

じまん村かわら版

第2号
北見じまん村盛上げ隊
編集：総務・企画部会
0157-24-4777
伊東会計事務所内

第2期出店者大募集!!

来月7月、「北見じまん村」もついに3年が過ぎ、第2期へと突入します。この第2期を担う新たな店舗を募集しています。募集期間は6月15日まで。

「小さな飲食店から北見の町を元気にしよう!」という、元氣と志ある諸氏の応募をお待ちしています。

北見じまん村は、北見商工会議所青年部の活動をきっかけに、「北見をもっと自慢し、元氣の出る街にしよう」と賛同する多くの株主の支援により誕生しました。

北見に飲食店は数々ありますが、最初から「まちおこし」をテーマにしているのがわがじまん村です。

前向きな考え方・姿勢、旺盛なサービスマン精神で、明るいまん村を演出する役者になること、それがじまん村店主に求められる資格です。

お客様の「うれしい!!!」「おいしい!!!」「楽しい!!!」「おもしろい!!!」を引き出し、地域の発展を目指す運命共同体!! コミュニティがじまん村です。

北見の「賑わいの場」、北見の風土とフードを味わえる場、多彩なイベントを開催できる場としての「じまん村」をとともに創ろうとの志ある諸氏の応募をお待ちします。

詳しくはじまん村ホームページから

「うれしい!!!」「おいしい!!!」「楽しい!!!」「おもしろい!!!」を引き出し、地域の発展を目指す運命共同体!! コミュニティがじまん村です。

北見の「賑わいの場」、北見の風土とフードを味わえる場、多彩なイベントを開催できる場としての「じまん村」をとともに創ろうとの志ある諸氏の応募をお待ちします。

詳しくはじまん村ホームページから

<http://www.jimamura.jp>

じまん村第2期のスタートを飾るマスコットキャラ募集中!

じまん村は皆様の賑わいの場、出会いの場、和みの場、時には癒しの場ともなります。要は何かにつれ集まれる場なのですが、そんな「じまん村」にふさわしいマスコットキャラクターを募集中です!

【応募様式は自由】「イラスト描けないし」「パソコンでも作れないし」と心配はいりません。コンセプトとアイデアがハッキリしていれば、手書きの下手な絵で十分です! ですからどしどし応募してください。【締切】6月20日まで【賞金】出ません。「これは俺が作った」と言いふらす権利が与えられます。【応募・問合せ】0157-24-4777伊東会計事務所・小椋まで

こちらも募集中! あなたのじまんで披露しませんか!

じまん村は皆様と共に作るパブリックスペース。歌や一人芝居、手品はもちろん、手づくり工芸品や、自家製野菜など、あなたのじまんで披露しませんか! 【応募・問合せ】上記に同じ



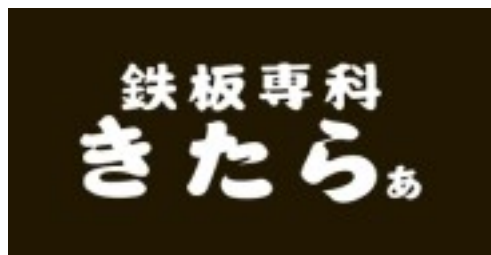
生地 仁美 年齢不詳
北見市と合併した常呂町出身。元々は農家をしていたが16年前に転身。「屋台」という響きに誘われてじまん村に。

趣味はヒ・ミ・ツ。お店ではパチンコねたが盛り上がるようです。

誰でも気軽に入れる店をめざしています。小泉本店(春光町2丁目)もよろしく。



電話 0157-66-2989



目黒 孝子 年齢不詳
北見市出身。飲食業歴14年のベテランだが、新しいチャレンジがしてみたくてじまん村に参加。

趣味はDVD鑑賞。(何を見てるのか興味津々ですね!)お店ではありとあらゆる話題で盛り上がるようです。

とにかく楽しい店をめざしています。



電話 0157-26-2258



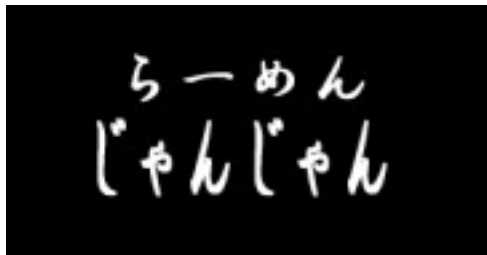
桜井直広(34歳) 聖子(?)
直広さんは北見市出身、聖子さんは常呂町出身。

直広さんの趣味は手作り料理、聖子さんは健康に興味があるようです。誘われてじまん村にということですが、趣味が高じたようです。

様々な皆さんに愛される店をめざしています。



電話 090-1383-6732



川本かつえ 年齢不詳
釧路市出身。飲食業歴はまだ2年ですが、その前は福祉施設の厨房で働いていたので腕は確か!

趣味はなんとJAZZだそうです。お店では北見の自慢話で盛り上がるそうです。(さすが!)

