

11 / 22

日本一の米の匠「遠藤五一氏」による 農業経営者人材育成講演会を実施

山形県上和田有機米生産組合顧問であり、日本一の米の匠といわれる遠藤五一氏を講師に招いて農業経営者人材育成講演会が開催されました。「消費者ニーズに合わせたお米作りとは？」と題した講演会には、50名を超える農業関係者が参加しました。有機農業の必要性や美味しい米を作るという思いを持って生産することの大切さと地域性を大事にすること等、遠藤氏の経験を交えたメッセージが届けられ、受講者は真剣に耳を傾けていました。

今後も農家の方の経営者感覚の向上支援に取り組んでいきます。



講演を行う遠藤氏



境町産と遠藤氏が手がけた有機米の味比べも行われました

11 / 25

「第6次境町総合計画」の策定のため 町民討議会を開催し活発な意見を発表

第6次境町総合計画の策定に向け、将来のまちづくりの方向性について、行政に対する積極的な意見を議論するため、「町民討議会」を開催しました。無作為に抽出された町民のうち参加を希望した9人をはじめ、境町総合計画審議会会長の牛山教授（明治大学）ならびに、インターンとして研修中の牛山教授のゼミ生5名、研修職員など約20人が参加しました。「境町魅力発見ワークショップ～わたしたちが町に住み続けたい理由～」をテーマに活発な意見が飛び交い、参加者からは「住民が主体的に町に関わり、小さな行動を起こすことが必要」といった前向きな意見が多く聞かれました。



町の魅力を通して活発な意見交流を実施



町のいいところを発表しあい、「いいねえ〜！」と討議参加者の皆さん

11 / 18

楽しく学び学習意欲を育てる 「科学で遊ぼう！ in さかい」

科学的な遊びを通して科学に親しみ、興味・関心を深めることを目的としたイベントが境町民体育館で開催されました。青少年健全育成さかい町民の会、境ライオンズクラブ、茨城大学鑄造クラブ、地域の企業及び個人の協力者等8つの団体が科学の力を応用した様々なブースを展開しました。当日は秋晴れのなか、家族連れを含む約440人の参加者で賑わいました。



ロケットの打ち上げを体験

11 / 18

「第8回さし茶T-1グランプリ」で 境町子どもたちが大健闘！

さし茶少年自然の家で、小学校3年生から6年生までを対象に、お茶のいれ方や知識を競う「第8回さし茶T-1グランプリ」（さし茶協会主催）が開催されました。同大会には、生産地域の境町、坂東市、古河市、常総市、八千代町の5市町の小学校から16チーム総勢60名の元気な小学生チャレンジャーが参加しました。

境町からは長田・境小1チーム、長田小1チーム、猿島小1チーム、静小1チームの計4チーム16名の児童が茶レンジしました。団体の部でボーイズ&ガールズ（長田・境小）が、個人の部では初見優陽さん（境小4年）が最優秀賞に輝きました。



T-1グランプリに出場した参加者での集合写真



優勝したボーイズ&ガールズの皆さんと個人の部で優勝した初見優陽さん（左から3番目）



1. こだわりの江戸前鮎。「銀座一最高のネタを仕入れている」という自慢のにぎりは、ひと口で幸福の絶頂に 2. 扱う器はすべて坂本さんの手作り 3. すべての器に掘られた「秀」は、父の秀三郎さんの名前から。家業を継がなかった想いを器に残している 4. 毎日使用する和包丁には、亡き友人の名「陽」を刻み、職人魂を奮い立たせる



生涯 鮎職人

坂本忍さん
Sinobu Sakakamoto

第22回

情熱 境
JOUNETSU-SAKAI

情熱「境」では、境町在住・出身の方等で、芸術、音楽、スポーツ等、様々な分野で活躍されている方を紹介します。第22回は、この12月、新たに銀座に「銀座坂本」をオープンさせた鮎職人の坂本忍さんにお話を伺いました。

唯一無二の鮎屋 「銀座坂本」にここにあり

◎鮎職人を目指したきっかけ

「純粋に憧れです」。海のない境町に生まれ育ち、剣道を教える父親の影響で、幼少からずっと剣道一筋だったという坂本忍さん。名前の「忍」は、刀に心を書き、武道を愛する父親の思いが込められており、その思いを受けた「粘り強い心」が、高校を卒業し、職人の道を成功へと導きます。

◎独立への火をつけた親友の死

20歳の時に、親友が亡くなりました。境高野球部のピッチャーで、大学野球でもエースで、プロ野球チームから声がかかるほどの名選手でした。「彼のように、僕も生まれてきた意味を作りたい」と考え、20代での独立を目標にしました。

◎独立3年で3店舗のオーナーに

高校を卒業し、18歳で鮎職人を目指し上京します。修業先は、明治22年より創業の老舗「築地寿司清」。11年間修行を積み、29歳の若さで独立し、高級店が軒を連ねる西麻布に店をオープン。その名は「おすしやさん」。独立二年目には「六本木プレミアム」、三年目には「松濤 坂本」と、お寿司の名店を3店舗を構えるほどに成長しました。

◎「悪名は無名に勝る」経営戦略

その当時、金髪頭でお鮎を握っていたという坂本さん。経営者としてとにかく目立って知ってもらおう、そこから店のファンになってもらいたい、とがむしゃらに鮎職人「坂本忍」

の名を売るのに必死だったと言います。店舗拡大とともに、「坂本の屋号を使ってお客さんをごっさりさせたくない」と唯一無二の鮎屋であることを決意します。そして、転機を迎えます。

◎店をたたみ、北海道で勝負！

独立から8年目、37歳で心機一転、お店をすべて終い、北海道苫小牧市に「北海道 坂本」をオープンさせます。鮎ネタの本場で、田舎で商売することの厳しさを体感することにも、陶器作りにも専念しました。

◎銀座で一番高級なネタと手作りの陶器

「銀座に新しいビルが建つ。そこでお店を出さないか」という声がかかり、また東京で、今度は銀座で勝負することを誓います。銀座には300店舗以上の鮎屋があると言われていました。厳しい場所ですが、誇りと屋号「坂本」を掲げ、銀座で一番高級なネタを仕入れ、すべて手作りの陶器でもてなします。「銀座坂本」オープン日は、親友の命日の12月11日。

◎鮎職人としてのこだわりと今後の抱負

「鮎屋である前に飲食店でありたい」と思っています。だから、今日のお客さんを楽しませる。毎日その繰り返しです。今日も思いを込めて、銀座で勝負します。

略歴

昭和52年5月19日境町生まれ
18歳で鮎職人を目指し、29歳で独立。西麻布、六本木、松濤、北海道に店を構える。坂本の屋号は唯一無二という考えのもと、心機一転12月11日「銀座坂本」をオープン。



オープンに当たって引き抜いた板前の吉田明彦さんと共に鮎と和食を提供します

銀座 坂本
(東京都中央区銀座8-7-9 金六ビル5階)
電話 03-6280-6222