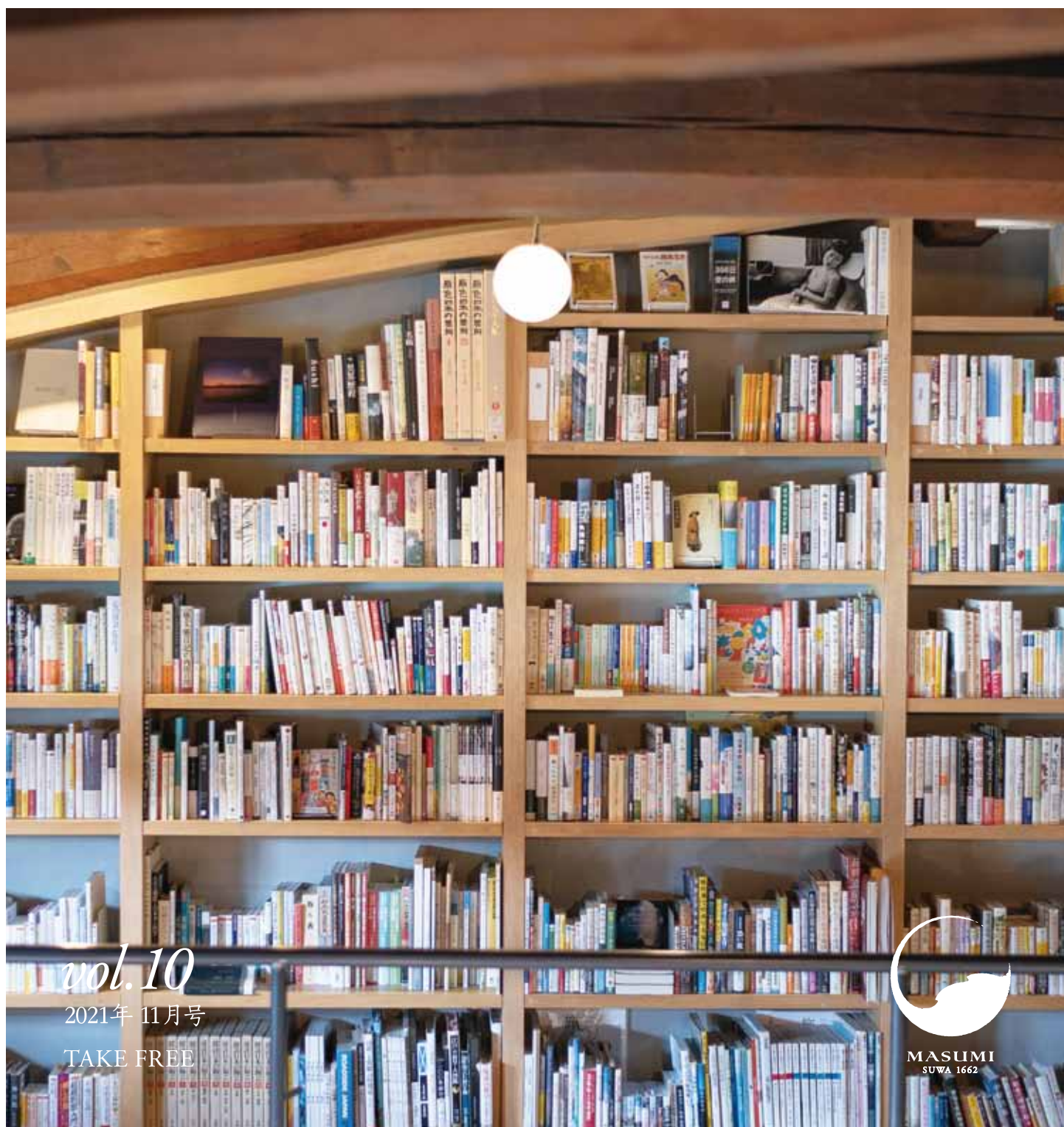


BREW

people nature time



vol.10

2021年 11月号

TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

すべての物事の 始まりは小さい。

マルクス・トゥッリロス・キケロ

静かな語り口とは裏腹に言葉の端々に強い意志を感じる。それが Value Books の創業者中村大樹さんの印象だ。

2006年に一人で立ち上げた古本の買取販売サービスは十五年という時を経て、従業員数三〇〇名超を抱える企業へと変貌を遂げた。

Amazonをはじめとしたオンライン上のプラットフォームを介した古書流通を生業にしていると聞くと、インターネットの興隆と共に出現した企業の一つという認識で終わってしまうが、その本質は中村さんが社会に感じた違和感から始まった。

