「レモン社長の東京人間旅記」第2話㊤ 池永憲彦

瀬戸内産「はっさく」を使ったドリンクが全国発売！

誕生秘話とモスフードサービス営業本部長、太田恒有さん

ご無沙汰しております。私が東京で出会った人間模様を気ままに書かせて頂いている連載ですが、第2話は皆様にも応援して頂きたい内容です。有り難い事に私はモスバーガーさんと瀬戸田のレモンで関わる事が出来て3年目になります。

モスと言えば、私が小学校の頃に当時ニチイ(現イオン)の通りの目の前にあった17席ほどの小さなモスでした。店員さんは優しく、作っている所をじっと覗いたらニコッと笑顔を見せてくれたり、気さくに話しかけてくれたり、田舎にありそうな温かいお店でした。

しゃきしゃきのレタスと甘辛ソースとマヨのマリアージュが全身を震えさせる絶品テリヤキバーガー。子供には少し高いですが、魔法にかけられたように通っていました。恥ずかしながら、子供の頃モスは「尾道にしかない店」だと思っていたくらい、地域に密着していた気がします。

それから25年ほど経ち、まさか自分が全国のモスさんの原料に関われる事が出来るなんて今でも不思議です。

2017年に初めて全国発売になった「ハニーレモンジンジャーエール」。瀬戸田のレモンを使ったレモンシロップとジンジャーエールを合わせた夏の爽やかドリンクです。18年の青いハーブ茶にレモンを混ぜると不思議とローズピンクに変わる、フォトジェニックなノンカフェインの「ラベンダーレモネード」。

2年連続で関わらせて頂く事が出来ました。尾道の今岡製菓さんや、所沢のモスさん関連会社のタミー食品工業さんと我が頑固屋で「レモンチーム」が出来たくらい、年々と人の関わりも深くなってきました。その中で出会う事が出来た素敵な人のお陰で故郷のはっさくの美味しさを全国に伝えるとびきりの商品が完成致しました。

その素敵な方とはモスフードサービス営業本部長執行役員の太田恒有さん。フジテレビ「有吉弘行のダレトク!?」でも必ず出演されるモスの顔の方です。初めてご挨拶に行けた時の太田さんのこの言葉が心に響き、今もはっきりと覚えています。「我々は購入させて頂く立場ですが、部下にはいつも値段ではなく、人を見て物を買ってくださいと言っています。もしも買いたいなと思う人が他よりも高くても、その人から買いなさい。いつか我々が困った時にきっとその人は助けてくれる人だから。と伝えています」と。

尾道水道をバックに右が太田さん、左は私(池永)です

上の方がこうゆう方だと、雰囲気が伝わっていくのかモスさん関連で出会った方はどの方も楽しそうで、素敵な方ばかりです。太田さんが手掛けた事で一番感銘を受けた事が、「やさしい豆乳スイーツ」です。食物アレルギーを持っている子供達がみんなと一緒にケーキを食べられるように、小麦粉・乳・卵・白砂糖の原材料を使わないで尚且つ美味しさも追求して作りました。

開発も大変ですし、少ない対象に常に在庫を準備しておくロスの怖さもありながら、ずっと続けてくれました。太田さん曰く、「初めて子供がケーキを食べられて涙出ました―とか喜びの手紙を頂いたら、大変だけどやめられないよね」と照れくさそうにおっしゃっておりました。

そんなモスさんは、「人の役に立つ」「食で人を幸せにする」を経営ビジョンに掲げていますが、今回私達の町にもその想いで手を差し伸べてくださいました。今から2年前ほどになりますが、その頃も生産者さんの声をよく聞く機会があり、はっさくを県外に売って欲しいという声をよく聞きました。みずみずしくてぷりっぷりでほろ苦さと甘酸っぱさのバランスが最高の八朔。

都内のスーパーで徐々に見かけなくなったのですが、柔らかい皮の剥きやすい柑橘の需要が増えすぎて県外の売上が落ちていた時期がありました。太田さんになんとか八朔を知ってほしいと、一度八朔の果汁を使ったドリンクを飲んで頂き、その事を伝えた事があります。そしてその頃、25年に一度の大寒波が瀬戸内を襲ってレモンが大打撃を受けてしまいました。木は枯れ、瀬戸田の期待の新農園も無残な姿になってしまいました。

そんな時に太田さんをはじめとするモスさんの方々が尾道まで視察に来てくださいました。当時は商品本部長兼商品開発本部長をされていて、そのクラスの方がわざわざ来て下さる事にも驚きました。太田さんは生産者さんの声や八朔を売ってほしいという話を聞き、「うちでお役に立てるならやりましょうよ」と言ってくださり、モスの開発チームが一丸となって八朔とレモンのコラボドリンクを産みだしてくださいました。

後に、モスフードサービスの中村社長からも西日本豪雨のお見舞いのお手紙を頂きました。「私共も間接的な応援となりますが、ハニーレモンジンジャーエールの全国販売を通し、尾道、そして西日本復興に微力ではございますが、貢献出来ればと思っております」という嬉しいお言葉も頂きました。

八朔の話もあり、その後に続く寒波の被害、そして西日本豪雨災害と続いた事によって、より今回の商品に力を入れて下さったと思います。モスさんに入った食材は業界でも信頼が得られ、ステイタスと言われています。そのモスバーガー全店舗で発売される事により、八朔の美味しさが再び全国に響き渡ると確信しています。

