なにわ名物 NEWS

http://www.naniwa-meibutsu.com/

2017-No.1

なにわ名物開発研究会

通算第32号　発行：なにわ名物開発研究会

〒542-0074　大阪市中央区千日前2-11-10　いづもやビル4F
TEL：06-6643-3150　FAX：06-6643-3140

なにわ名物開発研究会にとって21回目の新年がやってきました。

なにわ名物開発研究会
会長・代表幹事　野杁 育郎

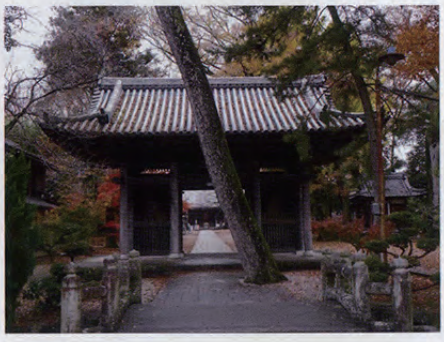
設立3年目だったでしょうか？地方史家の故伊勢戸佐一郎先生が「よお続いたもんやあ、こんな会はだいたいすぐに尻すぼみになるものやから・・・」と感心されていたことを思い出します。すでに20年も越えたこと、伊勢戸先生も天国から拍手をくださっていることでしょう。

とくに基盤とする「地域」「業界」のない「広範でしがらみのないネットワーク組織」であることが「継続」の大きな所以です。20年間にわたり在籍し続けている人はわずか・・・入るのも出るのも自由なのが当会の大きな特徴です。ですから、積極的に会の活動に関われば関わるほど、大きな反応、出会い、成果が生まれます。きっと有形無形の多くのものが手に入るはずです。

「いろんな会合、ミーティング、例会が多すぎて・・・」という声も聞きます。これは、広範囲な会の活動があるからこそで、多様な関心の強いものから出ていただけるようにという狙いなのです。時代は「なにわ名物開発研究会」にとってフォローの風が吹いています。ぜひ積極的に活動に関わってください。叩けば叩くほど大きく響くのが「なにわ名物開発研究会」なのです。

祝２０回記念　滋賀長浜鴨鍋旅行

20回目記念の「うまいもの探検隊」で長浜、彦根に7名で行きました。長浜豊公園を出発してまずは近江孤蓬庵です。ここは小堀遠州作のお庭があり紅葉も綺麗でした。山の麓の田んぼの中にひっそり建立されている素敵な場所です！
お昼に木ノ本の「すし慶」で鯖寿司を食べました。蔵や古い建物を使った素敵な場所です。すし飯の中に山椒が混ぜられていていい味が出ていました！　この木ノ本にある「つるやパン」はテレビなどで有名なパンです。Tシャツまでできていました。パンの中には漬物とマヨネーズ！富田酒蔵の「七本槍」は木ノ本の地酒として有名なお酒です！



またこの辺りの街並みが素敵でした。そのあとは11面観音菩薩像が安置されている高月町にある有名なお寺、向源寺に行き、夜は長浜の千茂登で、今回のメインイベント鴨鍋です！食べて飲んで話して楽しく過ごしました！
2日目は彦根城からです！雨が降って最悪でした！紅葉は綺麗ですが。。。。
お昼に文久蔵の蕎麦をいただきました。蕎麦も美味しかったが場所も素敵でした。最後に藤居本家酒蔵を訪問しました。ここも古い酒蔵で、「旭日」というお酒と綺麗な紅葉と立派な屋敷を楽しみました。あっという間に過ぎた2日間の「うまいもの探検隊」でした。

お座敷文化研究会

2016年12月28日の水曜日に、島之内の「たに川」さんで、大阪文化チームのお座敷探検隊が「お茶屋でお座敷遊び」を開催いたしました。熟練の芸妓さん２名と若旦那が、参加者１０名を唄、踊りにお座敷遊びで、もてなしていただきました。また、参加者からも舞を披露いただき、全員参加型のお茶屋遊びを堪能し皆さん笑顔が絶えない年末の夜を過ごしました。なかなか知れないマナーやお話も教えていただき、楽しく大人の勉強をさせていただけたお茶屋遊びになりました。次回も内容を変えて新しい大人の遊びを企画して参りたいと思います。

