この12月号発行日の二十四節気は「大雪（たいせつ）」。本格的に冬が到来する時期だそうです。そして七十二候は「閉寒成冬（そらさむくふゆとなる）」。天地の気が塞がって冬が訪れる時期のこと。正に、気温がぐっと下がった時期でした。間もなく今年も終わります。皆様どうぞ良いお年をお迎えください。

新道場の開設

1年半に渡りお借りしてきた神田錦町の道場が、区画整理の為立ち退きすることとなりました。これを機に自前道場を開設することに。10月から物件探索を始めて幾つもの物件を内覧し申し込みましたが、なかなか決まりませんでした。苦労して見つけた物件は神田神保町で最も有名な商店街、すずらん通りに面するビルの3階。商店街の名前を頂戴して、侍・忍者道場「神田すずらん館」としました。7日に契約を終え、10日から内装工事が始まっております。武道の道場といえば仰々しい難解な名称が主流ですが、そうした仰々しさは一切排除し、武道場らしからぬ親しみ易い名称としました。また、剣術や忍術を教える道場ではなく、侍・忍者道場とすることで、武術以外にも侍や忍者が嗜んだであろう様々な芸事を外部講師を招いて学ぶことができる和の総合文化体験の場にしようと考えています。工事は年末までかかる見通しですので、正式オープンは年明けとなりそうです。詳しくは次号でご報告致します。（太）

自社サイト見直しのススメ

自社のWEBサイトをリニューアルしていることは前回お伝えした通りですが、ところで、貴社のサイトは誰の為に作っていますか？受注を増やす為、売上を上げる為、人材を獲得する為、様々な目的があって運用していることでしょう。当社では、当社を愛してくれる熱狂的なファンのために作っています。ファンの皆様は日課の如くWEBサイトを閲覧してくださいます。近況も逐一把握しておられるので会うとすぐに話題となります。熱狂的なファンは外部にだけいるわけではありません。社内の人間が毎日自社サイトを見ているでしょうか？そんなサイトであればすごいと思いませんか？自社サイトの運用を基軸に社内外の価値観の共有が行えて、組織風土を改革し、企業文化を醸成する。そんな自社サイト作りをご提案しています。新しい年号が始まるこの機会に、是非自社サイトの見直しを！ご相談お待ちしております。（太）

ようこそ太仁亭（たじんてい）へ！

秋はサツマイモを頂戴することが多く、毎年甘いお芋を楽しませて頂いております。お豆ちゃんが保育園に通い始めてからは、お豆ちゃんも貰って参りますので、ここ数年は嬉しい悲鳴を上げています。さて、今年はこれらのサツマイモでポタージュを楽しみました。作ってくれたのは、もちろん番頭さん。玉ねぎを切らしていたので、キャベツと白菜を使い、玉ねぎよりもあっさりした印象の甘み豊かな仕上がりとなりました。番頭さんが作るポタージュはノンオイルで和風仕立て。炒めずに柔らかく煮たお野菜をミキサーに掛けて仕上げます。昆布とカツオのお出汁とサツマイモの甘みが絶妙で、いつものかぼちゃポタージュ同様にこちらもお代わりが止まらなくなります。（仁）

努力のその先にあるもの

『努力して結果が出ると自信になる。
努力せず結果が出ると驕りになる。
努力せず結果も出ないと後悔が残る。
努力して結果が出なくても経験が残る。
努力をしてその日を迎えたんだったら、
何も残らないことはないから行っといで　母』

これは、お笑い芸人である南海キャンディーズの山里亮太さんのお母様の言葉だそうです。不慣れな仕事を前に、お母様にご相談なさった時の返事がこの言葉だったとか。「努力」という言葉は昭和の熱血な印象で、今の若い世代には疎ましく思われるかもしれませんが、やはり一生懸命やることで自分の中に残るものがあります。もちろん、物事には結果が全てということもありますが、努力の積み重ねによって得られる経験と自信は必ずその後の人生に好機をもたらすと私は信じています。私自身尚一層の努力を続け、目指す所に一歩でも近付けるよう来年も努力し、精進して参ります。（仁）

今月のお豆ちゃん

11月に、七五三祈願に行って参りました。撮影は6月に済ませていたので、この日はお参りのみです。府中、多摩、町田と三多摩エリアで暮らして来た私は、初詣も七五三も高幡不動尊だったので、お豆ちゃんも高幡不動尊へ。朝一番で着付けをして、その後最も早い祈祷でも11時半。通常の護摩修業に併せて執り行われるので、時間もそれなりに長く30分程…3歳児には少々退屈で、それを制する大人達にとっては過酷な時間となりました。（仁）

間引き菜祭り

見出しの写真は、畑の間引き菜…ならぬ間引き聖護院大根。番頭さんが種を蒔いた2週間後、草取りを兼ねて発芽の確認をしてから3週間も放置してしまい、こんなに可愛い聖護院大根が収穫出来ました。ほうれん草も小カブも間引かないうちにどんどん成長。既に収穫期のように立派な間引き菜を毎週のように収穫し、調理しています。冷凍庫内は、下茹でした聖護院大根と小カブの葉、ほうれん草でいっぱいで、毎日とても幸せです。（仁）

編集者：後藤紅仁子
kuniko-goto@ccore.co.jp
発行日：2018.12.10 大雪（たいせつ）
閉寒成冬（そらさむくふゆとなる）
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