

報道関係者各位

2015年09月4日号

地元新聞社もびっくり! 9月21日は敬老の日 まだまだ現役! ご長寿職人さん大集合 ~全国の地方新聞社厳選お取り寄せサイト47CLUB『敬老の日』特集~

全国の地方新聞社厳選お取り寄せサイト「47CLUB(よんななクラブ)」では、2015年9月21日の敬老の日にあたり日本各地で現役で活躍されているご長寿職人さんをピックアップ。北は北海道、南は沖縄まで、小さな島国・日本の中にはまだまだ優れた技術をもつ職人さんがたくさんいます。

「47CLUB」内の特集ページ(<http://www.47club.jp/contents3/keiro.html>)では、地方新聞社が地元で発見した職人さんが手掛けた、敬老の日におすすめのギフト商品を紹介しています。



72歳



83歳



79歳



66歳



79歳

★誰よりも地元をよく知る地方新聞社も思わずうなった!

「47CLUB」で扱う商品は、全て地元の地方新聞社の目になつたもの。誰よりも地元をよく知り、日々駆け巡っている彼らとその優れた職人技に、思わず、惚れた、うなった!ものばかり。科学技術が飛躍的に発展している裏で、今もなお頑なに伝統を守り続ける職人たちがいるのをご存知ですか?彼らがいてこそ、今の日本があります。まだまだ現役、そんなご長寿職人さんをご紹介します。

そこには、さまざまな熱い思いがありました・・・。

≪職人さん一例≫



創業150年、催事に立てばみんなのアイドル！

【奈良県】奈良漬いせ弥 清水圭子さん (83)

慶応二年(1866年)創業の「奈良一いせ弥」。店主の清水誠さんの母・圭子さんは80歳を超えてなお、東京都内の百貨店催事にも精力的に足を運び、自ら「茶がゆ」と奈良漬を振る舞いながら自慢の奈良漬の魅力を直接伝えています。売場に立てば、その愛らしさから若い女性に囲まれ一躍アイドルに。一緒に写真を撮ったりすることもあるそうです。昨年、東武百貨店で開催された47都道府県のイチオシ食品を選んだ「トクだね！グルメ祭」でも自ら売場に立ち、その甲斐もあって最優秀賞を受賞しました。



もつの洗浄はおかみの仕事！

【福岡県】もつ鍋万十屋 松隈幸子さん (79)

創業70年の「万十屋」は、醤油ダレに漬け込んだもつを石鍋で煮る独自の“すき焼き風もつ鍋”のスタイルで地元で多くのファンに愛されています。その社長を務めるのが松隈幸子さん。その名の通り、戦前から「饅頭」を製造・販売していた同店。砂糖が手に入らず、戦後、食堂に変更。食べ物も満足に手に入らない当時、初代おかみであり幸子さんの母であるハツコさんが女手一つで生きていくために必死の思いで考案した料理がもつ鍋でした。まもなく80歳を迎える社長・幸子さん。うま味を損なわないよう臭みをしっかり取り除くために大切な洗浄作業を今でも自ら担当。お盆などの忙しい時にはお店にも立つそうです。元気のヒミツは「もつ鍋食べようけんよ」と話します。



15歳で上京 浅草で鞆作りを学んだ職人は語る「鞆は生き物」

【北海道】鞆のいたがき 板垣英三さん (79)

北海道の中央部、札幌から東へ約100km離れた赤平市にある「鞆のいたがき」本社。創業者で会長の板垣英三さんは15歳で東京、浅草の鞆商店で鞆づくりの基礎を学び、19歳の時に2人の兄と鞆会社を設立してから職人歴60年。かつては旅行カバンメーカーのエース(株)に努めたことも。いたがきを代表する鞆(くら)をイメージした鞆は、英三さんのオリジナルデザイン。『妥協はするな！まねはするな！革は隅から隅まで大事に使い！ポケットとしていないで考えろ！』基本を何よりも大事とする板垣さん。「革は生き物。きちんと手入れをすれば100年以上もつ」と話します。



