



銃殺壁

この夏、ポーランドカヌーチームが東京オリンピックの事前キャンプを恵那で行う。2018年夏の誘致活動のため私は、ポーランドのクラクフを訪れた。

残す重厚な都市で、旧市街地全体が世界遺産に登録されている。また、14世紀に設立されたポーランド最古で屈指の名門大学があり、コペルニクスやローマ教皇パウロ2世等が学んだことで知られている。アウシュビッツは、この美しいまちクラクフの西60キロほどのところにある。話は遡る。20年ほど前、アムステルダムでアンネ・フランク一家の隠れ家を訪れたことがある。その帰り際に買った日本語訳された本に衝撃を受けた私は、ユダヤ教、シオニズム、ホロコースト等に強い興味を抱く様になった。それ以降、エルサレムとアウシュビッツを訪れることは、私の強い願望となった。



死の門

に千五百人のユダヤ人が貨物列車で運ばれ、そのうち労働に適さないと判断された95%の者は、即刻ガス室へ送られた。裏面の「読書尚友」に記した「高圧電流



恵那市×ポーランド



せんとらるライナーで旅する、
ポーランド
(クラクフ、アウシュビッツ)
阿部伸一郎



クラクフ旧市街

が流れる鉄条網が乱立する場内には、ガス室、火葬場、絞首台・・・云々の表現は、『夜と霧』にも一部あったかも知れないが、私が現地で見聞きした記憶を頼りに記したものである。

さて、今から101年前、我が国は、765名のポーランド孤児をシベリアから救出した。(詳しくは当紙64号に記載) この出来事はポーランド人なら小学生でも知っており、今なお我が国に感謝し続けてくれている。そんな大の親日国の花形スポーツである



がんばれポーランド
POWODZENIA
POLSKO!

カヌーチームに快適な事前キャンプ環境を提供し、メダルを量産してもらいたいと思う。もちろん、東京へも応援に行く。そして、またいつの日にか、彼らに会う為ポーランドを訪れたいと思う。

過去のせんとらるライナーは全て弊社HPにてご覧いただけます。



話の呼び出し音、体温計の音などが聞こえにくくなる。」という特徴を持っている。だが、私の声は三大テノール ルチアーノ パヴァロッティ並みに低い。先日の認定調査立ち会いの際にも、利用者さんは私の話は何度も聞き直しをされるのに、高くてかわいらしい声の調査員さんの質問には、聞き直さずにはすべからずおられた。なぜだ!? 高い音の方が聞き取りにくいのではないのか!? 我が家の九十歳の元看護師も、私の話は何度も聞き直しをする。大声で喋るのは結構エネルギーを消費する作業で、仕事から帰った後にはキツイ。しかし、無視をされると元看護師が怒る。ただ、やはり高い声は聞き取りやすいようだ。というわけで、最近『技』

を編み出した。この頃、近所では記者宅には「安田大サーカスのクロちゃん」が住んでいると思われるかもしれない。『技』のお陰で、九〇歳の元看護師との会話は成立している。



従業員募集！！

- ・ライフケア営業職
- ・建材販売営業職
- ・舗装・土木・住宅営業職
- ・建材販売(営業)
- ・経理総務担当者
- ・交通誘導警備員
- ・土木建築施工管理技士及び志望者
- ・アスコンセンター試験係
- ・アスコンセンター重機オペレーター
- ・プラントオペレーター
- ・大型ダンプ運転手
- ・現場職員

働く意欲があつて心身ともに健康であり、企業理念に価値観を共有できる方であれば年齢を問わず大歓迎！！現在、18歳から76歳までが元気に働いています。

お気軽にお声をお掛けください。問い合わせ先：0573-26-4114 総務部 大山 迄

せんとらるライナー乗務員室

名前：今井伸太郎
年齢：56歳
趣味・マイブーム：缶コーヒー景品収集

趣味について：缶コーヒーの景品をご存知でしょうか？2年前迄の趣味です。(続けたいですが、最近はずみつかず)各メーカーによって志向性が有り、自衛隊物やアニメキャラクター等多多様にあります。金額的にも手ごろでしたが、収集するには全種類コンプリートする為に1店舗では難しい。更には糖尿病の恐怖(全て飲み干します!)におびえつつ集めた物、約50種類!!これがマイブーム(メーカー様是非また出してください)是非コレクションについて語りましょう!!

