



杉の木の香り漂う個室

取材日のコースメニュー

- *ソーセージの春巻き 鴨のリエット 桜海老のパンピング デュガのパイ
- *シャコのマリネ バジルソース
- *鱧のショーフロワ トマトのスープ 雲丹を添えて
- *サツキマスの燻製 仏産ホワイトアスパラガス レフォールのピネグレット 胡桃の香り
- *天然イワナのボワレ フィーフゼルブのソース
- *岡崎おろはん腿肉のロティ その旨みのソース グリオットの香り
- *チェリーのコンポート バニラアイスクリーム



サツキマスの燻製 仏産ホワイトアスパラガス レフォールのピネグレット 胡桃の香り



シャコのマリネ バジルソース



エントランス



ワインと料理のハイモニー

料理にもそのテイストは色濃く表れており、フランス料理の伝統に、和が見事に調和した料理をお愉しみいただけます。料理を担当するのは、フランスも多い野々山シェフ。その料理と相性の良いワインを選ぶセンスが光る、ソムリエの平田さん。この日も（取材時6月初旬）、旬の日本の食材を

野々山シェフが一人で調理するため、完全予約制ですが「シーンに合わせてお気軽にお越しください」と仰っていました。『ガストロノミーソール ヤナギヤ』は、和訳すると『美食 柳』。シェフの野々山さんとソムリエの平田さんによる美食を探索してはいかかでしょう。



シェフとの会話が楽しめるカウンター

建築 NEWS & せんとらるライナー 食空間

ガストロノミー ソール
Gastronomie Saule
柳家

この度、瑞浪市陶町の名店、あの柳家さんが名古屋にオープンしたフレンチレストラン「ガストロノミー ソール」の施工をさせていただきました。当店のコンセプトは、料理は勿論のこと、全てにおいて「完璧なる本物」の追及というものです。このコンセプトのもと、壁は漆喰珪藻土仕上げ、木材は全て無垢材など等とこだわり抜いた仕様となっています。しかしながら、シェフを囲むし字型のカウンターと2つの個室からなる店内に、フレンチレストランにありがちな堅苦しさは全く感じられない。「完璧なる本物」の中には、お客さんのくつろぎまでも含まれている様である。

使った、味も見た目も楽しめるコースでした。野々山シェフから充分に引き出された素材本来の味と、シェフ独特の丁寧な仕込んだソースの味がとても美味しく、さらにソムリエの平田さんが合わせて選んでくれるグラスワインで、最高のおもてなしをいただきました。カウンターでは、シェフとの会話や料理を見ながらコースを楽しめます。個室では、静かにゆったりと寛げます。

中山道じねんじょ農園 作物 その6

中山道じねんじょ農園の2年目がスタートしました。農業を経験して、いろんなことを学びました。自然相手の仕事です。不慣れさから、失敗もありました。しかし、水戸屋さんの指導のもと、初年度は、なんと2反（1反=1,000㎡）の畑におよそ3000本の自然薯を育てることが出来ました。今年、面積を5倍に増やし1町歩（10反）の畑を耕し20,000本を目標に種芋を植えつつあります。順調にいけば11年半ばころから収穫が始まります。また、カレー界のレジェンド「キッチン飛騨」さんとのコラボ商品「自然薯むかごと飛騨牛カレー」も秋以降に本格的生産に入る予定です。但し、むかごの出来も自然に左右されます。自然が微笑んでくれることを祈る毎日がつづきます。



よみがえる耕作放棄地

住所：名古屋市中区錦3-19-30 第三錦ビル2F
予約（完全予約制）
052-972-1230 080-2615-5050
営業時間：17：30～23：00（ラストオーダー22：00）
定休日：日曜日、第一・三月曜日



『栄養調整食品』『メイバランス』、
試してみたい！

あまり美味しいイメーজのない栄養ドリンク。それでも、食事が上手く摂れない方にとっては、薬に摂取できる栄養源。支援者としては、「不味い」と言っても飲んで貰えないのは辛い。何とか美味しく飲んでも頂けるよう、今回「明治のメイバランス」で実験しました。

試したのは、コーヒー味、バナナ味、マスカットヨーグルト味。更にその3種類をドリンクのまま、ゼリーにして、シャーベットにして食してみました。

ドリンク：コーヒーはドロツとした。コーヒー牛乳、バナナは濃度の高いミックスジュース、マスカットヨーグルトはほのかに薬臭さも感じますが、酸味が強さっぱりしています。

