

海陸至便の (株)千葉物流倉庫 TEL代251-7181

日中韓を祖国に持つ広島人の金氏は、これまでも公平な視点から三国の文明比較論を多く物述してきたが、今回の新著も題名通り日中の国民性の違いを鋭くえぐり出しており、尖閣問題で両国の対立が激化する中、時宜

業へは文書により加入を指導する。指導に従わない場合は保険担当部局(労働局、日本年金機構ブロック本部)へ通報する。また、保険担当部局により健康保険法等に違反していることが確認された場合や同法違反により役員等が刑に処せられた場合などは建設業法による行政処分を行う。

77冊目を上梓

学者や評論家として旺盛な著述活動に励んでいる金文学氏。その出版総数が新著「すぐ謝る日本人・絶対謝らない中国人」(南天社)で節目の七十七冊を数えるのを記念して二十日、中区のひろしま国際ホテルで祝賀パーティーが開かれた。

を得た一冊となっている。会の発起人代表となったのはミリオエンコー出版社長で少林寺拳法道院長の木村隆司氏と、スタイリストの藤尾陽都美氏。当日は両氏を始めとして大勢の友人や支援者等で会場が埋め尽くされる大盛会となった。金氏は祝辞に「日中の関係は現在、大変厳しい状況にあります。相互の理解と信頼を深める努力を放棄してはなりません」などと謝辞を述べた。

広島・学生道

二十二日、アークホテル広島で、新刊「岡崎茂とヤング山近義幸の広島・学生道」II写真IIの出版記念講演とパーティーがあった。



日本ベンチャー大学広島校校長の岡崎茂氏(アッシュ社社長)が著者で、同大学理事長代行の山近義幸氏(ザメディアジョングループ代表)もサポートし、それぞれの生い立ちから生き様

を赤裸々に公開、同大学にかけの熱い想いを披露している。副題に「男は気合いと根性と愛じやろ!」とあり、現代のひ弱な草食系男子の奮起を促す内容にもなっている。なお、同大学は就活生を対象に、学生は入学金、授業料無料。講義は礼、心、知、身、総と様々にわたり経営者、著名人の講義もある。趣意に賛同してくれる企業、個人の基金の募集も行っている。

老舗・流行屋の挑戦

広島つけ麺の専門店「流行屋IIはやりや」(中区国泰寺町一丁目七二二四)が、午後五時〜九時の間を、立ち寄り飲み処として営業している。

同店は昭和六十一年、駅前が開店した老舗で、七年前に現所へ移転した。店主の沖田秀喜さんは、飲食業に携わって五十年近いキャリアの持ち主。味への妥協を許さないのは、つけ麺も酒の肴も同じで、浜田直送の干し物や手作り炊餃子、自家製ぬか漬け、熟練技のたまご焼きなどを揃える。しかも全て一品三百円、飲み物も同じく一杯三百円で統一し「仕事帰りに気軽に立ち寄ってほしい」と言う。年

末までの利用者には割引券進呈などの特典もある。屋(午前十一時〜午後二時半)はつけ麺専門、夜も提供する(八百円)。沖田さん自ら名付けた「広島つけ麺」の味は、暖簾分けともF&Cとも異なる独自のシステムで広げている。既に薬研堀や並木通りの店の開業を支援し、今後も希望者への相談には応じる。電話二四九一三三七。

秋の収穫祭

アンデルセングループは自社農園アンデルセンファーム(山県郡北広島町)で減農薬の環境にやさしい果実の栽培を行い、二〇一〇年にはリングゴとブドウを初収穫し洋菓子やワイン造りをスタートしている。十八日から広島アンデルセン(中区本通七二二)で始まった収穫祭では同ファームで採れたリングゴを素材に使ったアップルパイやジャム、菓子が店内に並べられ来店客は、旬のおいしさを満喫していた。今月三十一日まで行われる。

今年には広島アンデルセンがオープンして四十五周年。全館で秋の収穫にあわせた日替わりのイベントを実施。小麦の石臼挽

き体験、チーズのカッティングショー、ハロウィンパーティーなど盛りだくさんの内容でお客様に感謝の意を一緒に届ける。またリニューアルした石窯パン売り場には、職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げた新製品も登場する。

銅蝨ランプ

広島伝統工芸である銅蝨(どうちゅう)。その技術伝承を研究している広島市立大学と、市に寄贈された千羽鶴を再生紙として利用する活動を行っているNPO法人千羽鶴未来プロジェクト(千羽鶴・P)が連携して、「銅蝨ランプ」の制作・販売に乗り出すことになり、このほど連携・協力協定を結んだ。この「DOCHU LAMP」は高さ約六〇センチ、台座の直径が約一二センチの大きさ。両者が分担して仕上げる。台座部分の銅蝨を市立大学芸術学部で制作、再生紙を使用するフード部分は、千羽鶴・Pが担当する。ランプ部分はLED電球。販売価格は三万四千六百五十円。販売は千羽鶴・Pが行い、広島市内の百貨店、インターネットで販売を始めている。