

暖かかったり真冬並みの寒さだったり、季節を行ったり来たりしながらようやく冬になりました。…と思っていたら、間もなく冬至。そしてクリスマスがやって来て、年末が押し迫り、新年が明ける…毎年変わらぬ忙しい時期です。心穏やかに年を越せるよう、令和元年を駆け抜けたいと思います。

2019年を総括する

2019年を振り返ると、5月に年号の改元があり、時代は平成から令和へ。9月にはラグビーワールドカップ日本大会が開幕して日本は8強入り。10月には消費税率10%がスタートし、東日本では台風19号により大きな被害を受けました。また、リチウム電池開発で旭化成名誉フェローの吉村彰氏がノーベル化学賞を受賞。沖縄で

は世界文化遺産の首里城が火災で消失し、11月には2020年東京五輪のマラソンと競歩が札幌開催に変更され、ヤフーとラインの経営統合が発表されました。本記事執筆時点では12月の出来事に触れることはできませんが、この一年はまさに来年いよいよ開幕する東京五輪に向けて世の中が動いていると実感しています。

そんな中、8期目の当社では事業全体の抜本的見直しを図り、事業コンセプトを「共に歩む」と再定義。従来のアドバイス重視の「先生型」から、共に歩み共に成長する「伴走型」の経営支援会社へと舵を切ることとなりました。100年後も続く会社の経営参謀として、今まで以上に頼られ必要とされる存在となれるよう、益々精進して参ります。（太）

『月刊秘伝』に掲載されます

武術系雑誌の最高峰である『月刊秘伝』（BABジャパン社）の取材を受けました。2020年2月号（1月14日発売）の日本刀特集に掲載されます。当社が運営する「斬法総合研究所」で活動する真剣斬法研究者として取材を受けました。

「日本刀の性能を引き出す」をテーマに刀の形状の違いによる斬法（きぼう）の変化を実演しました。日本刀で切る、切れるとはどういうことなのか、先反り、中反り、元反り（腰反り）等、時代や形状などタイプの異なる刀を用いてそれぞれ原理の説明もしています。日本刀がなぜ切れるのか、その原理を説明したものは既にありますが、形状の違いによる切れ方の違いにまで踏み込んだものは、その理論の実証も含めて、私の知る限りまだないと思います。日本刀に興味のある方々にとって貴重な特集になると思いますので、是非ご覧下さい。（太）

ようこそ太仁亭へ！

挽肉についてずっと悩んでいました。炒め物や煮物にする際に、上手く解れず所々塊が出来てしまうこと。細かく挽く手間が掛かるので当たり前のことではありますが、塊のお肉よりも割高であること。傷みやすいので早く使わなければという焦りを感じる。これらの悩みを解消する為に、いつものお肉（鶏胸肉）を買っ

て包丁で細かく（と言っても1cm程度に）切ること。そして家族皆の大好物である大根のそぼろ煮を作ったところ、大好評でした。通常の挽肉よりも大きいので噛んだ時に肉感がしっかりあって、いつものそぼろ煮が更に幸せな一品になりました。手間は掛かりますが、美味しくして幸せなのでお肉のカットに精を出しております。（仁）

日本刀から生まれた言葉達-9「反りが合わない/元の鞘に収まる」

刀が一振りごとの手作りであるように、それを収める鞘も刀の形状（反り・刃渡りなど）に合わせて拵えられた一品生産なので、その辺に転がっている刀と鞘を適当に合わせても、上手く収まりません。そうした事から、相手の悪い二人を「（刀と鞘の）反りが合わな

い（から収まらない）」と言います。

一方で、一度は別れ別れになったものの、元の相手が一番だと収まる様子を、「元の鞘に収まる」と言い、男女の復縁に喩えた言葉として使われます。今度こそ末永くお幸せに。（太）

今月のお豆ちゃん

こどもの国で、念願の乳絞りを体験しました。乳絞りは4歳にならないとできないので、昨年からずっと楽しみにしていました。間もなく5歳になりますが、ようやくこどもの国へ行く機会があり、乳絞りが実現したので、NHKの朝の連続テレビ小説「なつぞら」で絞りを予習しておいたので、初めてとは思えないほどとても上手に絞ることが出来ました。（仁）



一日一捨

牛歩ではありますが、断捨離というものを何年も続けています。11月からは「一日一捨」を始めて「捨」が加速しているところです。「断」はかなり実践出来ていましたので物が入って来ることは少なくなっていたものの、不要な物が停滞していたようで何かと捨てるものがあります。2020年を目前に控え、部屋も頭もスッキリさせて新年を迎えたいと思っています。2019年もお世話になりました！（仁）

編集者：後藤紅仁子

kuniko-goto@ccore.co.jp

発行日：2019.12.16 大雪（たいせつ）

鰻魚群（さけのうおむらがる）

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。