

発行 株式会社
安藤プロパン



飛島・栗島・佐渡ヶ島 第10回三島交流会 in 飛島 「持続可能な地域を考える」

山形県酒田市

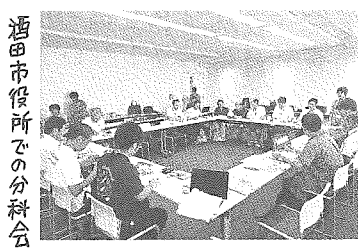
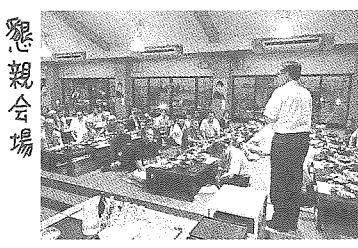
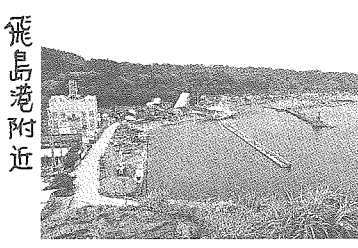
山形県酒田市沖合の飛島、新潟県粟島、佐渡ヶ島の3島が、山形県酒田市を会場に8月22、23日開催された。片岡廣夫さんへ佐渡・花の島プロジェクト実行委員(佐渡市在住)の配慮で参加することになった。8月22日早朝、安藤プロパンを車でお連れ、日本海東北自動車道一路山形県酒田市の酒田港へ。8時20分酒田港に着、受付を済ませ前日から参加の片岡廣夫さんと合流し、9時に定期船で飛島をめざした。75分で日本海に浮かぶ飛島に着し、飛島小中学校へ。体育館で10時55分から開会。三島交流会会長挨拶の後、各島から近況報告。飛島からは「合同会

社とびしまの現状をひかりさんが現状を紹介。昭和15年には人口が1788人、平成44年には人口が100人を下回るのでは!?。2016年には日本ジオパークに認定される。飛島を愛する若者たちの力によって合同会社とびしまが平成25年3月に設立された。(出資金100万円)社員は8名で、Uターン2名、Iターン6名。よって「飛島に雇用を産むために設立された。主に島の暮らしを写真・映像・聞き書きで記録。生活暮らし、事業、漁業及び加工、流通、販売、観光客に対する島のガイドなどを手がける。社員数を平成40年には36人、平

成50年には60人に増やす計画だ。佐渡市からは、佐渡市教育課学芸員の貞包健良(まこと)さんが佐渡島の現状を紹介。平成25年に日本ジオパークに認定される。主な活動として「貝立層整備活動」がある。貝立層はおよそ100万年前に堆積した地層で、ホタテガイなど多くの種類の軟体動物が埋まっている。沢根の目立層を多くの人に知ってもらうために竹や幹の伐採道を整備している。「貝立層をよみがえらせる会」が平成27年に発足。会員は8名。整備されたルートは教育活動に活用された。他に小木の沢崎集落の「のりノ

りわがめ体験会」の事例も発表。栗島からは栗島浦村産業振興課の竹内徹真さんが「地域おこし協力隊が自然体験学校を紹介。おかげで学校を介して、栗島浦小中学校には入学する児童・生徒を希望する児童・生徒が、おかげで入学した。栗島浦小中学校の形を受け入れ、島民との交流などを中心とした豊かさを個性豊かな教育体験をもつ。島の子どもたちと、おかげで留学した子どもたちが出し、社会に貢献する人とならることを目的としたもの。平成29年の生徒数は13人となり、おかげで留学の児童生徒数は14人、14人、13人となり、世帯で343人。平均年齢は55歳と若い。講演では、鹿兒島県三島村硫黄島合同会社むすび代表の大岩根尚氏が「なげ

三島村はジオパークをめざしたか?」をテーマにした。食の天保そばを食す。山形県内のそば店の店主7名が天保時代のそばを打ち育てたそばを打ちふるまってくれた。その後、大雨の影響で漁船が1隻は中止になり、午後3時に散策し、午後3時の定期船に乗って酒田市の海、6時30分からは「海鮮どんや」とびしまでの懇親会。当地歌手、天音望さんのライブで盛り上がった。23日は酒田市役所で三島がかかえている問題点を話し合っている。11月には佐渡ヶ島での開催を告知して解散となった。片岡廣夫アドバイザは、島国の日本固有の自然や文化を守る意味から重要心を高めたいと語った。



