10月1日未明、猛烈な台風24号の影響でここ八王子も停電と断水に見舞われました。朝7時半にはすべて復旧されましたが、懐中電灯や飲料水を取り出すのに少々苦労しました。ほんの数時間の不便でしたが、非常用品の置き場所を再検討する必要があると判明した体験となりました。

スポーツツーリズム

7月から始めた忍者とのコラボ企画が注目されています。9月に開催した体験会にスポーツ庁の方々が見学に来られました。スポーツ庁ではスポーツツーリズム(スポーツに関わる様々な旅行)を推進しています。その中にアウトドアツーリズムと並んで武道ツーリズムというのがあります。海外の方が日本で見たい、若しくは体験したいスポー

ツを調査したとき、武道が大相撲を抜いてダントツトップとなりました。そこでスポーツ 庁では新たに武道ツーリズムを仕掛けていくことに決定しました。一口に武道といっても剣道や柔道、空手道など「道」がつくもの以外にも、武術・武芸まで含めるとその 裾野は広く、どこで線引きしてどこにアプローチすれば有効なのか困っていたところ、

武術・武芸の中でも特に人気のある「忍者」と「侍」に関して既にツーリズムの実績が豊富である我々に白羽の矢が立ったというわけです。担当者との意見交換の末、ツーリズム推進という目的において武術・武芸の分野に特化した「受け皿」を設立することに決定しました。今後の展開をどうぞ楽しみにしてください。(太)

ウェブサイトをリニューアルします

思い立ったらすぐリニューアル。この「すぐやれる」環境はWEB製作を内製化しているからこそですが、皆さんの会社ではいかがですか?アプリケーションやツールが発達し、今やとても簡単にWEBサイトが作れる時代。WEBサイトは制作会社に高いお金を払って作ってもらうというのは過去の話で、今や内製化する時代です。というのも我々のビジネスを取り巻く経営環境は目まぐるしく変化しており、それに合わせて自社の業容も臨機応変に対応していかねばなりません。業容が変化していてもWEBサイトはそのままという企業を多く見かけますが、多くのお客様がネット検索をする時代にそれは機会損失となります。

ようこそ太仁亭へ!

秋が深まって参りましたが、少し遡ってこの夏に美味しかったものをご紹介します。この夏、初めてキュウリを干しました。キノコや野菜を干して調理するのが好きですが、キュウリを干したのは初めての事でした。

6月末の梅雨明けから酷暑に見舞われましたが、急激に暑くなってキュウリがぐんぐん成長したようで、各方面から沢山のキュウリを頂戴しました。そこで今年は干しキュウリにトライ。5mmほどの細切りにして、朝から夕方まで太陽にさらし、太仁亭の定番であるナムル風に。カリポリとした食感が良く、とても美味しく頂けました。

干しキュウリのナムル風

材料:キュウリ 3本(5mmの細切りにして干す)

塩麴 小さじ1.5~2

ごま油 小さじ1.5~2

すりごま(白) お好み量

作り方:干したキュウリに調味料を和える。

このナムル風のレシピは、実家の母から教わった「ピーマンのナムル風」のアレンジです。 このレシピはとても万能で、茹でたもやしやブロッコリーにほうれん草、わかめやキノコなど、色々アレンジ出来ますので、今冷蔵庫にある野菜で是非お試しください。(仁)

一日一善

二十数年経った今でも思い出す出来事があります。それは、学生時代に文房具店で起こりました。少し高い棚のファイルに手を伸ばしたところ、その棚のファイルが全て雪崩れ落ちてしまいました。ああどうしよう、と思

う間もなく、隣にいた女子高生がさっとファイルを集めてあっと言う間に棚に戻してくれたのです。年下の女の子の何の躊躇もないこの行動に呆気に取られながら、一日一善を心掛けようと思った出来事でした。(仁)

今月のお豆ちゃん

多摩動物公園の入園券を頂いたので、遊びに行きました。雨の予報でしたが、使用期限が切れてしまうので決行しました。到着すると既に小雨…けれど、逆に空いていてあちこちスイスイと見て歩くことが出来ました。バクが見たいと言うので見に行くと、なんと無心に水浴びをする一頭のバクとご対面。ガラス越しではありましたが、4回目にしてものすごい近くで見ることが出来たんです!お豆ちゃんは近くに行ったり離れたり、満喫しました。(仁)



ニホンミツバチ

見出しの写真は、実家近くの戸 池公園を散歩した時のもの。実は、 これが日本零峰であると認識したの はこの夏のことです。ベランようで てているゴーヤの花に蜂のようはとの が飛んでいる、と番頭さん(=社本 が飛んでいる、とまっぽい色ならと、 に伝えると、まっぽい色ならと、 に伝えると、これまでもずっとと いたような虫」と思いた いた私はびっくり。日本零峰に、と なり頻繁に出会えていたんだ、と しくなりました。(仁)

編集者:後藤紅仁子

kuniko-goto@ccore.co.jp

発行日:2018.10.8 寒露 (かんろ)

鴻雁来(こうがんきたる)

発行所:株式会社コンセプト・コア

₹192-0373

八王子市上柚木 2-63-10 TEL/FAX 042-697-7473

https://ccore.co.jp/

過去号:ウェブサイト↑からご覧頂けます。

CONCEPTCORE

