

グローバルにいがた

国際交流拠点から

from NY



小林 中さん

＝上越市出身＝

新潟地酒 世界へ発信

今から10年前にニューヨーク(NY)で、新潟の地酒だけを扱う輸入会社を立ち上げました。県内の蔵元10社から仕入れたお酒を全米18州で販売しています。直接の売り先はNYなど大都市に流通拠点のある卸業者です。そこからレストランや小売店に販売します。

NYでの当社代理店はマンハッタンに瀟洒なオフィス構えるワイン卸業者です。イタリヤ人社長のもと米国人スタッフに交じって元気な日本人女性が日本酒担当として頑張っています。

カリフォルニアでは日系2世のオーナーが経営する御厨屋さんにお世話になっています。シカゴではメキシコ出身の業界ベテランが日本酒担当で、日本人以上に日本的な気配りをしてくれます。

テキサスでは地域最大手の卸業者との販売が始まりました。台湾出身の担当者も年明けに各地を回る予定です。米国の日本酒の流通や普及はこのように世界中さまざまな地域から来た人たちが支えられ成り立っています。

渡米前は別の業界におり米国で働いた経験もなかったため、起業時はいろいろな方々に一から教を請いました。販売が軌道に乗った後、大手顧客から突然の取引停止通告。その後リーマン・ショックでの売

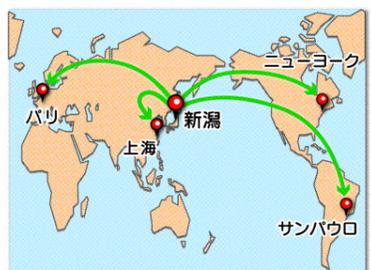
今から10年前にニューヨーク(NY)で、新潟の地酒だけを扱う輸入会社を立ち上げました。県内の蔵元10社から仕入れたお酒を全米18州で販売しています。直接の売り先はNYなど大都市に流通拠点のある卸業者です。そこからレストランや小売店に販売します。

NYでの当社代理店はマンハッタンに瀟洒なオフィス構えるワイン卸業者です。イタリヤ人社長のもと米国人スタッフに交じって元気な日本人女性が日本酒担当として頑張っています。

カリフォルニアでは日系2世のオーナーが経営する御厨屋さんにお世話になっています。シカゴではメキシコ出身の業界ベテランが日本酒担当で、日本人以上に日本的な気配りをしてくれます。

テキサスでは地域最大手の卸業者との販売が始まりました。台湾出身の担当者も年明けに各地を回る予定です。米国の日本酒の流通や普及はこのように世界中さまざまな地域から来た人たちが支えられ成り立っています。

新潟日報社が開設した米ニューヨーク、ブラジル・サンパウロ、中国・上海、欧州(パリ)の国際交流拠点などを通じ、海外で暮らす本県関係者から現地の様子をレポートしてもらい、毎月第1月曜日に紹介しています。また、新潟日報ホームページ「モア」にも掲載し、感想や意見を受け付けています。



第1月曜掲載



9月にNYで行われた日本酒セミナー。県内の蔵元10社が参加した。



オコナーさんが住んでいる街「マロー」のテムズ川沿いの散歩道

from ロンドン



オコナー 曜子さん

＝長岡市出身＝

絆深まる「歩く」時間

米国の日本食人気はブームを超えて定着しつつあります。日本酒の普及はまだまだこれからが本番ですが、10年前には全く知られていなかった「Nigata(ニイガタ)」もこちらのワイン関係者の間でようやく日本酒の代表的産地として認知されてきたようです。これから10年後にはフランスのボルドーや米国のナバなどともにニイガタが世界的な銘醸地としてその名が広く知られていることを確信しています。

(小林さんはNYで新潟の地酒輸入会社を経営しています)

英国には「歩く」習慣がある。「歩く」といっても、健康のために1人で歩いた歩くのと、家族、友人と話すことを楽しみながら「歩く」のである。

週末は学校や会社から完全に解放されるこの国では、それぞれが全くプライベートな時間を過ごす。親と同居の習慣がないので、家族に会いに行ったり、久しぶりに友達と会ったりする。カフェで待ち合わせをすることはあまりなく、家でだらんとするということも、特に田舎では「じゃ、歩きに行こう」ということになる。

室内にこもるのが苦手な、フレッシュエアー(新鮮な空気)を好む英国人。思えば自然の中を一緒に歩きたり、近況などを伝え合ったり、家やレストランで話すとときは違いますが、雑音に気をとられず、自然の中でゆったりと過ごし、一緒に歩いている一人一人が話せる十分な時間があるのだ。うまくコミュニケーションを取り合う優れた手段である。