(つづく)

※池永憲彦プロフィール

1977年3月31日生まれ、尾道市立日比崎中学校出身。大学サークルがきっかけで結成されたPOPSバンド「ジャンクルーズ」でバンド全国コンテストグランプリ受賞後デビュー。喉の病気で断念後パラリンピック選手、谷(佐藤)真海と出会い、パラリンピック啓蒙活動の発起人に。NPO法人Happy Japan Project設立。渋谷早朝ごみ拾い、七生福祉園クリスマスチャリティコンサート、震災支援活動など様々な活動の発起人。2013年に瀬戸田レモンに目を付けてレモン事業を展開、18年リモンライフ株式会社設立。

寄稿や執筆で20ページ

「尾道しまなみ新聞」発行を

吉和新聞(吉和町)が編集する季刊誌「尾道しまなみ新聞」第7号がこのほど発行されました。

木ノ庄町の宇根敬治さん(地区社協会長)がエッセイ「故郷について考える」のテーマで、全国各地の地域で増え続ける耕作放棄地や空き家の問題に触れ、「高度経済成長の時代から、日本は進む道を間違ってきたのではないか」と記しています。

亀田良一前市長と木曽勇元市議会議長の訃報に触れ、エフピコ顧問の延廣隆士さん(高須町)が「芭蕉を訪ねて」、尾道しまなみ新聞顧問の加納克矢さんが「高齢者の自動車事故」、吉和町の松本紘一さんが「初夏から秋への釣り―タコ釣り」などを寄稿。

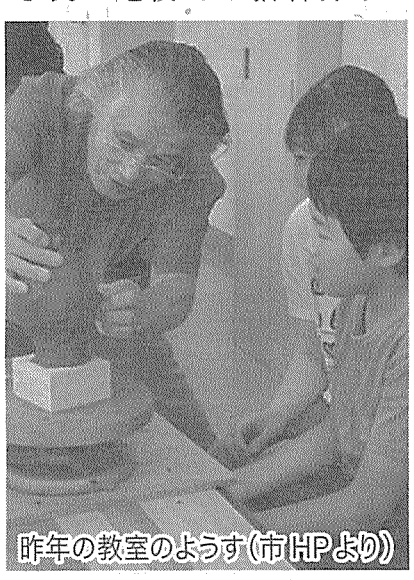
さらにリポーターで高見山遊歩道づくりの会代表の岡本洋介さんが「正しい桜の管理」として、樹木医を招いての勉強会と実際の手入れの方法について知らせ、同新聞相談役の安井昭勝さんが「尾道名産品と北前船のつながり」を執筆、三谷製作所会長の三谷誠一さん(向東町)が「結婚記念日」、学芸員で尾道文化財協会会長の森重彰文さん(沖側町)が「尾道水道が紡いだ中世からの箱庭都市」のテーマで寄稿している。

A4判、20ページ。3000部印刷し無料で配布している。

[幾野伝]

自刻像ワークショップ

圓鍔美術館が参加者募集を


昨年の教室のようす(市HPより)

御調町高尾、尾道市立圓鍔勝三彫刻美術館は、7月13日に開く彫刻教室の参加者を募集します。

圓鍔作品を鑑賞してもらい、楽しく自刻像を作ることで彫刻に親しみ、感性を養うのが目的です。

創作棟で福山市松永町、彫刻家の松岡高則さん(日展参与)を講師に自刻像を作るワークショップです。

自分や家族の前後左右4枚の頭部写真を見ながら、ブロンズ粘土で形成していきます。午前9時から正午まで。

参加費1000円。申し込み受け付けは6月1日から定員は先着順の15人。問い合わせは☎0848―76―2888へ。

尾道開港の頃

考古・文書資料から紹介

文化遺産パートナー養成講座

尾道市歴史文化まちづくりは第32回文化財遺産パートナー養成講座を30日午後6時半から駅前、しまなみ交流館大会議室で開く。

講師は市文化振興課主任、西井亨氏。「尾道開港の頃～考古資料と文書資料から」のテーマで話しをする。

850年前の尾道港開港の頃にスポットをあて、尾道が港町として成立した経緯やその時代の尾道周辺の状況などを考古資料や文書資料から解き明かしていく。

定員は80人。事前の申し込みは不要で、参加料も無料。

ビールの美味しい季節到来！

グリーンヒルホテルのビアホール

6月1日からスタート

毎年おこなわれるグリーンヒルホテルのビアホール。今年もその季節が近づいてきました。期間は6月1日(土)～9月28日(土)で、6・7・8月は木・金・土曜日に、9月は金・土曜日に開催されます。

今年の特徴は各月ごとに料理のテーマが変わること。6月はフレンチ・イタリアンを中心とした「ヨーロッパ」。7月はエスニック料理などアジアを楽しめる「アジアン」。8月はパワフルなメニューで暑い夏を盛り上げる「アメリカン」。そして9月は6～8月で特に評判のよかったメニューが再登場する「ワールド」。違う月に行けば、何回も違う雰囲気で楽しめそうです。

30種類以上の豊富なバイキング料理と、ビールをはじめ10種類以上のお酒が、120分食べ飲み放題！ただいま前売り券(3500円・11枚綴り3万5000円)が好評発売中です。

ご予約・お問合せはグリーンヒルホテル尾道(東御所町9ノ1)☎0848・24・0100まで。

靴下専門店
マサヤ
土堂一番街
TEL 22・7239