仕事のやりがい：私が工事をした後に地域の方と話をすることです。「便利になったね」と喜んでいただき、笑顔で話をすることです。

上司からの一言：いつも急な仕事にも対応してくれて感謝しています。そのまま突き進んで下さい。

企業理念

社は 企業は人なり 人は姿勢なり 姿勢は心なり

社訓

- 一、人・姿勢・心の基本は 挨拶にあると知れ
- 一、礼儀を正し、 前向きで素直たれ
- 一、信用を第一とし、 知恵と工夫と努力で 利益を追求せよ
- 一、反省し改善し進化せよ

綱領

我々、セントラルグループ全社員は、企業理念の根幹たる人・姿勢・心を研ぎ、社業の繁栄を築き、地域の安全で快適な生活基盤を創造する担い手として、社会に貢献することを使命とする。

企業理念の意味するところ

わが社の思想、進むべき方向性。そして、当社において「正しい考え方」とは何であるのか。それらを簡潔に要約したのが、右の企業理念です。我々セントラルグループ全社員は、この企業理念に価値観を共有し結束し、地域の安全で快適な生活基盤を創造する担い手と成るべく進化を続けて行く所存です。

読書尚友

読書をして昔の賢人を友にすること

68 / 60 + a

古典60選 + a : グループ代表 阿部伸一郎

『夜と霧』

ヴィクトール・フランクル

1905～1997



世界20以上の言語に翻訳され、日本語版だけでも百万部を突破するロングセラー『夜と霧』。第二次世界大戦中にナチスの強制収容所に囚人として収容され、針の穴をくぐり抜けるような確率で生還したユダヤ人精神分析学者が、どんな考え方や態度で囚人生活を送った者が、生き延び、また死に絶えたかを心理学的見地から詳細に解説し、読む者に生きる意味と希望を与えてくれる著として知られている。

著者のヴィクトール・フランクルは、ウィーンに生まれ育ちフロイトやアドラーに師事した著名な学者であり精神科医であった。戦中の1942年、彼は妻、両親と共にチエコにあった強制収容所に収容された。父は、そこで餓死し母はアウシュビッツに移送されガス室で、妻もまた別の収容所で命を落としました。



遅くまで強いられる重労働。食事は、水の様なスープにパン一切れのみ。不衛生極まる収容棟には、伝染病が蔓延し餓死者や生きる気力を無くした者の遺体がごろごろ横たわる。

高圧電流が流れる鉄条網が乱立する場内には、ガス室、火葬場、絞首台、銃殺壁、立ち牢、などの残虐非道の限りが立ち並ぶ。極寒の中でも手袋も防寒着もなしで未明から夜遅くまで強いられる重労働。食事は、水の様なスープにパン一切れのみ。不衛生極まる収容棟には、伝染病が蔓延し餓死者や生きる気力を無くした者の遺体がごろごろ横たわる。

フランクルは、こんな生き地獄を2年半も耐え凌ぎ解放後ウィーンに戻った。しかし、家のドアを開けてくれる者は誰もいなかった。一緒に収容された妻と両親に加え、兄一家も全員アウシュビッツで命を落としたことを聞かされた。

さて、この著のテーマとも言える、「どんな人間が生きたのか」である。それは、肉体の強靭さではなかった。これは私の造語だが「三次元的思考力」の有無にあると思う。二次元的な平面交差で起き得る事故は、立体交差にすることで解消される。心の事故、然りである。神に祈りをささげつづけた者、人間としての尊厳を守りぬいた者の多くは、心の事故を防ぎ得た。また、心の中で歌いジョークで微笑み、夕焼けを見て涙した者もいた。そんな彼らもタフだった。ユーモアや感受性も「三次元的思考力」を生み出す要素であると言ふことだ。



収容時に没収されたユダヤ人の靴



ガス室

も辛かったのは、「いつかは終わるが、いつまでかは分からない」という見えない時間との闘いだったと言う。1944年のクリスマスから新年の間に大量の死者が出た。理由は、伝染病でも飢餓でもなく「クリスマス

解放される」という噂であった。クリスマスが過ぎ、噂がデマだったと分かるが気が萎んでしまった囚人が次々と死んでいったという。このことから学ぶべきは、安易なポジティブシンキングや根拠のない希望は、有害であるということだ。しかし、デマに落胆せず生き延びた者もいた。彼らもまたポジティブな思考の持ち主だった。では、どこが違ったのか。それは、自分たちがおかれた境遇を運命と受け入れ、耐え抜くに値する希望を持ち得たか否かの差であった。とは言え、そんな考え方は普通出来るものではない。技術がある。考え方の技術だ。その技術を説いたのがこの著だ。技術を学びたいなら、読むしかない。



「働けば自由になる」と記されたアウシュビッツのアーチ門

「コロナがもたらす変化をチャンスと前向きに捉え、価値あるコロナ後を想い描けよいな」。読書中に袖が触れ合った生還者は、確かそうささやいたような気がする。



当園で栽培した自然薯は、提携先である中津川市の料理店「更科」さんの職人の手によって商品化されております。此度、その更科さんに最新型の急速冷凍装置「3Dフリーザー」が入荷しました。これによって、今までに増してねばりと風味のある冷凍自然薯商品をお届けすることが可能となりました。

