

酒とパソコンと少々のもろく

今だけ、これだけ、あなただけ

成光 昭男

あけましておめでとうございます。

旧年中は拙文にも拘らず、お付き合い頂き、誠にありがとうございました。

このところ、毎年の正月の間隔が随分短くなってきたようになり、年齢とともに時の流れが速くなってきている気がします。友人や知人に話しても同じような感覚を持っているようです。

そこで、調べてみると、フランスの哲学者・ポール・ジャネの発案による法則があるそうで、「ジャネー」の法則と呼ばれています。それによると「主観的に記憶される年月の長さは年少者にはより長く、年長者にはより短く評価されるという現象」らしいのです。

哲学者らしく、なにやら難しい表現ですが、簡単に言えば、「時間の心理的長さは年齢に反比例する」と言うこと。

それは「新鮮な経験」が多いほど、時間の経過は長く感じるため、若い人は多くの経験が新鮮と感じるのに対し、年齢を重ねると経験も積み重ねられ、新鮮味が薄れるためではないかと考えられています。

有難いことに、6次産業化のサポーターの活動をしていると、勉強の機会にも恵まれ、新しい出会い、新しい体験をさせて頂くことが多くなってきました。

昨年暮れには、人生初めての味噌づくり体験を楽しみました。農家の若い女性が昨年、6次産業化への取組で創業した糶と糶製品の専門店が企画したイベントで、妻は麦味噌、私は米味噌をそれぞれ3kgずつ、オリジナルの味噌の仕込みを行いました。

この新しい商品は、味噌をキッチンで作れるように、糶や大豆等の原料をセット販売するものなのですが、糶の種類が麦、米、もち米の3種類あり、お客様が自由に配合、オリジナルの味噌ができるところが「ミソ」な訳です。

味噌づくりの会場では、初めてお会いする人

と和気あいあい、笑い声が絶えず、楽しい味噌づくりを楽しむことができました。

会場の都合で、少人数の参加者であったのですが、参加者全員大いに満足して、糶を使った味噌以外の加工イベントのリクエストが飛び出していました。

平成24年4月号で、「手前味噌」と題して、この連載が始まったのですが、ようやく本物の「手前味噌」となった次第です。

実は、6次産業化関連の研修会で講師の先生から、これからのトレンドのヒントを頂いたことがありました。

通信情報の世界で、ユビキタス社会と言うのは、「いつでも、どこでも、誰でも」がネットワークでつながった便利な社会で、今の社会は正にそれに近づいてきているわけですが、ことは通信情報の世界だけでなく、世の中ずいぶん便利になって、「いつでも、どこでも、誰でも」の商品が溢れている中で、これからの消費行動のトレンドとして、その逆を行く「今だけ、ここだけ、あなただけ」が面白いのではと言うヒントです。

ああ、なるほど。この味噌づくり体験は確かに、「今だけ、ここだけ、あなただけ」の新しい商品の形なのですね。と納得してしまいました。

そう言えば、昨年後半は忙しさもあったのですが、新鮮な経験も多かったような気がします。経営コンサルや6次産業化での新しい発想や取組との出会い、道の駅への新商品の出荷、新しい野菜、新商品の開発、オリーブオイルのテイスティングを通じて新しい味覚の発見、多肉植物栽培への挑戦、これらを通じたすばらしい人々との出会いもありました。

今年も、コンサルタントやサポーターとしての仕事を通じて、多くの皆様が笑顔になって頂けるように努めるとともに、私自身、新鮮な経験に出会い、充実した歳を過ごしたいと思っております。