愛するミツバチに刺され生まれた、大きな「職人の手」

【宮崎県】西澤養蜂場 西澤康全さん (72)

18歳で修行の道に入った西澤康全さんは現在4代目。地元・宮崎県と沖縄県、青森県、北海道と合わせ国内最大級の採蜜場を保有しています。レンゲやリンゴ、アカシアなど花の開花時期に合わせて日本各地を巡る「移動養蜂」という伝統手法を守り続ける西澤養蜂場。康全さんの手は愛するミツバチに刺されては腫れ、腫れで皮膚が伸びては縮みを繰り返した、厚みと丸みのある見事な「職人の手」をかたどっています。「ミツバチは私の師匠。人生に必要なことのすべてを教わってきた」と語る横顔は、誇りと自信に満ちあふれています。



「美味しいと思うものだけを」それが原点

【兵庫県】トッポジージョ 植本昇三さん (67)

兵庫県の山奥、宍粟(しろう)市で純但馬牛レストランを営む植本さんは今年67歳に。1977年の創業以来、炭火にこだわって名物のローストビーフを焼き続けています。植本さんの信念は「自分が食べて美味しいと思うものだけを、お客様にご提供する」というとてもシンプルなこと。息子さんと共に現役で厨房に立ち、「肉は塊で焼くのが一番！」と、火力を調整しながら2時間半付きっきりで焼き上げるローストビーフはカリッと焼けた表面と、しっとりとしたジューシーに仕上がった内部が絶品。炭火ならではのおいしさです。

《敬老の日特集 ギフト商品例》



【香川県・四国新聞社推薦】
さめぎ志度風月堂
『瀬戸のしずく餅』

2014年には2万個製造した人気商品。大きな大きなマスカット“瀬戸ジャイアンツ”を、果汁を練り込んだ柔らかいお餅と白あんでまるごと包み込んだ瑞々しすぎる大福。



【山口県・山口新聞社推薦】
下関ふぐ料理専門店 関とら
『とらふぐ大吟醸粕漬け』

山口県の銘酒・獺祭の大吟醸酒粕に下関を代表する「とらふぐ」を漬け込んだ二大ブランドのコラボ商品。酒粕のフルーティーな香りとコクと、贅沢なほどに厚い身のとらふぐが絶品。



【長野県・信濃毎日新聞社推薦】
雪村そば・おやきの「信寿食」
『そば屋のおやき』

そば屋が始めた信州名物の「おやき」。長寿県信州の長寿食料理を元に、化学調味料不使用・国産素材の具がギッシリ。そば屋ならではの、そばつゆや二番ダシを使い旨みを出しています。

その他、たくさんの敬老の日ギフト商品を揃えました。

<http://www.47club.jp/contents3/keiro.html>

■地方のことならお任せください！■

47CLUBは、「地方を元気に日本を豊かに」を合言葉に、2007年にスタートした全国の地方新聞社が発掘・厳選した地域の商材を販売するインターネットショッピングサイトです。

2008年に運営会社の(株)47CLUBを設立し、今ではインターネット販売のみならず、B to B販売、百貨店催事販売、海外販売など、全国の事業者様の販路拡大課題、また商品開発課題に対するソリューションやサポートを行う事業展開を行っています。

現在、サイト「47CLUB」では、約1300ショップが合計約2万7000商品の販売を行っています。

<47CLUB>

商号 : 株式会社 47CLUB (よんななクラブ)
代表者 : 代表取締役社長 栗田 健一郎
所在地 : 東京都港区芝公園2-11-11
設立 : 2008年7月
資本金 : 2億2,500万円
事業内容 : 全国の地方新聞社が厳選した商品を、インターネット等で販売するサービスの提供
URL : <http://www.47club.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 47CLUB (よんななクラブ) 広報担当：山本 (やまもと)
電話0120-472-157 E-Mail : pr@47club.jp