● 地域資源開発部会

担当副代表: 阪上 博通
部会長: 中井 敏博

部会長　中井 敏博

今年も本気で大阪の地域資源について取り組んでいくつもりです。

あけましておめでとうございます。地域資源開発部会です。
なにわ名物の案内文の中に**「ええ大人がビジネスも遊びも本気でやっている」**のが特徴ですと記載されていますが、今年も本気で大阪の地域資源について取り組んでいくつもりです。１月は浪速区市民協働課まちづくり室と浪速魚菜の会、大阪漁連、新世界串カツ振興会とのコラボで淀川のハゼやなにわの伝統野菜を使って新しい大阪名物の串カツを作ろうという企画です。
今年も大阪の各団体とコラボして名物を作って行きます。２月からは日本の伝統アイテム「提灯製造、秋村泰平堂」（昨年は日本の伝統楽器の太鼓）を訪ねて伝統文化を知ったり、大阪西区南堀江の老舗，旧家で操業３００年「木津屋」とその周辺の案内を13代木津屋治郎兵衛様にお願いし老舗のしきたりや伝統を学ぶ予定です。そして、大阪に残る昔話や民話（例えば一寸法師・住吉、妖怪ぬえ伝説・都島、桃が池の大蛇・阿倍野）のルーツを訪ねる旅（昨年は源ケ橋伝説、舎利寺の鐘・生野を開催）、大阪の企業や学校などの教育機関について。当地は食文化、自然、アート、風土、文化施設、観光スポットなど知られざる地域資源に恵まれていていろいろな角度から楽しめます。また、活動を通じてますますこの会を活性化して新しい仲間を増やしていく予定です。どうぞ、わが部会に参加してください。

● 商品開発部会

担当副代表: 山崎 慶次
部会長: 松山 秀俊

＜新年の挨拶と1月から3月までの計画内容＞

新年あけましておめでとうございます。本年も皆様のご健康とご多幸を心からお祈り致します。さて、商品開発部会では、なにわ名物開発研究会の設立の理念にそった「なにわ名物」に相応しい「もの・こと・ひと」の開発を実施すべく３ヶ月に渡り議論を進めます。特にメーカー、小売、不動産、ブランディング、広報戦略、ベンチマークの観点から多角的に分析を行います。その議論を元に4月以降、具体的なアクション（各論）へ移行します。

部会長　松山 秀俊

● ビジネス部会

担当副代表: 杉浦 正樹
部会長: 村岡 亮

今年は増々パワーアップ♪

新年 明けましておめでとう御座います。ビジネス部会村岡亮と申します。
2017年酉年を迎え、大阪の街に集う皆さんがますます羽ばたけること、心からお祈り致します。　ビジネス部会では「タニマチや旦那衆」つまり大阪文化を縁の下から支えた商人の足跡をたどりながら、文楽や講談などの芸能に親しみ、食文化を学ぶ部会です。
今年は増々パワーアップ♪　どんどん楽しいことをして行こうと考えております♪是非ご参加ください♪

部会長　村岡 亮

● 総務・広報部会

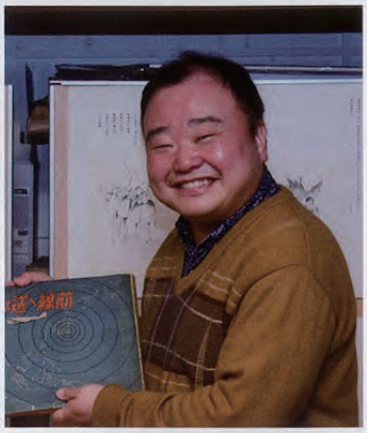
担当副代表: 野田 泰久
部会長: 仲井 敏治

会員の皆様が是非とも参加したくなるような月例会の開催をサポートします。

新年おめでとうございます。山口事務局長をはじめ事務局と連携して、引き続き当会の裏方を務めます。今年の定時総会で役員の改選がありますが、会員の皆様が一人ひとり無理なく活躍できるような組織づくりを進めます。また、会員の皆様が是非とも参加したくなるような月例会の開催をサポートします。そして、会員の交流や拡大を図り、広報の充実により当会の存在を世に広めていきたいと思います。本年も宜しくお願いいたします。