例えば、家の中ではなかなか子供の話をじっくり聞いてあげられないが、一度手を休め外に出て一緒に歩く時間を持つと、何にも邪魔されず耳を傾けてあげられる余裕ができる。子供も安心して、生き生きと話すのである。親子の断絶などあまり聞かないのは、この優れたコミュニケーションの習慣から来るのかも知れない。

夫婦で歩くのも新たな発見があつて面白い。日常では互いに忙しく、家事に追いつけたり、テレビに逃げたりで、なかなか落ち着いて2人だけで話し合う時間などない。自然の中で歩く、いい意味で逃げ場がなく、互いが向き合い、ゆったりとした自然が自分の本音を引き出し、相手の言うことも素直に聞ける。

10代、20代の若者たちも家族やカップルで歩いているのをよく見かける。ほほ笑ましい驚きである。英国に来て学んだ「歩く」習慣は、絆を深めながら心豊かに生活する術のひとつであらう。

(オコナーさんは、バッキンガムシャー州マロー在住。日本語教師をしています)

「歩く」といっても、健康のために1人で歩いた歩くのと、家族、友人と話すことを楽しみながら「歩く」のである。

週末は学校や会社から完全に解放されるこの国では、それぞれが全くプライベートな時間を過ごす。親と同居の習慣がないので、家族に会いに行ったり、久しぶりに友達と会ったりする。カフェで待ち合わせをすることはあまりなく、家でだらんとするということも、特に田舎では「じゃ、歩きに行こう」ということになる。

室内にこもるのが苦手な、フレッシュエアー(新鮮な空気)を好む英国人。思えば自然の中を一緒に歩きたり、近況などを伝え合ったり、家やレストランで話すとときは違いますが、雑音に気をとられず、自然の中でゆったりと過ごし、一緒に歩いている一人一人が話せる十分な時間があるのだ。うまくコミュニケーションを取り合う優れた手段である。

例えば、家の中ではなかなか子供の話をじっくり聞いてあげられないが、一度手を休め外に出て一緒に歩く時間を持つと、何にも邪魔されず耳を傾けてあげられる余裕ができる。子供も安心して、生き生きと話すのである。親子の断絶などあまり聞かないのは、この優れたコミュニケーションの習慣から来るのかも知れない。

夫婦で歩くのも新たな発見があつて面白い。日常では互いに忙しく、家事に追いつけたり、テレビに逃げたりで、なかなか落ち着いて2人だけで話し合う時間などない。自然の中で歩く、いい意味で逃げ場がなく、互いが向き合い、ゆったりとした自然が自分の本音を引き出し、相手の言うことも素直に聞ける。

10代、20代の若者たちも家族やカップルで歩いているのをよく見かける。ほほ笑ましい驚きである。英国に来て学んだ「歩く」習慣は、絆を深めながら心豊かに生活する術のひとつであらう。

(オコナーさんは、バッキンガムシャー州マロー在住。日本語教師をしています)

from ブラジル



高橋 久夫さん

＝上越市出身＝

ランチは量り売りで

働く人々にとつて、ランチタイムが楽しみなのはブラジルも日本も同じではないでしょうか?

「今日は肉料理がいい」「いやいや、魚も捨てがたい」。何を食べようか考えるのは、楽しくもあり、煩わしくもあります。

そんな人たちの悩みを解決してくれるレストランがブラジルにはあります。ブルキロ(PORK ILO)というお店で、「キロ売り」つまり、量り売りのことです。

多くのメニューの中からお客様が自由に取り、取った食べ物の重さで値段が決まるのです。これなら、それぞれが好きなものを食べられるというわけです。

私の家の近くにあるブルキロの仕組みはこうです。まず店内に入ると、最初に大きなお皿を取ります。最初はサラタコーナー、10〜15種類あります。次に3、4種類の中から「飯類(日系人がいるので日本のおいしいお米もあり)」を選び、メインの肉、魚類のコーナーへ。ステーキから煮込み、魚のフライなど多彩なメニュー。フルーツやデザートも充実しています。

自分の好みとおなかに相談しながら選んで取つていき、最後に皿をはかりの上に載せ、その重さで値段が決まります。もちろんはかりは前もってお皿の重さを差し引いてあります。

このシステムが始まったころは「これで店の経営が成り立つのか」と、余計な心配をしたこともありましたが、街のあちこちでできて外食産業として定着しているようです。

食べ残しをせずに経済的。無駄が出ずに環境にも優しい。何事もおらかなブラジル人にしては、うまいことを考えたものだあと、思います。日本にも「食べ放題」のお店があると聞きましたが、時間制のようですね。ブルキロのようなシステムが、果たして日本でも流行するかどうか興味深いところです。仕事仲間とブルキロで食べながら、話してみることになります。

(高橋さんはブラジル国立宇宙研究所の科学技師をしています)

働く人々にとつて、ランチタイムが楽しみなのはブラジルも日本も同じではないでしょうか?

