

# 飲食寺子屋「満席塾」そば・うどんコース開講



「満席塾」は、地域活性化事業の一環として、飲食寺子屋「満席塾」が主催する。このコースでは、そば・うどんの製法を学び、実践する。講師は、経験豊富な職人による。また、地域活性化の観点から、地元産の食材を使用する。このコースは、初心者から上級者まで対応している。また、地域活性化の観点から、地元産の食材を使用する。このコースは、初心者から上級者まで対応している。

まず、道具立ての説明を受け、材料であるそば粉の話と、そばを特長づけるつなぎの割合、次にそばの玉を作り、打つ、切るの実技講習。研修者全員が初めての経験で、店主さんの熱意で2度目にはコツをつかめるまでになりました。手打ちそばは、なんと1つでも「打ちたて」湯がきたてが命です。一人前になるにはやはり数年はかかるそうです。最後には生徒達が作ったそばを試食。店主さんの指導が良かったのか、初めてにしてはなかなかの出来ばえでした。やはり材料、技、だしに対する職人のこだわりが肌で感じられる研修会でした。店主さんから、「技は広げるもの、教えるもの、職人は個人で抱えこんでまうが、これからの時代は、満席塾を通して、変わりそばや、ご当地そばの考案など、地域活性化のために、ぜひ、協力したい」とのうれしい言葉をいただきました。有意義な出会いの一日となりました。



## そば実技研修開催

北大阪地域活性化事業は2年目に入り、「そば・うどんコース」開講のための第2シリーズとして研修会・講演会が開催されます。そこで、去る1月26日に、そば処「ごんげん」の店主である戎崎浩次さんを指導員に、「手打ちそば実技研修会」が、午後2時より実施されました。

# 満席塾だより

発行・編集  
関本総業株式会社  
〒573-0013  
枚方市星ヶ丘2丁目33-23  
電話 (072) 848-0010  
FAX (072) 848-5650  
経営革新計画承認企業  
大阪府指令経支第777-222号

## 飲食寺子屋「満席塾」主催 【第2シリーズ】 後継者・新規開業者養成 リーダー育成のための 特別講演会・実技研修会開催決定

- ☑ 1月26日(月) 第1回そば実技研修会  
指導員:そば処「ごんげん」戎崎浩次氏
- ☐ 2月16日(月) 第2回特別講演会  
講師:林隆憲氏(経営コンサルタント)
- ☐ 2月23日(月) 第3回特別講演会  
講師:落語家 桂春菜氏
- ☐ 3月9日(月) 第4回うどん実技研修会  
指導員:只今、指導員多数のため選考中
- ☐ 3月23日(月) 第5回特別講演会  
講師:大阪商業大学 准教授 酒井理氏

昨年度に続き、今期(平成20年度)そば・うどんコースの研修会日程が決まりました。ぜひ、ご参加ください。



※いずれも開催時間は午後2時から4時30分  
※会場は、飲食寺子屋「満席塾」  
※詳しくは満席塾まで(072-848-0010)

## 「まいど」満席考座

「農業への関心」  
私は週に2回、グループ会社である小売店で、商売度外視で果物の野菜の販売をしている。地域の野菜の販賣から外国人まで、さまざまなお客さんと日常の会話を通して悩み事や相談など、商売をはなれてお付き合いをさせてもらっている。▼果物・野菜を取り扱っている、農業の現状や環境問題まで考えさせられることが多い。後継者不足と活性化の壁に突きあたっている。▼しかし、昨今、農業の現場も年齢が若くなり、若い担い手が力いっぱい希望を持って始めているというニュースもよく耳にする。▼若い人たちのパワーは、60年代、私が古い時代から新しい時代への夢と希望を抱いていた気持ちと似ているような気がする。▼エネルギーをたくさん使う時代・生活から脱皮して、新しい生き方を志向している若者。こんな若者に小規模飲食店を担ってもらいたい。▼地産地消こそ、これからの時代をリードするキーワードとして、小規模飲食店と地元農家、地元産業との積極的な連携で、地域経済を活性化し、次代を切り開きたいものだ。(統資樹)

## 「ゆるり」

### 「ゆるり」店主 河村幸子

「ゆるり」店主 河村幸子

昨年3月に満席塾のお好み焼実技研修(ふるりにて)を受講し、長年この道一筋に営業されてきた店主さんの技と心に感動しました。いつか店を出したいという願いが、小さいながらお店を持つ夢が叶いました。

地主さんの里の野菜を使用し、最近やつとファンができるまでの味となりました。特に高齢者の方から、柔らかくて食べやすい、おいしい、安いとの評判を得ています。今のところスタッフがハンディをもっていることもあって、店名どおり「ゆっくり」やっています。地域の皆さんとの心のふれあいが、明日の元気の源となつていきます。満席塾の主旨である、地域を元気に、みんなで助け合う心を日々実践しています。また、満席塾のスタッフの方々のきめ細かなバックアップも心強く、感謝しております。

ぜひ、これからも地域に根ざした、草の根的な活動をお願いし、小規模飲食店の楽しさと良さが、もっと広がることを期待しています。

枚方招提  
「ゆるり」店主 河村幸子

## 今こそ小規模飲食店の出番です!

みなで力を合わせて不況を乗り越えよう!ピンチをチャンスに!

