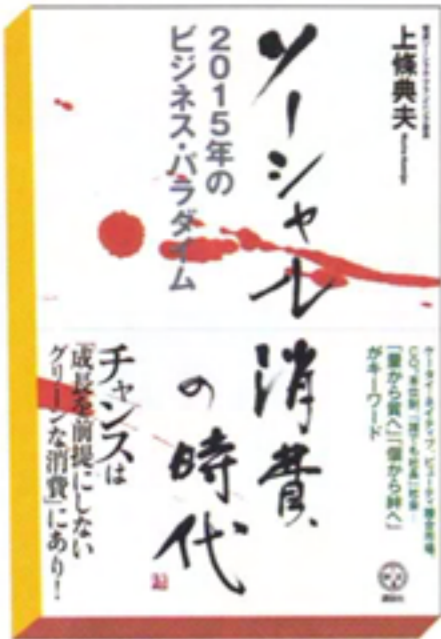


## ソーシャル消費の時代

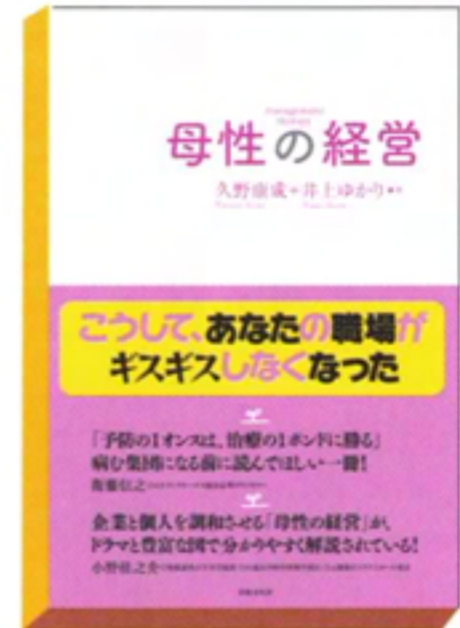
環境に配慮しつつ古着でおしゃれをする。地産地消でおいしく食べ、地元農業や水産業を支える。ネットでフェアトレードの商品を購入する。地域活動に積極的に参加して健康を維持する……

このように「質」と「絆」を重視した消費スタイルが、これからの時代に求められる「ソーシャル消費」だ。その考え方に沿って、近未来の2015年を目安に、日本の消費がどうなるのかを、さまざまな切り口や分野ごとに大胆に予測したのが本書。著者はトレンド分析の第一人者として有名な電通のソーシャル・プランニング局長。「結婚」「食シーン」「ゲーム」「育児」「観光」「エコロジー」「食料」「携帯電話」など17の分野で、豊富な具体例を盛り込んで新しいビジネスと経済のあり方を提言する。



著者：上條典夫  
出版社：講談社 定価：1,890円

## 母性の経営



著者：久野康成、井上ゆかり  
出版社：出版文化社 定価：1,500円

子育てには父親と母親の2つの役割が存在する。父親がキツイ言葉で叱りながら、母親が優しい言葉で諭すように説得する。そうすることで、子供は親に素直に従うようになる。つまり父親役と母親役がバランスよく指導することが、子育ての秘訣といえる。

職場も子育てと一緒に。人材を育成するために厳しく指導するだけでは、職場にストレスが充満し、離職率があがってしまう。もちろん優しいだけのリーダーでは、会社自体が機能しなくなる。

本書は、強力なリーダーシップの父性型リーダーと、社員の精神面を支える母性型リーダーの2トップ体制こそが、企業を発展させるとし、それを小説仕立てで図表を交えながら解説した新しいスタイルのビジネス書である。

## 日本酒 紀行 32

### 丹沢山

(神奈川県)

明治三十(1897)年の創業。仕込水は丹沢山の西を流れる酒匂川水系の伏流水。この酒の特徴である飲み口のやわらかさ、含んだ時の広がり、切れの良さはこの水に由来するようだ。



「県内で採れる米を使って本物の地酒を」との思いから、足柄平野で栽培される酒造好適米「若水」を使用する。



洗米では酒米を上手に蒸し上げるため、米10キロ単位でザルに分け、ストッパーを使い秒単位で水に浸す「限定吸水」を行う。



蔵人たちの丁寧な手作業による小仕込みで、労力を惜しまない職人氣質がこの蔵の自慢だ。風味、味わいを瓶の中に封じ込めるため、出来た酒は一升瓶に詰められ、「瓶燻火入れ」「瓶囲い貯蔵」と、場所も手間もかかる処理がなされる。

この蔵元が目指すのは究極の食中酒。酒が料理の旨みを引き出し、料理が酒の味わいを深めるという食べ物との一体感を大事にする。



写真の「丹沢山吟醸造り純米酒」は、透き通った酒質の淡麗辛口で、口当たりもキレイも良い。控え目の吟醸香と純米酒らしいコクがみずみずしい酸味とマッチして、さわやかな風味を醸し出し、食事によく合うと評判だ。

川西屋酒造店  
神奈川県足柄上郡山北町