「今日は肉料理がいい」「いやいや、魚も捨てがたい」。何を食べようか考えるのは、楽しくもあり、煩わしくもあります。

そんな人たちの悩みを解決してくれるレストランがブラジルにはあります。ブルキロ(PORK ILO)というお店で、「キロ売り」つまり、量り売りのことです。

多くのメニューの中からお客様が自由に取り、取った食べ物の重さで値段が決まるのです。これなら、それぞれが好きなものを食べられるというわけです。

私の家の近くにあるブルキロの仕組みはこうです。まず店内に入ると、最初に大きなお皿を取ります。最初はサラタコーナー、10〜15種類あります。次に3、4種類の中から「飯類(日系人がいるので日本のおいしいお米もあり)」を選び、メインの肉、魚類のコーナーへ。ステーキから煮込み、魚のフライなど多彩なメニュー。フルーツやデザートも充実しています。

自分の好みとおなかに相談しながら選んで取つていき、最後に皿をはかりの上に載せ、その重さで値段が決まります。もちろんはかりは前もってお皿の重さを差し引いてあります。

このシステムが始まったころは「これで店の経営が成り立つのか」と、余計な心配をしたこともありましたが、街のあちこちでできて外食産業として定着しているようです。

食べ残しをせずに経済的。無駄が出ずに環境にも優しい。何事もおらかなブラジル人にしては、うまいことを考えたものだあと、思います。日本にも「食べ放題」のお店があると聞きましたが、時間制のようですね。ブルキロのようなシステムが、果たして日本でも流行するかどうか興味深いところです。仕事仲間とブルキロで食べながら、話してみることになります。

(高橋さんはブラジル国立宇宙研究所の科学技師をしています)



ブラジルで人気の「ブルキロ」のお店。好きな料理を量り売りで食べられるニサンジョゼ・ドス・カンボス

from 広州



近藤 淳美さん

＝長岡市出身＝

本場の飲茶 堪能して

成田空港から約5時間、中国大陸の南(汕頭、宮古島よりさらに南)に広東省広州市があります。日本に比べるとあまりなじみがない地名かもしれませんが、北京、上海に次ぐ大都市で日系企業も多く進出しており、2012年時点で在広州日本領事館に登録した在留邦人は7千人を超えていました。

香港、マカオに近く、また古くから貿易が盛んな土地柄から地元の人たちは社交的。さまざまな国や地域の文化、習慣を受け入れる素地があり、何ごとにも積極的に取り組む姿勢の人が多く感じられます。

また「食は広州にあり」と言われるようにおいしいものが多く、広東料理は日本人の口にもよく合います。お越しの際はぜひ本場の飲茶を試していただきたいです。

現在のような点心と中国茶のスタイルは、清の時代から始まり、広東省、香港の朝食としてすっかり定着しています。平日はお年寄りが新聞を読みながら、休日は家族そろって円卓を囲みながらにぎやかに飲茶を楽しんでいる光景を街の飲食店でよく見かけます。

本場の点心は種類も多く、日本でもおなじみの小籠包、シューマイ、肉まんのほか、米粉を蒸して作った「腸粉(豚の腸に似ていることからこう呼ばれる)、鶏の足をしょうゆで甘く煮た「鶏の足」、大根と米粉、干しエビなどを混ぜて蒸して焼いた「大根餅」など少々変わった点心もこちらでは定番。味も意外とおいしいです。

昔は店の人がワゴンに点心を載せてテーブルを回り提供していましたが、現在は人件費の高騰などから紙に包まれたものを記入して注文するスタイルに変わりました。こんな日常から時代の移り変わりを垣間見ることもできます。

広州は日本人も多く、想像以上に生活しやすい場所です。香港、マカオの観光地にも近いので、ぜひ一度お立ち寄りください。

(近藤さんは、広州にある日系の物流会社に勤務しています)

成田空港から約5時間、中国大陸の南(汕頭、宮古島よりさらに南)に広東省広州市があります。日本に比べるとあまりなじみがない地名かもしれませんが、北京、上海に次ぐ大都市で日系企業も多く進出しており、2012年時点で在広州日本領事館に登録した在留邦人は7千人を超えていました。

香港、マカオに近く、また古くから貿易が盛んな土地柄から地元の人たちは社交的。さまざまな国や地域の文化、習慣を受け入れる素地があり、何ごとにも積極的に取り組む姿勢の人が多く感じられます。