部会長　仲井 敏治

なにわ大賞特別部会　部会長:　古川 武志



みなさまあけましておめでとうございます。特別部会長の古川です。昨年は片桐運営委員長の指導の下、第19回なにわ大賞事業を皆さまの多大なご協力を賜り、成功裏に終えることが出来ました。改めましてお礼申し上げます。
さて本年、なにわ大賞は20回目の節目を迎え、より一層盛り上げてまいります。年明けより運営委員会を開催します。会員皆さまのいちびり精神フルパワーで、ご参加よろしくお願い申し上げます。

うまいもの探検隊チーム　チームリーダー:　古川 武志

うまいもの探検隊長の古川です。昨年は山口事務局長・元会員の赤木さんのご協力により、念願の一泊旅行（長浜）が実現いたしました。
本年も大阪らしいユニークなお店、食材をご紹介していこうと思っております。本チームは会員が「こんなお店があるよ」と紹介し、みんなで蘊蓄を肴に一杯やることを目的としています。お気軽に会員・会員外問わずにご参加ください。

観光チーム　チームリーダー:　星乃 勝

2016年は、インバウンドの状況も大きく変化しました。
2015年のような増加率はありませんが、2016年のインバウンドは2400万人前後といわれています。特に大阪が急増しており、ホテルの稼働率も全国一です。経済効果は間違いなく大きいのですが、中国人観光客のマナーが悪い、混雑して心斎橋が歩けない、また民泊では、騒音やゴミ出しなどの問題なども発生しています。このような背景のなかで、「観光」について学び、クロストークする場として『観光のひろば』を毎月開催しています。写真は、白鶴酒造さまを訪問して、資料館見学、ゲストスピーカーの講演、「日本酒を飲む機会を増やす」ためのグループワークを行った時のものです。交流会も和やかに行われています。なにわ名物開発研究会以外のメンバーも多いですが、観光は多様な考えを持った方との交流が必要だと思っています。皆様も一度ご参加ください！

大阪文化チーム　チームリーダー:　木村 裕一

平成28年度初めて立ち上げました『大阪文化チーム』ですが、各プロジェクトチームの意欲的な事業計画が開催され、おおいに活性化されました。
本年は、『わんぱく文楽』での「高津小学校・こども文楽」への支援のあり方や、『お座敷文化』『おおさか食文化』への研究活動、『OSK春のおどり』への応援のあり方など、今までの事業参加型から、『大阪文化とは？』といった少し、アカデミックな討論を行って行きたいと思っています。
残された数ヶ月ですが、『大阪文化チーム』の会合にご参加をお願いします。

8月度例会　8月22日（月）

"なにわ大賞"を受賞されたアドプトリバー千代崎の現場で8月の月例会を開催した。現場は大阪ドームのある近くで代表の石原さんはじめ千代崎連合振興町会会長も参加していただき、ここで年数回実施されるという「流し素麺」をしていただいてみんなで楽しみました。また当日は真夏の夜にもかかわらずそんなに暑くもなく素晴らしい月例会になりました。

9月度例会　9月28日（水）

今回は「手造り豆腐！河内庵」の(有)三好商店三好岩雄社長にお話をしていただきました。豆腐は大阪府の地域資源のひとつで、河内庵は地元八尾に腰をおろして35年前に豆腐づくりを天職と賜り、夫婦で始められ現在では衰退していく関係業界の人に大きな影響を与え豆腐の匠として「ほんまもん」造りに全力を注いでおられるお話をしていただきました。そして新しいビジネスモデルをつくっていかれたなかで、実際今回「河内庵のお豆腐」、新しいコンセプトの「おからのお好み焼き」を持参いただき懇親会で食べさせていただきました。

● 10月度例会 10月28日(金)

父親から社長を引き継ぐ時のエピソードから会社の社是、ES、CSについての経営方針の考え方についてユウモアたっぷりわかりやすい内容でお話ししていただいた。大東市でのアメフトのコーチや街の活性化についての取り組みについても感動的なお話をしていただいた。我々にも大いに参考になるお話で非常に有意義な月例会だった!

