流拠点で起きた火災事故をどう収束させるのか。改めて指導力が問われている局面といえます。最近、物流センターが雨後の筍のように、あちこちで建設されていますが、箱物を作っても大和運輸が物量を制限すると発表しましたが、配達要因が不足している現状で、どのようにクリアしていくのか、私自身興味があることです。本日もよろしくお願いします。



ロジパーク首都圏には総延長8.5kmにわたるコンベアが張り巡らされており、各地域に自動で荷物を送り分けていた(2016年9月)

メーカーの工場などからトラックで運びこまれてきた日用品の段ボールが1階に積み上げられていた



幹事報告：佐藤秀一幹事



- ・新保ガバナーエレクトより 地区研修・協議会開催のご案内
日時 2017年5月14日(日)9:00～
会場 ホテルオークラ新潟
- ・三条南RCより 市内7クラブ現・次年度会長幹事会のご案内
日時 2017年4月7日(金)18:30～ 会場 松木屋
- ・三条市青少年健全育成ネットワークより 懇談会の開催について

日時 平成29年3月6日(月)19:00～
会場 三条ものづくり学校

- ・米山記念奨学会より 米山功労者表彰について
第9回功労者 中條耕二会員
第3回 " 大野新吉会員
第1回 " 石黒隆夫会員、加藤 實会員、金子太一郎会長
- ・燕三条青年会議所より 20周年記念式典・祝賀会のご案内
日時 平成29年4月29日(土)13:00～
会場 燕市役所 まちづくり広場
- ・三条市特別支援教育研究協議会より 「どんぐり」第46集送付について



委員会報告：プログラム委員会



3/14(火)18:25～餞心亭 おゝ乃で夜例会「ミニ講演会」講師としてフリーアナウンサー菊野麻子さんをお招きして開催します。ご出席をお願いします。配布しました、3月の予定表で3/28の新会員卓話が齋藤孝之輔会員の都合で変更になり、大野新吉会員より卓話をして頂きます。

*******ロータリー財団ボックス28日現在累計284,000円*******

高橋 彰雄君 協力いたします。
斎藤 良行君 〃
澁岡 茂君 早川委員長に協力
星野 義男君 〃
渋谷 義徳君 財団BOXに協力します。
田中耕太郎君 BOXに
早川 瀧雄君 いつも財団BOXに協力して頂き、ありがとうございます。



*******米山奨学ボックス28日現在累計378,000円*******

米山 忠俊君 三条スパイス研究所、山倉あゆみ様、本日は卓話ありがとうございます。感謝
樋口 勤君 BOXに協力
田中耕太郎君 〃
浅間 一洋君 〃
福岡 信行君 山倉様の卓話楽しみにしています。



*******ニコニコボックス28日現在累計565,000円*******

笹原 壯玄君 いよいよ三月ですが、年度末になり忙しくなります。頑張ります。
岡田 健君 26日に第一回目の麻雀クラブの会を始めました。皆さんの参加を待っております。
石川 友意君 2月16日に目の手術をして一週間休みました。まだ良く見えませんがそのうち何でも良く見える様になると思います。
早川 瀧雄君 冬将軍よさようなら。春の女神こんにちは！
春の女神のような土田委員長に協力です。
森 宏君 東京マラソン走って来ました。難病の子ども達をキャンプに連れて行く財団に寄付して出場権を得ました。私設エイドでワインを出してくれた人がいて、ほろ酔いで気持ちよく走れました。
石黒 隆夫君 森先生、東京マラソン完走おめでとうございます。
石川 一昭君 山倉さまの卓話に感謝して
金子太一郎君 三条スパイス研究所 山倉様、卓話楽しみにしています。
中條 耕二君 時々、朝食を頂きにえんがわに行きます。山倉先生の卓話、楽しみです。
小林 繁男君 協力します
田中耕太郎君 〃
土田百合子君 天気が良く、気分が良いので・・・