中村さんが追い求めてきたこと、それは社会や組織の中にある矛盾を取り除くことにあった。



「就職」への違和感

長野県千曲市で生まれ育った中村さんは、上田市の高校を卒業し、大学へ進学するため上京。下宿先のあった高円寺には個性溢れる個人事業主やアーティストが多く暮らし、所謂「就職」をせずに生業を立てている人と多くの時間を過ごす。振り返ればこうした体験、その時に根付いた価値観がのちに人生の方向性を決めていったという。

「美容師やデザイナー、カメラマンといった手に職を持って腕一本で食っている先輩や友人に囲まれて過ごしました。組織に属して上司の顔を伺いながら働く人がいなかったため、それが当たり前だと思うようになっていきました。人と人が一緒に働く中での過剰な上下関係。その中の褒める褒められるなんて行為も嫌なんですよ。犬じゃないんだから。」

大学生活も後半に差し掛かると周囲の友人たちは次々と就職活動を開始。中村さんも同調するように就職戦線に飛び込んでみたらものの「違和感というより拒否感に近いものを感じた。」と当時を振り返る。

就職活動から早々に離脱し起業を決断するも現実の壁にぶつかる。もがき苦しむ中で思わぬところから一筋の光明が見えてきた。日々の食い扶持を稼ぐため苦



し紛れに書棚に眠る本をAmazonへと出品してみたところ、飛ぶように売れていく。当時日本へ進出してきたばかりのAmazonはさまざまなメディアで紹介され話題となっていたが、押し寄せる膨大な顧客に対応できるだけの商品数や出店者を持つておらず圧倒的に供給が足りな

かったのだ。蔵書を売り尽くしてからは近くにある古書店を回り、売れそうな本を片っ端から転売した。顧客の顔は見えないが、その存在は日々の売上から確かに感じる事が出来た。社会に自らの存在を受け入れられていないと感じていた中村さんにとって、存在の承認を感じる大

きな転機となった。売上は爆発的に伸びていき、仕入れや発送といった業務も一人では回らなくなっていた。地元の友人へ声をかけ仲間を増やし間に合わせていたが、やがて手が足りなくなりパートの従業員を雇い入れ始めた。会社の成長に満足する中、ある従業員の声が入った。

「日々忙しいけれど、なんのためにやっているのか分からない。」

社会の歯車の一部になることに対し自らが感じた拒否感や嫌悪感を、自分の作り出した事業を通じて従業員に感じさせていることに気がついたのだ。

「働いている人たちが自分の仕事、組織を誇りに出来るようにしなければ。」

(後半へつづく)

■ 中村大樹さん(なかむら・たいき)

1983年生まれ、長野県千曲市出身。大学進学のため上京し、2005年の卒業後は就職せずに個人で古本の仕入れ販売を始める。2007年に古本の買取・販売を行う株式会社バリューブックスを創業。本の循環を軸に様々な事業を手がける。第二子の誕生を機に自身の働き方を再考し、2021年に代表取締役を退任。現在は日々、サービス開発と育児に向き合っている。





Enjoy Winter with
ARABASHIRI

きのこ鶏肉のクリーム煮 パイ包み焼き

手軽な冷凍パイシートを使って簡単に作れるクリスマスや年末年始に嬉しい華やかなメニュー。
サクサクのパイ生地を崩しながらクリーミーで熱々のクリーム煮をよく冷えた「あらばしり」と一緒に召しあがれ！