「満席塾」は、小規模飲食店に携わる方々を元気にする、お店が繁盛するためのお手伝いをする、空店舗を有効に活用する、それらを通じて大阪のまちを元気にすることを目的としております。

協賛店の皆様の最も得意とされる部門を満席塾で講師・指導員として塾生にぜひご指導ください。  
[実技実習指導・講義講師]

### 「満席塾」協賛店募集中!!

飲食寺子屋「満席塾」

## うどんの郷土色と種類

うどんを名物とする郷土料理は多い。地名を上につけた讃岐(さぬき)うどんは(香川県)代表的。名古屋の「きしめん」も有名だが、この名称のおこりにも諸説がある。殿様に献上するため、雉(きじ)肉を加えたものが「きじめん」で、かわりに油揚げを用いて名前だけ「きしめん」としたという説、紀州の人が作り方を教えたので「きしめん」といったのが「きしめん」に転じたという説などがある。群馬県前橋地方には「切り込み」というのがある。小麦粉に水を加えてこねる、よく延ばし、できるだけ薄くして幅1センチの短冊形にする。調理した汁で野菜や油揚げを煮たところへ、うどんを加え、さつと煮て火から下ろし蒸らして食べる。山梨県の「うどん飯」は、うどんを煮込んで、その中に飯を加えたもの。また、「ほうとう」も有名。岐阜県の「煮ごみ」は煮込みの意で、土鍋でだし汁に赤みそ、鶏肉、油揚げなどと共に煮込んだもの。大阪の「うどんすき」は、うどんと具を煮ながら食べる鍋のひとつで、「素うどん」は何も種(たね)を加えないで、うどんの美味を味わうもの。他には関東の「鍋やきうどん」も有名。関東の「力うどん」、関西では「かちんうどん」と称する、うどんかけに「餅」を加えたものも人気がある。(次号は蕎麦)

# 満席塾 紙上講座

## 「いろ色あっておもしろい」

自立のシンボル **青**

「地球は青かった」と言ったのは、人類史上初めて宇宙空間を飛行したソ連のユーリ・ガガーリン。地球の青さとは、水圏と気圏から構成される生命圏の持つ色です。野良着や布団、お坊さんの作務衣、制服の青(集中できる色)など古くから庶民の色として使われています。スカイブルーは希望と積極性、乳児の衣服のベビーブルーは優しく穏やかな感情を、マリンブルーは浄化や鎮静の感情を呼びさします。世界の国旗の中で青(自由を意味する)を使っているのは4割。赤がエネルギーの発散色なら、青は求心、抑制的な色でもあります。青年、青春・自らを立ち上がらせる自立のシンボル青色で、いつまでも未来にチャレンジする気持で、お店の活性を計りましょう。(次号に続く)

# 出前「ワンデーサポート」

## 只今無料受付中!! 客をよぶ店づくり

●出前「ワンデーサポート」メニュー内容(紙と絵の具による手書きの味わいで)

1. 店主さんの履歴ポスター(似顔絵入り)
2. 手書きメニュー&POP(産地こだわり)
3. 手渡しチラシ(イベントなど)
4. その他店主さんのご要望を

店主さんと力を合わせ、店舗内PR(POP作成等)現場即効の店頭演出企画で応援します。

●まずはお電話ください  
飲食寺子屋「満席塾」  
TEL.072-848-0010  
関本・南まで



# 飲食寺子屋「満席塾」指導員・塾生さん募集中!!

## このままでは終われん!

このままでは終われんな〜 傳承することに新たな希望が!

ワシで良かったら 目いっぱいおしるぞ!

### 指導員登録募集中!

お好み焼・たこ焼 うどん・そば ラーメン・ギョーザ各コース

うどん

よっしゃ!まがしとき! 教えることも勉強や〜

「地域を元気にしたろ!」と情熱ある店主さん、今すぐご登録を!

## 第二の人生、再出発!

退職後は住み慣れた地域で飲食店をやりたい!