ゼリー：コーヒー、バナナ共に味がグツと薄くなります。飲み込みはしやすいです。マスカットヨーグルトは味は変わりませんが、ドリンクの方が飲みやすいです。

シャーベット：コーヒーの味は薄まりますが、コーヒーの香ばしさが際立ち甘味が遠くなる為食べやすいです。バナナは味の薄い冷凍バナナと言ったところでしょうか。甘味が苦手な人には食べやすいです。マスカットヨーグルトはシャーベットにしても味が濃いままで、味の強い物を好む方にはお勧めです。

実験の結果、シャーベットにしたコーヒー味が最も摂取りやすいように感じました。最初からゼリータイプのメイバランスも販売されていますが、ゼリーとして食べるならご家庭でゼラチンを混ぜ冷やして食べた方が美味しく感じます。今回試しておりませんが、メイバランスのアイスも販売されています。

当初、栄養剤である『エンシユアキッド』と『フコール』の比較を計画したのですが、原則として処方箋がないと入手できないとのこと、ドラッグストアで手に入る栄養調整食品で実験しました。機会があれば栄養剤の比較も試みたいと思います。栄養剤を美味しく摂取できる方法、ご存知の方はお知らせください。

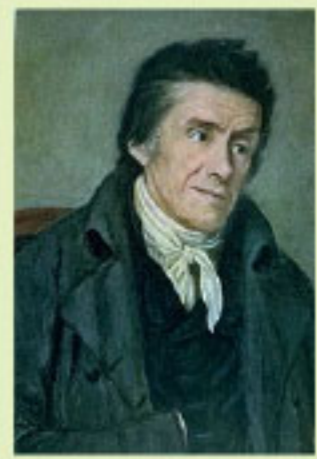
企業理念

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。



『隠者の夕暮 シュタロッチだより』 1746〜1827



「ペスタロッチを学ばずして教育を語るなかれ」といわれる巨星、ペスタロッチ。今回紹介するのは、そんな教育界のレジェントだ。

ペスタロッチは、1746年スイスのチューリッヒに生まれた。幼くして父を亡くし、牧師であった祖父に「人の世話をすることは義務である」と教えられ育った。将来は、貧しい人のために働きたいと、官職を目指し勉学に励んだ。当時のヨーロッパは、専制政治への不満が強まるフランス革命前夜。多くの若者がそうであったように、ペスタロッチもジャンジャック・ルソーに取りつかれる一人だった。絶対王政を批判するルソーを学ぶ者は皆、危険思想人物とみなされた。こうして官職に就く望みを絶たれた彼は、貧農の民を救おうと農業の道へ進んだ。

ゼロからのスタートだった。土地を購入し農業に乗り出すも経営はうまくいかなかった。しかし、貧困の子供たちに教育を授けなければならぬ。彼が熱心に児童を陶冶する手法は、好評を得るも彼に経営能力はなかった。孤児院にパンを与え、自分は川の水を飲んで空腹を満たすまでした。この二つの失敗から経営を離れ児童教育に関する文筆を仕事としていた頃、隣国フランスで起きた革命はスイスに

も引火した。ペスタロッチは、革命政府が学校の整備を課題としていたことを知り教育面での奉仕を申し出た。彼が派遣されたのは革命軍に最後まで抵抗し焼打ちにされたシュタロツという村であった。ここに収容された孤児は、骸骨の様に瘦せこけ劣悪な衛生環境から病を持ち込みや乞食をしながら、ぎりぎり息を留めていた。そんな彼らは、心を閉ざし決して他人を信じることはなかった。しかし、そんな彼らも次第にペスタロッチの熱意と暖かさに触れ、心を許すようになっていく。その日々を記したのが、この本にある『シュタロツ便り』である。

こうした現場での実績と文献の数々から、ペスタロッチには誘いが殺到する。ジュネーブ郊外で教員養成学校を開くことが決まると、ペスタロッチに学ぼうとヨーロッパ中から優れた教員が集った。世界で初めて幼稚園をつくったフレibelも、その一人である。ここで彼は、従来の知識を言葉で習得させる手法に代わって五感を通して教える「メトード」といわれる教育法を生み出し体系化した。幼少期を思い出し体感した。誰しも砂場や遊具で遊び、アサガオの観察や魚の解剖をした経験があると思うが、そうした教育法のルーツはペスタロッチにある。