本日の行事：卓話 「ステージえんがわ三条スパイス研究所について」 山倉あゆみ様



職業はプランニングディレクターをしています。新潟を拠点に2010年にDAIDOCOというケータリングチームを組み、個人宅へ伺ってフルコースを出すという仕事を開始し7年経ちます。小さな食卓から問題点を解決して行く取り組みをしています。

2008年に新潟に戻って来ました。東京に出

て、戻って来て最初に思ったことはこんなに使っていないスペースがあるという事でした。海にも、山にも、公園にもどこにも人が楽しんでいない、使い切れていない部分が沢山ありました。食のジャンルで起業し、アトリエを拠点としてケータリングチームを組んで開始しました。テーマは「新潟の食空間をもっと自由に、もっと楽しく」として個人宅、小さな宴会から大きなフードイベントまで全て行なっています。具体的には関川村鷹巣温泉、キャンプ場でキャンプシーズンを終えた秋に、食空間を創造した方達が来られたときにケータリングに伺いました。関川村の観光に携わる女将会の人達ですが、

彼女達は人がいなくなった空間が素敵だという事を知っていました。ここでご飯を食べてみたいという願いを叶えるためにお手伝いしました。三条の朝カフェの原型は葡萄畑でランチ会です。2010年に新潟市の観光課と新潟県の「うまさぎっしり」の方達と一緒に中之口の農家で行ないました。何かのきっかけになるような食のコーディネートをしています。

新潟の農産物とおいしい旬の時期を知って貰おうとキッチンカーを使って活動しています。岩室温泉に古民家レストラン「こかじや」を作りました。住んでいたおばあちゃんが施設に入るといことでこの場所をどう残すかという地域のプロジェクトに参加しました。

2013年にオープンし1年後に三越で「こかじや」展をさせて頂きました。1年間古民家を運営してみての答え「忘れられると無くなってしまうもの」に沿って展示しました。

プランニングディレクターと言っていますが、最初は企画だけをしていましたが、広報したり、残したりとい作業が必要になります。様々な媒体に取り上げて貰います。新潟日報と新潟博報堂と一緒にティーン（10代）のための新聞広告を企画しました。新潟県の伝統料理ではなく、伝説料理になってしまった、今は食べられていない郷土料理を食卓に出ているようなフォルムで発表することで子ども達にどうしてこの食材（料理）が無くなってしまったのか、を考えて貰うという企画です。

今年、朝日新聞からも声をかけて頂き「私の料理」の特集で郷土料理を発表しました。

食の取り組みをやっていると必ず農家の取り組みが付いてくるのですが、西蒲区でファームフラッグという取り組みをしています。

「地域に旗を掲げる」をテーマに西蒲区の若手の農家を繋いでチームを作っています。

いろんな方が連携して、いろんな事が起って行く中でどんな効果があるのか、実現するにあたってどんな表現がいいのかを考えてみます。

イケメンファーマーズ×シェフチーム 新潟市の音楽の祭典ラ・フォル・ジュルネで公式のお弁当を企画していますが、彼等にかっこよく出て頂いてお弁当を作りました。一流のシェフに作って貰いましたが、これを出したときにすごい反響でこんな若手がいるのか、彼等が堂々としていたことが印象に残りました。という手紙を沢山頂きました。お弁当は10分で完売しました。その後も彼等の人気止まらず、講演に呼ばれたり、授業の先生をしたりテレビに放映されました。このようにいろんな事の取り組み

を基に現象を作っています。

そら野テラス、西蒲区のお米とイチゴ農家のブランド。「いのち、しぜん、めぐる」というキャッチコピーで作ったはちみつのブランド。みつばの栽培で新潟県では100%を誇るグリーンプラントでパクチーの販売開始。等をリリースしました。

デザイン、広報などアウトプットだけをイメージして動いてしまいがちですが、現状を分析、課題を抽出し解決するアイデアを創出して最後がデザインになっていく。こういう事がなされていないところが多いと言う事が新潟に帰ってきて不思議だと思ったところが有り、できれば私は女性らしい丁寧なプランニングをして行きたいと思って取り組んでいます。

