

Weekly コラム

平成 28 年 1 月 31 日

〒541-0055 大阪府中央区船場中央 2-1

船場センタービル 4 号館 4 階

船場経済倶楽部

Tel 06-6261-8000

(NPO 法人 SKC 企業振興連盟協議会) Fax 06-6261-6539

人の輪・衆智・繁栄

活動方針



当団体は、異なる業種の経営者が相集い、力を合わせ、自らの研鑽と親睦を通じて、斬新な経営感覚と新たな販売促進を創造して、メンバー同士でより健全な事業所とその事業所のイメージアップを図り、地域社会に貢献できる事業所となることを目的とする。

～あの時、この人～

三宅 忠一

1900 年生まれ。柳宗悦の書いた工芸の道に感銘を受け、1935 年頃から自らも民芸運動に参加します。民芸運動とは、焼き物、染織、漆器、木工、竹工、製紙など、無名の職人による日用雑貨に民衆の美術工芸の美を発掘し、世に紹介することです。概念は、①手仕事で作られた正直な物であること②分業であること③廉価であること④多産されていること⑤美を追いかけた仕事ではなく、美が追いかけてくる仕事であること、等でしょうか。日本民芸協会の主要メンバーとして精力的に活動していましたが、民芸と美術工芸の違いで対立します。そして 1959 年に大阪を拠点として、日本民芸協団を設立しました。精力的に産地をまわり、生産振興をすると共に大衆の生活に民芸を取り入れ国民生活の美化運動と産地の発展に寄与しました。1950 年開館、1960 年新築移転した大阪府中央区の日本工芸館では現在も常設展示販売他、催しが開かれています。1979 年には大阪文化賞を受賞、翌年に他界されました。

1910 年大阪北新地に洋食レストラン弘得杜として創業、その後炭火で焼き醤油とバターをかけるスタイルの牛肉専門店として営業していたスエヒロ。その先々代社長も三宅忠一さんです。1951 年、現在の地、北新地永楽町の国道 2 号線沿いに民芸調の店舗を設けました。当時、日本人には体格、体力向上が必要と思い、ピフテキやすすき焼きよりもあっさり食べられる料理を考えます。研究を重ね、

薄切り牛肉を鍋で洗うように火を通して胡麻ダレで食べるスタイルを開発しました。この料理のネーミングを考えていた時、仲居さんがおしぼりをじゃぶじゃぶと洗う様を見て閃いたようです。1952 年「しゃぶしゃぶ」という料理名で提供されました。これ以前にも似たようなスタイルで羊肉や牛肉を食べる料理はありましたが、「しゃぶしゃぶ」という名称は、スエヒロ発祥です。この名前が世に浸透するのに、さほど時間はかかりませんでした。今や「しゃぶしゃぶ」は世界標準で、英語やフランス語でも「shabu-shabu」です。

棟方志功との縁が深いのか、店内には作品が飾つてあり、包装紙やメニューは棟方志功の版画です。

底冷えする真冬日、民芸品の食器で「しゃぶしゃぶ」を食す。こんな週末はいかがでしょうか。



記事の内容に関するお問い合わせは事務局までご連絡ください。

ウィークリーはメールでの配信も行っております。お手数ですが、「メール希望」・「配信停止希望」と件名にご入力の上、skc-soudan@skc.ne.jp まで空メールをご送信ください。また、FAX ご不要の際は、その旨をお電話にてお申しつけください。