「嗚呼!あそこのラーメンが恋しいな」と云われる店をめざしています。



電話 090-9086-3279

小野寺 輝 42歳
北見市出身。前職はれっきとしたサラリーマン。勤められて、誘われて「やってみっか!」と飛び込んだのがじまん村。

趣味はサッカーとフライフィッシング。お店で盛り上がるのはなんとと言ってもサッカーネタ!かなり盛り上がっているのに、めざすのは「ホッ」する店だそうです。



電話 090-8429-2114

初井 亮 37歳
出身は大阪。前職はトラック運転手。まさに!じまん村好み(?)の経歴!当然お店で盛り上がるのは大阪ネタ関西ネタ。これは相当熱いものがありますよ。

趣味はアウトドアということですが、はたして何をやるのでしょうか?縁あって北見に来たが、ここで独立をめざします。



電話 090-6698-0099

高木美佐江 45歳
出身はサロマ湖(エツ?)。前職は営業職のキャリアウーマン。じまん村の趣旨に賛同して飛び込んでくれました。趣味関心は「明日の天気」ということなのですが・・・

盛り上がるのは「ママの話題」。ということは、どうやらママが気になって仕方ないお客でいっぱいということのようです。

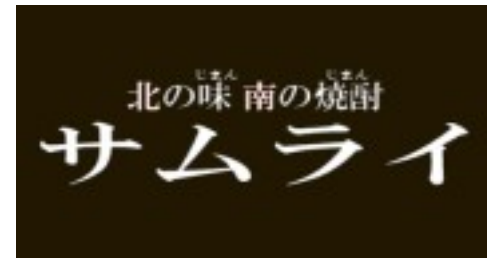


電話 090-5956-9707

大井直人(34歳) 希(31歳)
直人さんは訓子府、希さんは東大阪出身。直人さんは銀行員、希さんは販売員からの転身。「じまん村の出現は自分の人生のタイミングと一致した」という。盛り上がるのは焼酎ネタ、大阪ネタ、そして珍しく九州ネタ(前住地)。めざすのは「未永く北見で愛される店」と志は高い。



電話 090-1523-8761



酒のつまみは何が旨いって、それはもうおしゃべりですよ!まして、屋台のじまん村なら、自慢話で盛り上がりませんか!!

ハッキリいって、はなし好きです!!

じまん村の店主たちを紹介します。

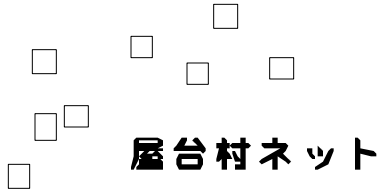
北5条西2丁目



ご案内図



北海道



屋台村ネット

【美幌市】美幌屋台村
美幌市西1条南3 0126-62-5818



往時・炭鉱の町として10万の人口があった美幌市。その中心地“銀座街”に暖かく賑やかな灯りを蘇らせようと、2006年7月7日、地元の食材で地元の料理人が腕を振るう「美幌屋台村」がオープンした。

構想の主謀者・渡邊健次郎さんは、若者に飲食店経営のノウハウを教える「独立塾」も立ち上げ、卒業生2人が屋台村に店を構えた。

渡邊さんは「周囲をどんどん巻き込んで成長していきたい」と奮闘している。

始めから「屋台村」という発想があったわけではない。要は「北見が元気になるビジネス」、「北見らしいビジネスマン」とは何かを考えていたのである。当時、北海道で最も元気があるビジネスと思えたのが「帯広屋台村」だった。まずはそこから始めようと思ったのである。

北の起業広場協同組合の事務所を訪れ、事務局長に質問もし、話を聞く中で、何故彼らがそれほどまでに「屋台」という形式にこだわったのかがひしひしと伝わってきた。「寒い北海道で」、「狭い場所」、「不便だ」と否定的評価の塊のような「屋台」には、そうであればこそ成り立つ「知恵と文化」があったのである。

長い歴史をもつ福岡でも、屋台に人が集つるのは夏ではなく冬なのだという。隙間風が足を抜けながらも、石油ストーブをガンガンと焚いて、その上のやかんがシューシューと湯気を発している様は、確かに他では有り得ない。そこにはひどく懐かしい状況が生み出されているのである。

そんな中に「うっつ、寒い！」と慌てて暖簾をあげる。そして、

シリーズ 北見じまん村前史

「不便」にある文化

「悪いね！」と喋って狭い先客の間に割り込む。トイレに行くにも「すみません！後ろ通ります」といって、他の客を立たせなくてはならない。次は「自分がそうする番」だと思えばこそ、誰もがそれを当てる前のこととして受け入れる。そこには一つの関係性が作り上げられるのである。

嫌がおうでも袖すりあう関係、いわば強制コミュニケーションの舵を取り、互いの客をひきつけ、より深い関係へと導くのが店主の采配である。店主がもしその役回りを見失ったと思えば、とたんにその屋台は成り立たなくなる。しかし、ここにこそ「商いの原点」があるのではないのか。最初から「楽に金儲けをしよう」という輩は「屋台」から弾き飛ばされるのだ。客との関係を徹底的に大事にする屋台。これこそにも勝る商売の学校なのである。

「寒い・狭い・不便」の作り出す状況、それを巧みに取り入れる店主、そしてそこに商いの原点を教える屋台。ここに明らかに「屋台の文化」があることを教えられた気がした。

呑み奥 コラム2

行きたい店にあるものとは

「医食同源」と言う言葉は、昔はご存知だと思いが、中々「薬食同源」の歴史の中で「造られた思想を基に日本での造られた思想を基に、今の食文化は、今や環境汚染・農薬汚染等、最も危険な食べ物となつてしまっています。ましては中国産を国産と偽って販売する会社も出てくる始末で、呆れ果てるばかりです。しかし一方で、日本のちゃんとした飲食店では、国産食材や「地産地消」のこだわりを大事にしている。食の安全は大変喜ばしい事だと思いませんか。

私が何度でも行きたくなる「飲食店」・「居酒屋」とは、行者にんにく・ウド・ワラビ・ふき・山わさび等々、季節感のある山菜料理をさりげなく出して、「どこどこで採れた物だよ！」と説明が年々増えてきた。店が、我ながら年々と、嗜好が変つた事に驚きを感じておりますが、幸い、オホーツク地方には、安全でおいしい食材がたくさんあります。オホーツクの「医食同源」の素が豊富にある事に、私たちは気づくべきです。私たちが「オホーツク」に医食同源あり・健康なくして「幸福なし」。

山菜 好太郎