こんな仕事をやっていますが三条にご縁を頂いて、ステージえんがわ三条スパイス研究所で統括ディレクターをしています。三条スパイス研究所行にかれた方いらっしゃいますか？

三条小学校の隣にありました、給食施設の跡地にあります。今年のグッドデザイン賞を受賞しましたがその時に発表した一文です「全ての人に開かれた新しい公共施設」三条市のスマートウェルネスの取り組みの一環で作られた施設です。外出の機会を創造して健康寿命を延ばし、いろんな人が支えあって生きている社会をめざすという取り組みの解決方法として作られたのが「ステージえんがわ」です。

「日本の暮らしにスパイスを」というキャッチコピーで行なっており三条スパイス研究所もお陰様で様々なところで取り上げて頂きました。平成26年に福祉課スマートウェルネス推進室が企画しました。少子高齢化と人口減少の社会の中で生涯に渡り健康で幸せに暮らし続ける為の取り組みが不可欠というのは全国的な取り組みですが、三条市の特徴として健康寿命が長い。高齢者になると運動したくない、出掛けたくない、誰にも会いたくないという方達が多いにも関わらず健康寿命が長い。三条市の若い職員がこれをもっと活かす方法を考えました。

・外出の機会を促す

外出する動機付けの事業 ⇒

自然と動きたくなる社会をめざす私はスマートウェルネスを支援している「ふるさと財団」(東京)のディレクターから手伝って欲しいと声をかけて頂きました。

65歳以上の方に「三条で暮らす中でどんな事に感心があるか・どんな事に欲求を感じるか」というアンケートを実施しました。

高齢者と言ってもバリバリ働いている社長さん

が多く、世界的に活躍していてセンスがいい方が多く、お金を稼ぎたい（働く）という気持ちが他の地域よりも高いことがわかりました。痛みやストレスが無くなった後に何をしたいか？家から外出させる為にソフト事業の実施でえんがわ三条スパイス研究所の取り組みが形になってきました。

私はこの建物の中に飲食店を作るという依頼を受けました。福祉的なイメージを持っていましたのでどんな料理を出すか見つからないまま関わらせて頂きました。

三条市からの依頼で難しかったのは三条独特の飲食店を創って貰わなければいけない。という事でした。

伊藤シェフと一緒にするという事は三条に来て初めて知りました。

伊藤シェフは日本でも有数のスパイス料理のシェフです。東京の押上にあるスパイスカフェのシェフで、国際料理本大賞を受賞されているスパイス料理の有名シェフでテレビにも出られる方です。この伊藤シェフと一緒に仕事をするという事にビックリしました。

このシェフに三条独特の飲食店を作って貰わなければいけないということで、地域コーディネーターとして一緒に地域の生産者に話を聞き、三条の道具を見て回りました。

三条の特徴は掴めたのですが、スマートウェルネスに寄り添った企画を立ち上げるのは難しいと感じました。下田に行ったときに、不思議な販売ブースを見ました。一般的な直売所は良く行きますが、薬草とか、薬膳を売っていて不思議だなと思いました。

その中で一番売り上げていたのがウコンでした、下田のウコンの神様と言われる山崎さんに会いに行きました。60歳まで道路造りをしていて引退後、初めて沖縄旅行に行つてウコンの苗に出会って持って帰り、栽培を始めて独自の 방법으로25年間続けている方です。伊藤シェフも一緒に会いに行きました。山崎さんが作ったウコンが売れているという事で周辺の農家でも栽培が増えています。自分が面白い、楽しいと思った商品を作って販売し、売り上げている。高齢者の方に学ぶべき姿勢だと思い、若手の農家さんを連れて行きウコンの栽培を1年間学ばせて頂きました。山崎さんの作るウコンは新潟市内でも希望者は多いのですが、なかなか手に入りません。ウコンはスパイス業界というターメリックです。スパイス料理として皆さんが食べている食材です。これが三条市で生産されていて新鮮のまま手に入る。スパイス料理業界として