講師:川村義肢株式会社
パシフィックサプライ株式会社
代表取締役社長
川村 慶さん

● 11月度例会 11月21日(月)

なにわ名物開発研究会が20年にわたり取り組んできた課題を、中川政七商店 日本市プロジェクトマネジャー吉岡さんが明快に語ってくれました。私たちの視点と共通点はたくさんあるものの、デザインのクォリティがまだまだやな?と痛感!

● 12月度例会 12月19日(月)

山本能楽堂を中心に能楽の普及と継承に国内外の幅広い活動をされている内容をお話しいただきました。特に一晩に4種類の芸能の面白い部分のみをダイジェストで楽しんでいただく公演「初心者のための上方伝統芸能ナイト」を立ち上げられたり、外国人観光客向けに英語字幕作成などにも取り組んだ内容など、上方伝統芸能の理解促進にご尽力されている内容をお話しいただきました。
講師:公益財団法人　山本能楽堂
事務局長　山本 佳誌枝さん

● 会員紹介

株式会社アスウェル　黒川 哲子

(株)アスウェルと申します。総合ビル管理業です。建物の予防保全なら何でもご相談下さい。まもなく50周年を迎えます。そのノウハウを生かし官庁がやっていたものを指定管理者で利活用しながら次世代に残す仕事を、もう一本の柱としました。中之島図書館をさせて頂くにあたり入会させて頂きました。
「ビジネスも遊びも本気でやっている」という姿に魅力を感じました。「大阪を元気に」ご一緒にがんばります。イベントやチラシをご持参下さい。色々図書館から発信します。よろしく!!

NPO法人ピースポット・ワンフォー 森田 登代子

文化的活動や交流を通じて人生を楽しく意義あるものにという意図でNPO法人ピースポット・ワンフォーは起ちあげ、ここ10年間活動してきました。一昨年の11月21日「道頓堀川開削400年記念リバーサイド新作能『道頓』を湊町リバープレイス前で主催。その時野杁様から大阪の文化・経済・社会全般についての研究会があると教えていただき、上方文化のエートスやエッセンスを会員の皆様との交流の中から学びたいと入会させていただきました。どうぞよろしくお願いします。

編集後記

2017年、新年明けましておめでとうございます!昨年8月に久しぶりに発行された「なにわ名物NEWS」!今後この広報誌を定期的に継続発行して当会の活動内容を会員の皆様のみならず一般の皆様へ啓蒙していくように努めて参ります。新年互礼会(1月)、総会(5月)、なにわ大賞贈呈式の報告(9月)に発行させていただきます。なお、なにわ大賞の受賞者決定速報を号外として7月28日の「なにわ大賞贈呈式の日」に発行します。
皆様にこの広報誌を通じて少しでも当会の意図と活動内容をご理解いただければ幸いです。

事務局長
山口 義博

● 新入会員紹介

加堂　裕規　元関西外国語大学教授

西岡　嵩道　野村証券株式会社

／新／会／員／募／集／中／

なにわ名物開発研究会は、大阪で頑張る「メーカー」「流通」「サービス」「コンサルタント」「クリエーター」など業種・業態、ついには「業」さえも越えたヒト・モノ・コトのネットワーク組織です。毎月の例会を始めとする多彩な行事で、会員間の交流・関係諸団体との交流を図りながら、大阪の活性化を目指しています。現在新会員を募集中。詳細は事務局までお問い合せください。

【正会員】入会金10,000円　年会費36,000円
【準会員】入会金 5,000円　年会費18,000円

Mail: info@naniwa-meibutsu.com
URL: http://www.naniwa-meibutsu.com/