材料

4人分 (250ml 耐熱カップ 4個分)
鶏もも肉 —— 1枚
マッシュルーム —— 8個
しめじ —— 小1株
玉ねぎ —— 1個
バター —— 30g
小麦粉 —— 50g
牛乳 —— 800ml
塩 —— 小さじ2/3~1
こしょう —— 少々
冷凍パイシート —— 2枚(11×19cm)
卵(溶いておく) —— 1個

作り方

- ① 鶏肉は好みで皮を取り、一口大に切る。マッシュルームは薄切り、しめじは小房に分ける。玉ねぎは1cm角に切る。
- ② フライパンにバター半量を溶かし、鶏肉を色が変わるまで炒める。
- ③ 残りのバターを溶かし、玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。
- ④ マッシュルームとしめじを加えてしんなりするまで炒める。
- ⑤ 小麦粉を加え、粉っぽさがなくなるまで炒める。
- ⑥ 牛乳を加え、木べらで混ぜながらとろみがつくまで煮る。
※ 冷たい牛乳を一気に注ぎ、具材を低い温度から煮ると、小麦粉のダマができて均一にとろみがつく。
- ⑦ 塩、こしょうで味を調え、カップに入れて冷蔵庫でしっかり冷やす。
※ クリーム煮が熱いとパイが溶けて、しっかり焼けず膨らみません。必ず冷やしておく。
- ⑧ カップにパイシートがくっつきやすくなるように、カップの縁に溶き卵を塗る。
- ⑨ パイシートを半分に切って4枚にし、カップより一回り大きくなるように麺棒を伸ばす。カップにパイシートを被せ、縁を手で押さえて貼り合わせる。表面にも溶き卵を塗り、火の通りを良くするため、真ん中に包丁で3~4cmの切り込みを3本入れる。
- ⑩ 200℃に温めたオーブンで15~25分焼く。途中で丁度良い焼き色が付いたら、焦げないようにアルミ箔を被せ、パイが膨らむまでしっかり焼く。



純米吟醸 生原酒

あらばしり

冬の到来を告げるしぼりたて生原酒。
鮮烈で迫力ある味わいをお楽しみください。

原 材 料 名：米・米こうじ
米 の 品 種：長野県産 酒造好適米 100%
酵 母：七号系自社株
精 米 歩 合：55% (全て自社で精米)
アルコール：17度
飲 み 方：◎冷酒・×常温・×燗酒
保 存 方 法：要冷蔵



滝澤ちか子さん

料理家/管理栄養士



東京家政学院大学卒業後、料理研究家のアシスタントに就く。その後、長野県蓼科高原にて信州の野菜や果物を扱ったカフェハウス「千乃壺」(2003~2016年)と料理教室を開く。現在は料理教室を中心に、テレビ、ラジオ、雑誌、カルチャーセンターなどで日々の暮らしに役立つレシピを紹介している。真澄公式ホームページ「真澄のある食卓」では、お酒と季節に合わせたお料理レシピを好評連載中です。



Value Books

長野県上田市秋和537
tel:0268-75-9377(代表)



「日本および世界中の人々が本を自由に読み、学び、楽しむ環境を整える」。株式会社バリューブックスはこのミッションを掲げ、長野県上田市にて本の買取・販売を行っている会社です。他にも、読書記録を管理する「ライブラリ」機能の提供や、上田市内に構える実店舗の本屋「本と茶 NABO」、全国各地を走る移動式書店「ブックバス」、病院や学校などの諸施設に本を寄贈する「ブックギフト」などの活動も行っています。

まず取り組んだのは古本の寄付だった。買取サービスを始めてから多くの古本が自社倉庫に届くようになったが、市場に需要がないために廃棄処分しなくてはならない本が数多く存在した。ベストセラーになり大量に売れた本ほど発売から数年が経つと一斉に古書市場に押し出され、まだ十分に楽しめる価値があっても最終的には処分されていた。このアンバランスな状況を変えたのが、Value Books(以下VB)は上田市にある児童館や高齢者の養老施設へ古本の寄付を始めた。こうした施設では本を買う資金が十分ないことが多く、書棚には読み古された本しかなかったのだ。寄付された本は子供や高齢者から好評で、その評判はVBで働く従業員の耳にも入るようになっていった。VBで働くパート社員の多くは主婦であることが多く、家族からVBの取り組みについて感謝を伝えられることもあったという。