もとても面白い現象だと気が付きました。

建物は建築家手塚さん、取り組みに関しては新潟のクリエイターやディレクターに見て頂き、料理に関しては新潟の料理人が伊藤シェフの処に毎週通つて大きな火傷をしながら伊藤シェフの味を新潟に持ってこれるようにと活動しました。

できあがったのが「日本のくらしにスパイスを」のキャッチコピーを基に三条スパイス研究所です。皆さんに入って頂き、スパイス料理を食べて頂くのは勿論ですが、若い方達にウコンなど健康な食生活を楽しく、美味しく新しく感じて頂ける様な設らいをしています。

広い空間、屋根付の室内・室外広場、屋根付の公園をイメージして頂くといいと思います。

この1年間、色々な取り組みが行なわれていました。

山崎さんのご指導のもと、越冬させ今年やつと私たちのウコンの栽培に成功しました。

山崎さんは線路のトンネルを埋め立てた処にウコンの苗を入れて温めて芽だし作業をしておられました。私たちは悩んだあげく、春キュウリの生産者の処にウコンをお嫁に出して温めて、芽だしをさせて頂きました。新潟産のインデカ米の炊き込みご飯に使っています。

新潟産の切り干し大根、柿を使って、都内でも販売しています。

伊藤シェフが関わった新しい商品として人気を頂いています。

三条市は600年続く、朝市と一緒に取り組んできた「まちなか朝ご飯」を2年間行なつて来た様ですが、この取り組みも一緒にやって欲しいと依頼を受けました。ただ赤字も出ていたこの企画を民間の私たちがやることはとても難しいイメージがありました。地域の方や、朝市の方に話を聞きながら朝市の野菜などを使って500円の定食をお出ししています。

スマートウェルネスの背景から三条以外のメニューも積極的に取り入れています。

町の民生委員、食育推進委員の方達のボランティアさんが支えて下さっています。

この方達は三条市の事業の時から、参加してはいますが、誰かが赤字を背負つて無理をしながらやっていたことに気付いてはいなかった。でもとてもいい取り組みなので、私たちの飲食業の技術と一緒にやらせて頂く事を最初に話しました。

地域に根ざした飲食店をめざして三条に根付いて行きたいと思います。

建物は三条市の公民館です。一番遠くからスパイス研究所に来て頂いたかたは南アフリカからのお客さんが来てくれました。勿論、誰も話せなかったのですが、「こういった活動は世界的に

見てもここにしかない」と言って貰えました。健康寿命が長い三条市の特徴を活かして、誰もが健康で幸せに暮らせる社会に色々な活動を通して関わって行きたいと思っています。



ウコン畑

山倉あゆみプロフィール

新潟県新潟市東区出身 10代の頃より洋食、カフェ、ドイツウイーン菓子を扱う調理師として修行。2003年オーダーメイドスイーツの企画制作卸を中心にメニュー開発、イベント企画/運営、ケータリングなどを事業化し独立。2004年～2008年には都内でも活動。新潟に帰省後、2010年 Catering & FoodDesign Lab DAIDOCO 設立。新潟を拠点にケータリングを中心とした事業をスタート。個人/地域/企業/行政/団体と様々な人々と協働しながら、食空間を楽しむ仕組みを提案。主に農業や飲食業、場作り、まちづくり、コミュニケーションツールなどの企画、広報戦略に関わり、プロジェクト伴走型のコンサルティング事業を展開する。

3月のお祝い

誕生日		ご夫人		結婚記念日	
会員					
岡田 健	3	武田 水江	1	本間建雄美・絹枝	2
松山 浩仁	5	石黒佳代子	14	馬場直次郎・美恵子	5
斎藤 良行	10	佐藤奈緒子	16	石川 友意・みや子	6
中條 耕二	30	西村智恵子	20	渡辺 徹・育代	13
大野 新吉	30			石川 一昭・純子	13
山崎 勲	31			高橋 研一・米子	14
				樋口 勤・ミヨ子	20
				石川勝行・千鶴	21
				中原尚彦・美代子	24
				外山晴一・真智代	26
				渋谷義徳・朋子	26
				石黒隆夫・佳代子	27