酒田港とび島行き

飛島小中学校での開会式、講演会場

飛島港附近

島内のめぐり

懇親会場

酒田市役所の分科会

▶飛島→山形県酒田市。人口約220人。周囲12km。面積2.7km²。平均年令70才。基幹産業・漁業と観光

食欲の秋！ 社長・安藤喜広 回転寿司を考察する巻

低迷する外食産業の中で数少ない勝ち組と言われているのが一回転寿司。調べてみると日本で誕生してから約60年の節目を迎えていた。そこで食欲の秋に因んで回転寿司に迫ってみたい。小学生も出張先や家族で時々回転寿司店にはお世話話になつております。回転寿司の日本での発祥は？と調べると大阪の立ち食い寿司店経営者であった白石義明氏がビール製造のバルトコンパルにヒントを得て多数の客の注文を低コストで効率的にさばく事を目的とし当時「コンバ旋廻食事台」を考案する。1958年大阪市布施市（現在は東大阪市）の近鉄布施駅北口に最初の回転寿司店である「元禄寿司」を開いた。これが歴史上回転寿司の第1号店になった。1962年には白石氏の名義で実用新案登録（登録第579776号）がなされて「元禄寿司」は時代のニーズに合せて順調に直

営店やフランチャイズ店方式の業態で店舗拡大を目指した。先ずは西日本で店舗数を拡大し展開して行く。10年後の1968年仙台市に元禄寿司のフランチャイズ店が開店するが、これが東日本での第1号店となる。そして1970年に開催された日本万国博覧会に「元禄寿司」が万博会場内に展示し集客力抜群で表彰されるに至ると一気に知名度が高まり、また、廉価さ・手軽さ・明朗会計さで大衆の心を掴む。そして郊外型店舗もどんどん増えていった。元禄寿司はピーク200店舗を展開するに至る。2016年5月1日現在の「元禄」による店舗は、フシローが436店舗、フシローが427店舗、無添くら寿司が372店舗、かつら寿司が38店舗で現在ではこの大手4社が100円均一大手4チェーンとなつていて客単価1,000円位で日夜のぎを削つてきた。また地域に特化した

グループもあり「餃子丸」や「海鮮三崎港」は全店が関東地区に集中している。日本国内の最北端は北海道稚内の「花もん」から最南端は沖縄石垣島の「へすしんちゅう」まで、ネタはイラスチャイ・ガイヤ・赤マンボウ・島ガツオ・海ぶどう・重艦と沖繩ならではの寿司ネタが楽しめる。中には大小子エロン合わせて約5,000店舗の回転寿司店舗があるとも言われるが、その内1,000店舗は高級志向の客単価2,300円くらい以上のクル×回転寿司と言われる分野でネタの新鮮さ・店舗の雰囲気・接客の良さを100円寿司とは差別化を図っている。クル×も2015年4月マールハニが毎月回転寿司を利用する男女1,000人（関東及び関西地区在住者）を調べた「元禄」から人気の寿司ネタランキングTOP10で断トツの第1位はサチ・ブリ、第2位ハマチ、第3位赤み、第4位マグロ中トロ、第5位ネギトロ、第6位えび、第7位生えび、及びイ

ラ、第9位イカ、第10位ホタテとなつている。サチモンは4年連続のTOP1人気に食する血数は男子が平均10.7ml、女子が平均7.6ml。何を先ず最初に食べるかとのネタ順位は第1位サチモン、第2位マグロ赤身、第3位マグロ中トロ、第4位ハマチ、第5位えんがわ、そして最後のシメに食べるネタは、第1位サチモン、第2位王子、第3位マグロ赤身、第4位マグロ中トロ、第5位ネギトロ、第6位マグロ赤身、第7位えんがわ、第8位イカ、第9位ホタテ、第10位サチモン。

寿司を食い尽くせ!!

食べ放題

7月14日(金)まで

70分

かっぱ寿司

期間限定・店舗限定・時間限定
利用人数最多は1日5,475人

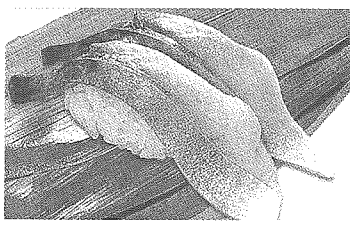
気がある一皿の値段は405円! とは不思議にも安藤の「お寿司の減量規制やお寿司の値段の高騰を避けられない状況と考えます。いつまでか100円で食べるのが出来るのか心配です。回転寿司各社の努力に期待したいと思

「追いつめ」とは「目取後にかんぱること」を重ねることです。当選者発表! 外山 喜代治さん(三条市) 石山 岳穂さん(三条市) 心算 ありがとうございました。

今月のクイズ

Q: あるビルのエレベーターは1階から4階まで24秒かかる。このエレベーターで4階から12階まで何秒かかるでしょう?

Vol. 344のクイズのしめきりは12月10日です。おはげをおまちしております。



でも行きやすい。第10位サイドメニューが豊富となりました。寿司ネタ人気の本マグロなど漁獲規制やお寿司の値段の高騰を避けられない状況と考えます。いつまでか100円で食べるのが出来るのか心配です。回転寿司各社の努力に期待したいと思

▲グルメ回転寿司 函太郎のしめそば