子育ても終わって昔からの夢であった飲食店のオーナーに!

### 入塾生登録募集中!

お好み焼・たこ焼 うどん・そば ラーメン・ギョーザ各コース

自分の店がもっといいな〜

低料金 短期間

現役うどん屋のおっちゃんに習ってみたい!

### 「満席塾投書箱」

こんなこと・あんなこと取り上げて欲しい記事お待ちしております。

●官製ハガキに住所・氏名・電話番号・年齢をご記入の上、関本総業「満席塾」投書箱係宛郵送ください。

### 「日々新たなり」今日の言葉

老舗はモダンであらねばならない”何代にも受け継がれ、伝えられるものは守りに入ると駄目になってしまうので、常に新しいことにチャレンジしていく姿勢は欠かせない。また、お客さまの好みなど事前に得られる情報は、出来る限り入手し、満足していただくサービスを提供することで”又来たい”気持を引き出すなど、目に見えないところでも細心の努力を怠らない。すべては、人と人の交わりを大切にしたいという気持の表れである。

# 飲食店経営雑感 | 利真於勤 |

大阪商業大学 准教授 酒井理



▼ 商売人は、商売が直接的に営利を求めたものではないということ、簡単に認めることはできないでしょう。商売をする場合、利益を得ることは正しいことです。目先の利益を追うことは当たり前であって、地域のことを考えて、社会のことを考えて商売をするなどという悠長なことをいつている場合ではないと考えるのが普通だと思います。▼しかし、これからの時代は目先の利益を得ることだけに執着するような商売は破綻していく可能性が高いと思います。すなわち、心、思いやりのない、自分勝手な商売は立ち行かなくなる可能性が高いと思います。なぜなら、地域に住まう人々の、地域社会に対する意識が、今後大きく高まっていくことが予想されるからです。これからは地域社会にとって重要な役割を果たしている飲食店が再評価される時代がやってきます。いかに地域のことを考えて商売をしているか、いかに消費者に対して誠実な商売をしているかということを利用して消費者に利用されるようになるでしょう。▼単に自らの営利を求めただけであれば、大規模な経営体による商売の方が効率的で優れています。消費者も安い方がいいですから、そちらを選ぶでしょう。しかし地域において商売をするということは、単に安く料理を提供して喜んでもらうことではありません。お客がお店で過ごす時間が楽しくお客の生活を豊かにすることが重要なのです。中小飲食業の経営者の皆さんは、自分の商売が社会を豊かにするための活動の一つであるということを強く認識して、日々の経営をされること、とても大事であると思います。利益を得ることは商売をする上で当たり前のことではありますが、それが何に対する評価であるのかをしっかりと考えておくことが必要になります。これを「利真於勤」といいます。

## AKええ感じ!

あうん(A)の、呼吸(K) ~元気な飲食店をめざす!

「こだわり」を持つ人、持っているお店は生き生きしていることが多いような感じがします。じゃあ、「こだわり」を持てばそれだけでいいのでしょうか。味にこだわる、だしにこだわる、粉にこだわる、焼き方にこだわる・・・、こだわればいいのか。「こだわり」は他の人に伝えなくてはならないと思います。従業員や、お客様にきちんと伝わって、理解されて初めて「こだわり」が生きてくるのだと私は思います。他の人に伝えるためには、従業員やお客様にあなたの「こだわり」を熱く語る、お店の壁に思いを書いてもらう、いろんな形で伝えて伝えつくします。その結果、お店にあうんの呼吸(AK)が醸し出されるでしょう。

特定社会保険労務士・経営士 松村幸久

## 満席塾によくあるお問い合わせ【Q&A】

- Q まったくの素人ですが、私でも麺を打てますか?
- A 現役そば店経営者の豊富な経験と生の声で、確実に取得することができます。卒業時にはびっくりするくらい上手に麺が打てます。
- Q 卒業後、そば・うどん店の独立開業を考えていますが、
- A 最近は飲食店開業を簡単に考えておられる方が多いようです。飲食業は技術もさることながら、まずこの世界が好きでないと長続きしません。体力もいります。満席塾では、経営のノウハウはもちろん、飲食業の楽しさを第一に指導しています。
- Q どんな方が習いに来られますか?
- A 男性の6割近くが50才以上、一度麺打ちに挑戦してみたい。女性で1割。最近では若い男性の方も問い合わせがあります。また、現在うどん店を営まれている方、食堂経営の方が、メニューのひとつに取り入れたいと習われる方も増えています。満席塾は、塾生さんと現役店主さん、そして、地域の皆さんといっしょになって、小規模の飲食店を繁盛させ、地域を元気にすることを目指しています。