また、既に自然薯パスタがメニューに載る「みむら」さん以外でも、「地消地産」をキーワードに複数の相談を受け商品開発を進めている最中です。なお、店頭販売に関しては、現在仕組みを構築しつつあります。今のところネット販売、もしくは、セントラル建設総務部にご連絡いただき手配させて頂いております。(担当：総務部 大山 0573-26-4114、soyama@central1961.com) 今暫く、ご迷惑をお掛けしますことお詫び申し上げます。

近い将来、自然薯が名実ともに、当地を代表する名産品と呼ばれるよう努力を重ねて参存です。何卒、ご支援賜らんことをお願い申し上げます。



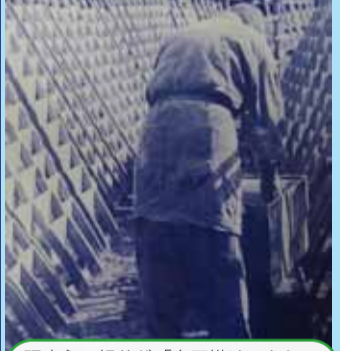
双方とも「純とろろ」と「味付とろろ」をご用意しております。

明智町 土田金商店



老舗の趣漂う正面玄関

歴史が古いだけに不明なことも多い。江戸時代に現在の明智町の新町(旧土田)に飲食業として始まったこの店は、今から136年前の明治18年(1885年)、創業者から数え三代目もしくは四代目と思われる堀金松さんの代に屋号を土田金と改め、飲食から製麺業へと形を変えた。この後の歴史は、ほぼ分かる。現在は、金松さんのひ孫の悟郎さんが継いでおり、間もなく玄孫の広幸さんにバトン



現店主の祖父が「島田掛け」をしている様子。こうして天日干したうどんは、束ねると髪型の「島田髷」に似ていることから「島田掛け」と言われるようになったという。

が受け継がれる予定だという。金松さんから二代に渡っては、手打ちのうどんを専門に製麺していたが、三代目になると機械を導入しソーメン、丸麺、中華麺などと順に商品数が増え現在に至る。この間、製法は機械打ちになったことを除いて、金松さんの代から殆ど変わっていない。麺には、生麺と乾麺がある。前者は麺を打ってゆでれば後は冷蔵庫で保管できる。しかし、土田金が始めたのは、まだ電気すらなく生麺を扱うことは不可能な時代であった。乾麺と言うだけあって、特に乾燥工程の差が味の差となって現れる。乾麺は、練って麺帯にした後に「長取り」(写真↓)と言って150センチ



空調のない部屋での「長取り」の様子

ほどに一度裁断し、それを室内で乾燥させる。大半の製麺所では乾燥室に空調を入れ温度と湿度を調整している。このため、季節を問わず数時間で乾燥させることが出来る。しかし、土田金は違う。空調設備がない。つまり、今も明治期同様に自然乾燥させているということだ。その為、季節によって乾燥時間が大きく変化する。土田金の乾燥工程は、職人の目と手と舌で乾き具合やしなり、塩分などを確かめながら、最短でも2日、冬場だと1週間かかることもあるという。その他の工程も機械で打つことを除いては、手間暇かけて全て手作業で行っている。その為、大量生産は出来ない。現在42歳の次代を担う広幸さんに聞くと、「味の追求こそが土田金が土田金たる所以。先祖代々続く製麺方法を変える気は全くない」という嬉しい答えが返って来た。地域に残る宝物を再発見した思いがした。

土田金商店 恵那市明智町498-1 <http://www.dotakin.com>
 営業時間 8:00～19:00 年中無休
 TEL: 0573-54-2046 FAX: 0573-54-3275

商標登録

 江戸時代から続くと思われる店章だが、正式な由来は分からない

セントラルライナー待合室

とある会社の社長が1000円で鶏を5羽仕入れ、一旦5500円で販売しました。その後、その鶏が、もっと高く販売できることを確信したので、6000円で買い戻し、再び6500円で売りました。

さて、その会社は実際にはどのくらい利益を上げたか、もしくはいくら損したのでしょうか？

? 解けてスッキリ問題!

67号の答え: 隣人から安く買い、一万円で売ってしまう??

(解説)
 自分はその商品が1万円で売れると確信しているところがポイント!
 安く仕入れて高く売るとするのはビジネスの基本中の基本ですね。
 あくまでもビジネスセンスをはかる例え話です。実際に実行して隣人との関係を崩さないようにご注意ください。