

1. 郊外 SC の深夜営業は問題だらけ

先日、大手専門店のトップとの会合でイオンをはじめとする深夜営業で自社の従業員の安全と雇用の確保が困難との問題が改めて提起されました。

特に東北、北海道が23時まで営業の SC が多く、そのしわ寄せはテナントの従業員にかかってきます。深夜、従業員駐車場までが遠くしかも暗く、何回も危険な目にあつたので隣店同士で従業員通用口まで TAXI を呼び従業員の駐車場まで行き、そこで自分の車で自宅に帰るといった異常な状態が続いています。中には要所要所に警備員を配置している SC もありますが多くの SC は安全面での配慮に欠け、安全の確保はテナント任せになっています。果たして田舎で24時間営業が本当に住民にとって必要なのでしょうか、又23時までのテナントの営業が必要なのでしょうか、コストとのバランスもさることながら安定的な従業員の確保は益々、困難になるはずで

す。イオンのトップはそのような問題はテナントの経営改善で解決すべきと考えているようですが何か経営者として従業員を大事にするといった根源的なことを忘れてるように思えてなりません。テナントも SC の経営者も 協会も マスコミも、声を大にしてこの問題に真剣に取り組むべきだと思いますがいかがでしょうか。この問題は必ず社会問題になるはずで

2. 中国珠江デルタから内陸へ、そしてベトナム、インドへ

大手アパレルの生産担当役員が、長い出張から帰って来てため息まじりに話してくれました。中国沿海部に「時間と経費をかけてつくりあげた縫製拠点が活用できなくなりそう」と言うのです。上海の最低賃金が05年7月で690元(10350円)毎年20%以上の上昇しており、中国政府も本気で繊維・アパレル産業を内陸(安徽省、江西省)に移転させる政策を進めているそうです。

素材、服飾資材まで現地調達できる地域は中国沿海部であり、品質、納期、検品、配送などアパレル縫製のレベルが安定したところは他にない。それが同じ中国でも内陸部に移転すればゼロからつくりあげることになるそうです。

先月訪問したベトナムのハノイ近郊、タインホア市では失業者が40%でした。同市の工業団地総裁は「どんな要望にも100%応えるつもりですし、良質の土地も労働力もまだまだ供給できます」と胸を張っていました。実質で縫製工場の賃金は50ドル、6000円程度です。

インドの大使館職員は「インフラの未整備を心配される方が日本には多いのですが、すでに縫製工場の視察には沢山の方がお見えです」と言っています。

水の流れと同じで、賃金の低いところに流れていくのでしょうか？それは日本の消費市場が決めるでしょう。

3. 「KATO」のデニムに惚れた植木職人が SHOP をオープン

知る人ぞ知る京都のデニムデザイナー加藤氏のブランド「KATO」は北山の直営店かベイクルーズのマテリアはじめ一部のセレクトでしか買えませんでした。このブランドに惚れた植

木職人の松井さんが植木職人をやめ世田谷の太子堂にオンリーショップ「藍瑠」を作りました。口コミで遠方から熱烈ファンが買いに来るそうです。6月17日の土曜に私が訪ねたところ新潟や茨城からのお客がおり、びっくりです。都心でもなく、かなり不便な場所ですが好きな人は此処に行けば加藤氏のラインアップが殆どみれるので遠方からも訪ねてくるでしょう。実は加藤さんはラルフローレンのダブルアールのデザイナーとしてNYでも活躍しています。海外での評価が高い割りに日本ではあまり知られていないのは本人がマスコミからは距離を置き品質やこだわりがわかるセレクトにしかビジネスしないからかも知れません。このデニムを一回はけば違いがわかります。隠れた逸品で私もすっかりファンになりましたがそれにしても植木職人を辞めてまでして「KATO」に惚れた松井さんの生き方は素敵です。

4. コンビニも店装が大事、

「代官山の成城石井と日本橋三井タワーの AM,PM」

代官山の八幡通りにリニューアルオープンした「成城石井 select」。今年初めにオープンした時はどこにもあるコンビニ？という感じのお店でしたがオープン3ヶ月で突然店を閉め。どうしたことかと思ったらとてもお洒落にリニューアルオープンしました。新宿パークハイアットのデリを思わせる店構えは思わず中を見たい気にさせます。店内はコンビニ的な物もありますが成城石井オリジナルが以前より多く品揃えされ充実しています。思わずクッキーと和風ハンバーグを買い求めましたところなかなか美味でした。そうです、思わず何か買いたくなるところが普通のコンビニとは違います。ここには成城「らしさ」が出ています。同様に昨年日本橋にオープンした三井タワーBIFの「AM,PM」の店装は従来のコンビニ風でなく、三井本館タワーにふさわしくクローズでウッディな外装で一瞬「AM,PM」以上の期待を込めて店内に入りたい衝動にかられます。ロケーションによって店装を変える必要があることがこの2店舗を見てよくよくわかります。この2店の共通点は「街との調和」です。

5. 大人の隠れ家『青山えさき』

青山骨董通りにあった和食屋『青山えさき』が去年の暮れに新しく外苑 前にお店を移転オープンしました。店主の江崎新太郎さんは、お客さまに喜んでいただくために時間をみつけては天然の魚や有機野菜を求めて日本 のあちらこちらを旅しています。コースのお料理は全て野菜とお魚。出し汁などの基本がしっかりしていて、1品1品丁寧に作ってある。どの料理も食材の組み合わせ、盛り付け、食器のセレクトまできちんと考えられています。中でもゆり根のまんじゅうを薄焼きせんべいで包み、サラダ 油でさっとあげた「ゆりねまんじゅう」はあつあつでとてもおいしい。

コースを食べ終わった時には満足感で一杯ですが、お腹も苦しい程食べたというよりは気持ちよく一杯になっている感じが最高。デザートはかぼちゃと 小倉のグラタンをいただいたが、コースを完結させるには最高の1品で した。そしてデザートとともにいただいた日本の野草のハーブティーも これ又絶品。月に2回程デモンストレーションスタイルの日本料理教室 を開催して、実際に作った料理をワインとともに味わっていただける様 になっています。お店は白を貴重にしてとても落ち着いた大人の空間です。

予算は1人ディナーで¥10,000~。

渋谷区神宮前 3-39-9 ヒルズ青山 B1F 03-3408-5056

営業時間: ランチ 12:00-14:00(木、金、土のみ) ディナー 18:00-23:00

定休: 日曜・祝日