こうした活動から、中村さんはビジネスを通じて生み出せるのはお金だけではないうことに改めて気がついた。「誰かを犠牲にするのではなく、みんなにとってハッピーな会社になりたい。単なる売上の追求だけでなく、社会の課題を解決する企業になりたい。」

中村さんにとって企業としてのVBとは、学生時代に感じた社会への違和感、言い換えれば「矛盾」を解決することが目的だったが、目指す姿を叶えるヒントは自然の中にあるという。「自然は水や空気、土にしても無駄がない。ゴミも生まず、流れの中でお互いを生

かし合っている。不要になった古本を必要としている人の元に届ける私たちの事業は一見矛盾がないように見えますが、著者の方に適切な報酬が渡らなかつたりと実はまだ課題もあるのです。誰にとってもハッピーな状況を作り出すためには何が出来るだろうか、と日々頭を悩ませています。」

中村さんにとって企業としてのVBとは、

学生時代に感じた社会への違和感、言い換えれば「矛盾」を解決することが目的だったが、目指す姿を叶えるヒントは自然の中にあるという。

中村さんにとって企業としてのVBとは、

学生時代に感じた社会への違和感、言い換えれば「矛盾」を解決することが目的だったが、目指す姿を叶えるヒントは自然の中にあるという。

あ
ら
ば
し
り

待ち人来る冬

酒造りを行う冬季に限って出荷されるしぼりたての生原酒。流通が発達していない時代にこの味わいを知っていたのは酒蔵の中で働く蔵人だけでした。鮮烈で躍動感溢れる味わいは、寒さ厳しい信州の冬を喜びで満たしてくれます。



昔から一麹、二酛、三造りと言われるほど酒造りの中で重要だとされているのが米麹をつくる麹造りです。2000年から諏訪蔵、昨年からは富士見蔵で麹造りを担当する原敏明さんに始まったばかりの酒造りについて、そして新酒あらばしりについて聞きました。

半年の間繰り広げられる酒造りは一見同じ作業の繰り返しですが、条件や米の状態は日々変わるため工夫しながらより良い麹が出来るように取り組んでいます。麹造りの担当をしても二十一年近くが経過しますが、毎年一年目のような心持ちですね。昨年より富士見蔵で酒造りをする事になり、まさに心機一転の酒造りでした。設備の使い方や導線など覚えることも多く大変でしたが、驚いたのは富士見蔵の蔵人が若く仲がとても良いことです。私自身は既に中堅からベテランとも言えるような年齢に差し掛かってきましたが、若い人たちが日々元気を貰っていますね。「和醸良酒」という言葉がありますが、このチームであれば間違いなく良いお酒が造れると確信しています。あらばしりはトロツとした濃厚な甘みがあり大好きな一本。数年前から七号酵母になり、味わいのバランスがより良くなったように思います。コロナ禍で多くの人が苦しんでいます、あらばしりを飲んで少しでも笑顔を取り戻して欲しいですね。そうした気持ちで今季の酒造りにも取り組みます。



原 敏明

富士見蔵 製麹担当

1971年生まれ、長野県岡谷市出身。1989年宮坂醸造入社。1991年より製造部門にて酒造りに携わる。趣味は家庭菜園。今年初めて青パイアの生育に取り組んだものの、夏季の低温によって思うように成長しなかったことが心残り。好きな食べ物はアボカド。



真澄ホームページ
BREWのバックナンバーも
ご覧いただけます。



あらばしり特設サイト
2021年あらばしり
最新情報はこちらから



Masumi News Letter
真澄蔵元から届くメールマガジン
ご登録はこちらから



人 自然 時を結ぶ

七号酵母発祥蔵元

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1・16

TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477