さて、私に教育を語る資格がないことは、重々承知して

いる。ペスタロッチを取り上げるにも勇気を要した。中高時代の担任であったK先生とN先生の顔をはじめ、私の学生時代を知る方々の顔が浮かんだ。皆、異口同音に「学校の厄介者だったお前が書くか」と言われるに違いなからう。しかし、厚顔無恥はどうやら生まれつきの様である。ならば、原因は親から受け継いだDNAにあるといえよう。親に似ぬ子は鬼子。どうか、お許しあれ。

せんとらるライナー



井口 嘉則さん

プロフィール

恵那高校・東京大学文学部社会学科卒業後、シカゴ大学でMBAを取得。日産自動車、三和総合研究所（現三菱UFJリサーチ&コンサルティング）、フューチャーシステムコンサルティング（現フューチャーアーキテクト）に勤務。現在は、オフィス井口 代表。



中山道落合宿 よろまい

このお酒は、同氏が卒業した中津川市立落合中学校の同級生の集まりである通称「四六まい会」の有志二十数名が出資し中津川の大鋸酒店の協力を得て製造されている。製造を依頼しているのは、小規模ながら「小野櫻」「春一番地」などの銘柄で地元で人気の上

弊社がモデルとなった『マンガで入門！新規事業のはじめ方』の著者でもある井口嘉則さんが発起人となり、オリジナル地酒「中山道落合宿よろまい」が、今年4月から発売されている。



『マンガで入門！新規事業のはじめ方』（ダイヤモンド社）

野の山内酒造場。「よろまい」とは、寄り集まろうの意で、名称から題字、背景画等すべて同級生で企画・制作したものである。お酒は、原料米に酒造好適米五百万石を用い、日本酒度+9と辛口で、酸度1.6のすっきりタイプ。日本酒愛好家からは「すっきりして、うまい！」と好評だ。



蔵元の山内さん（右）新社氏の大鋸さん（左）

建設と介護と農業の複合イベント



4月21・22日の二日間、開催致しました当グループ主催の複合イベント「住まいるバザール2018」には約1000名のお客様にご来場頂きました

こと、厚く御礼申し上げます。今年からは従来の「建設」と「介護」に加え、新ジャンルの「農業」を取り入れた三位一体のイベントとして企画致しました。お陰様で準備中の『飛騨牛と自然薯むかごのカレー』の試食会で行ったアンケート調査も大好評を頂き、近日中の商品販売に向けて自信を深めることが出来ました。また、「碎石や砂などの土木資材の同日販売&同日配送」は今年も昨年度を大幅に上回る注文を頂きました。これからも多方面からお客様や地域の安全で快適な生活基盤を創造する担い手としてセントラルグループは邁進していく所存であります。今後とも変わらぬご愛顧を賜らんことをお願い申し上げます。



期待の新入社員

西尾 野明
趣味 / サッカー・遠出すること
マイブー / 抹茶・抹茶味のもの
座右の銘 / 今しかできないことは今やる
一言 / 今は分からないことだらけですが、分からないことはすぐに聞いて自分の力にしていきたいです。

鷺見 海門
趣味 / 筋トレ・体を動かすこと
マイブー / ドライブ
座右の銘 / 有言実行
一言 / 先輩から色々な事を学び、安心して仕事を任せられる人材になります。

上司からの一言
仕事を覚えるのは大変だけど、大きな声で挨拶や返事は簡単です。それだけで好感度がUPするから心掛けること。住宅事業部が活気づく一因となってくれることを期待しています。

上司からの一言
勤務態度は真面目で仕事への意欲も感じられる好青年。理解力もあり、初めての課題も卒なくこなす。今後の活躍を期待しています。

せんとらるライナー待合室

5人の点数は何点？

？ A B C D Eの5人が10点満点のテストを受けました。5人の発言を元に、各人の点数を教えてください。なお上位2人の点数の和は、下位2人の点数の和のちょうど2倍でした。
A「私とBさんの点数の差は1点です」・B「僕とCさんの点数の差は3点です」・C「私とDさんの点数の差は1点です」・D「俺とEさんの点数の差は6点です」・E「私とAさんの点数の差は3点です」

【56号のこたえ】

5円玉1枚・10円玉4枚・50円玉1枚・100円玉4枚・500円玉1枚で合計11枚。これに翌日5円玉を足したら次々交換でき、500円玉2枚になります。1000÷5=200なので答えは200日目です。