

# やかやか通信

にこやか おだやか さわやか



GRANGE  
premium kobe elegance



○ KOBE PRECIOUS PEARL & CO., LTD.

貴方の笑顔のために



発行：株式会社コウベ・プレシラス・パール  
〒650-0033 兵庫県神戸市中央区江戸町 98-1  
Tel: 078-333-8071  
Fax: 078-333-8070  
e-mail: info@kobep.com  
website: http://kobep.com  
ネットショップ <http://pkobe.jp>  
発行責任者：松田 泰英

教育とは流水に文字を書くような果かない業である。  
だがそれを厳壁に刻むような真剣さで取り組まねば  
ならぬ。 森 信三(教育哲学者)

## 本物の見分け方

松田 泰英

イエローハット創業者 鍵山秀三郎氏の続・凡事徹底という本の中に、本物の人の見分け方が書かれていました。見分け方は簡単で、言っていることと、やっていることが一致している人が本物で、乖離している人が偽物です。誰しも本物でありたいですが、実際言っていることを、例外なく実践するのは大変なことで、そう簡単にできることではありません。

私はいろいろな経営者とお会いしてきましたが、その中で数少ない本物の方が、この本をくださった株式会社新宮運送の木南一志社長です。

四年ほど前に、初めて木南社長の講演を聴かせていただきましたが、これ程言葉にずっしりと重みをもった方に、出会ったことはありませんでした。

その言葉の重みの秘密は、木南社長のお話は全てご自身が普段から実践されている内容だったからです。

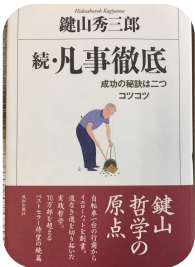
大病を患われたご経験から、日々の有難さ、病気のときを支えてくださった方への感謝の思いが、その実践力の源となっていると感じます。

本業はもちろんのこと、手書きの葉書、清掃活動、援助活動と見えないところで幅広く活動されていて、そのきめ細やかな行動力に驚かされます。

ご一緒していて、脱いだコートをきちんとたたまれているのを見て、あらためて凡事徹底を感じました。



一言一言が心に響きます。



簡単なことほど、難しいです。

## 今シーズンの浜揚げ

昨年12月から令和二年度のアコヤ真珠原珠の入札が、伊勢、四国、九州などで始まりまして。昨年の夏に稚貝が、大量に斃死し、今シーズンの養殖の浜揚げ量も減っているため、相場が上がるのが予測されていました。

しかし、製品の販売サイドと言いますと、消費税が10%に上がり、猛暑、暖冬などで消費者の購買意欲も低く、真珠の素材の価格が上がる要素はありません。しかし、いざ入札が始まると先を見越して高い値段で落としていく業者もあります。また、せっかく経費をかけて入札へ行っているのに、何も買わないで帰るわけにもいかず、高い値段で落としてしまう業者もあります。この様な背景で、現在まで値段は上昇し、約2割から3割上昇となっています。

特に7mm以下の小さいサイズは、国内、海外から安定した需要があり元々の生産量も限られていますので、値段が高くなっています。

今年に入ってから、イラク問題や原油価格などの世界状況の影響から、銀、パラジウムなど地金の値段も高騰しています。

パールジュエリーの販売価格が難しいところですが、皆さんに喜んでいただけるように工夫をこらす一年になりそうです。



アコヤ貝は、繊細です。



丁寧に加工します。

# NEWS

## ★神戸農村歌舞伎保存会

1月18日神戸市すずらんホールで神戸農村歌舞伎保存会主催の第4回伝統文化親子教室発表会が開催されて、演目「三人吉三」お坊吉三の役で出演しました。子供たちも、自分の役を楽しんで演じていました。



## ★長浜さん、お疲れ様でした。

弊社のお客様であり、学校の後輩でもある長浜さん。長らく宝塚歌劇団の美鈴淳さん(愛称: ゆいちい)のファンクラブ代表をしてこられました。美鈴さんがこの度ご卒業されることとなりました。ゆいちいに寄り添い、支え、励ましてこられた長浜さんは素晴らしかったです!(風井)



## ★こどもワクワク食堂

カトリック兵庫教会で毎月開催されている「こどもワクワク食堂」、今回も多くの食材を使用して、何種類もの料理が用意されました。正月ということで、昔懐かしいコマ回し、焼き餅で、子供と大人と一緒に楽しみました。



## ★ボタニカルアート総合展

甲南女子OGの亀井良子ボタニカルアート総合展が、阪急芦屋川駅南へ徒歩一分の「ぎやらり一藤」で3月20日(金)から22日(日)まで開催されます。当社の真珠製品も、出展いたします。連絡先: 亀井良子ボタニカルアート 0797-31-9542



## 社長のトライアスロン

先日、風邪と花粉症を併発して、久しぶりに体調をくずしました。初期段階で若干食欲が落ちてしまい、トライアスロンの練習もできないので、しばらく食事の量を減らしました。

普段から特に食事の量は気にしていませんが、トライアスロンの練習後は、筋肉修復のためのたんぱく質の補給とエネルギーの補充で炭水化物などお腹いっぱい食べていました。食事量を減らしてみると、もちろん花粉症の症状で倦怠感はあるのですが、内蔵を中心としてあきらかに身体の調子が良い感じがしました。

最近読んだ禅宗のお坊さんの本に「一汁一菜」のことが書いてあったこともあり、しばらく食べ過ぎないように心がけてみました。普段から便通は良いのですが、さらに良くなった感じです。

食事量を減らすと味覚もするどくなり、その本の中に「おいしい料理とは、材料や調味料や料理人の小手先にあるのではなくて、いただく側の状況にかかわってくることなのである」と記されていますが、まさにそうでした。

アスリートにとって食事は大切ですが、栄養を過剰に摂取したり、あまりにバランスにこだわる必要は無いと感じました。



日本食、美味しいです。



お勧めの本です。

## おすすめスポット

### itsu 葉

神戸市中央区京町 67  
KANJU ビル 2F  
JR 三宮駅から徒歩約 7 分  
電話 : 078-515-6175

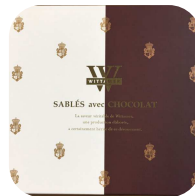


元グリーンヒルホテルの総料理長で、兵庫同友会の会員の方が、昨年旧居留地にオープンしたお店です。

ビュッフェスタイルのランチで、兵庫県産の野菜が中心となったお料理です。野菜の種類は、生、調理した物と各種あります。



## ありがとうございます!



### 西宮掃除に学ぶ会

第 220 回 3 月 15 日 (日)  
AM8:00~10:00

西宮神社トイレ掃除  
参加費 500 円

### 三宮掃除に学ぶ会

第 156 回 3 月 25 日 (水)  
AM6:00~7:00

三宮駅周辺街頭掃除

### 広田参道を美しくする会

毎月第一、第三日曜日  
AM8:00~9:00  
廣田神社境内参道清掃