また「食は広州にあり」と言われるようにおいしいものが多く、広東料理は日本人の口にもよく合います。お越しの際はぜひ本場の飲茶を試していただきたいです。

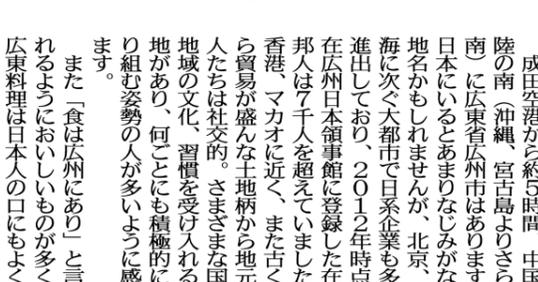
現在のような点心と中国茶のスタイルは、清の時代から始まり、広東省、香港の朝食としてすっかり定着しています。平日はお年寄りが新聞を読みながら、休日は家族そろって円卓を囲みながらにぎやかに飲茶を楽しんでいる光景を街の飲食店でよく見かけます。

本場の点心は種類も多く、日本でもおなじみの小籠包、シューマイ、肉まんのほか、米粉を蒸して作った「腸粉(豚の腸に似ていることからこう呼ばれる)、鶏の足をしょうゆで甘く煮た「鶏の足」、大根と米粉、干しエビなどを混ぜて蒸して焼いた「大根餅」など少々変わった点心もこちらでは定番。味も意外とおいしいです。

昔は店の人がワゴンに点心を載せてテーブルを回り提供していましたが、現在は人件費の高騰などから紙に包まれたものを記入して注文するスタイルに変わりました。こんな日常から時代の移り変わりを垣間見ることもできます。

広州は日本人も多く、想像以上に生活しやすい場所です。香港、マカオの観光地にも近いので、ぜひ一度お立ち寄りください。

(近藤さんは、広州にある日系の物流会社に勤務しています)



本場広州で定番の点心、鶏の足(右手前)と大根餅(右上)、腸粉(中央)

2013年度に新潟日報文化賞を受けた新潟市出身で日本芸術院会員として活躍する山崎隆夫の日本画展を開催中です。繊細でありながらも大胆な筆致で表現する力作の数々をご覧ください。

▼12月10日まで。※日曜、祝日休館▼知足美術館(新潟市中央区新光町10)▼300円

☎同館、025(281)2001

中越地震復興10年

フェニックス・フォーク フェスタ「アオーレ」

中越地震復興10年イベントとして、南越フェニックス・フォークフェスタを開催します。

▼2015年3月21日午後6時30分開演

▼アオーレ長岡アリーナ(長岡市大手通)

▼全席指定6800円▼南越フェニックス・フォークフェスタ先行予約は12月5日までFOB(025)22915000)で受け付け。

◆NSTイベントインフォメーション、025(249)8878(平日午前10時〜午後6時)

◆ウィーン・ヨハン・シュトラウス管弦楽団

◆「ニューイヤール・コンサート」

ウィーン・ワルツで新年を。ウィーン・ヨハン・シュトラウス管弦楽団の新春コンサートを開催します。

▼2015年1月11日午後2時開演

りゅうとびあコンサートホール(新潟市中央区一番堀通町)▼S席8300円

◆ウィーン・ヨハン・シュトラウス管弦楽団

◆「ニューイヤール・コンサート」

ウィーン・ワルツで新年を。ウィーン・ヨハン・シュトラウス管弦楽団の新春コンサートを開催します。

▼2015年1月11日午後2時開演

りゅうとびあコンサートホール(新潟市中央区一番堀通町)▼S席8300円

新潟日報文化賞受賞記念

山崎隆夫展

2013年度に新潟日報文化賞を受けた新潟市出身で日本芸術院会員として活躍する山崎隆夫の日本画展を開催中です。繊細でありながらも大胆な筆致で表現する力作の数々をご覧ください。

▼12月10日まで。※日曜、祝日休館▼知足美術館(新潟市中央区新光町10)▼300円

☎同館、025(281)2001

馬場内科医院

馬場 靖幸

三条市東馬場2丁目16番12号
電話(0256)35-3100

整形外科・リウマチ科・形成外科・
内科・リハビリテーション科

富永草野病院

院長 中曾根 豊

三条市東馬場2丁目12番25号
電話(0256)36-8777

外科・胃腸科・肛門科

大溪外科医院

三条市一ノ門2丁目2番35号
電話(0256)33-3115

山田皮膚科医院

院長 山田 聡

三条市荒町2-121
電話(0256)34-2220

整形外科・内科・皮膚科

青山医院

院長 青山 徹

新潟市東区1470番地
電話(0256)63-9151

三條・燕病・医院
案内