

### 1. 小さな木地屋さん再生プロジェクトが受賞

#### — 第5回日本和文化グランプリ —

一般社団法人、日本和文化振興プロジェクト（JCPP）は「第5回日本和文化グランプリ」のアワード授賞式を12月2日、港区六本木の国際文化会館で開催しました。

当法人は、日本の伝統文化、伝統工芸、日本建築、和装、和食等を中心とする「和の文化」を研究し、鑑賞し、利用し、その評価を高め、将来へ向けて若手の作家、職人の進化を図ると共に、これをブランド化して日本から海外へ発信することを目的として設立されました。

その活動の核となるのがアワードイベント「日本和文化グランプリ」です。私は準備段階から理事としてこの活動に参加してきました。第一回目のグランプリ受賞の中川周士さん（中川木工芸比良工房）は世界から注目され、海外へ発信されていることはこの活動を支えている一員として有難く、活動を続ける意義を感じる次第です。これらの活動を理解され、協賛等の支援企業、団体も徐々に増え、何とか第5回を迎えることができました。

今回のグランプリには「プロデュース部門」から能登地震の被災地で伝統工芸の再生に取り組む「小さな木地屋さん再生プロジェクト/能登地震・被災からの『工藝的復興』活動」が選出されました。また、準グランプリには金沢美術工芸大学の劉 幸運さんによる作品「宇宙の境Ⅰ」が選出されました。グランプリの作品概要は地震による倒壊、廃業、街並み消失への危惧の中、唯一無二の風景と和文化（工芸）を途絶えさせるわけにはいかないと輪島の塗師、赤木明登さんの呼びかけのもと、全壊した、輪島で最高齢の木地師の工房建物を、専門家有志の知恵と人力、手仕事の結集によって3ヶ月で再生。江戸時代から続く輪島最高齢木地師の工房の再稼働を目標に集まったプロジェクト、建築家、構造設計者、大工らと塗師、木地師へのグランプリでした。

以下、受賞式での塗師、赤木明登さんのコメントです。

「大災害の被災者になるということは、残酷な体験でした。だが、その後に起きた数々の出来事は、その悲惨を埋め尽くし逆に、大げさでなく人類の未来に希望を与えるものでした。『輪島の技術を未来へと繋ぎたい』そのひと言で、瞬時に全国から多大な支援と寄付が集まりました。そのすべては、『人の心のあたたかさ、誠実さ』から自ずと発したものです。人間って素晴らしい。そしてこの活動を、どこかで見てくださって、懸彰してくださる方々もおられます。さらなる勇気をいただくとともに、心底有難いと思います」。

また、赤木さん曰く、「塗師は最後の工程で、何人もの前工程があって作品になります。ですから木地師が大事なのですが廃業する木地師が多い危機感があります。木地師をこのプロジェクトから誰かいないかと問いかけたところチームの中で若手の女性が手を挙げ木地師の後継者として弟子入りしました。男社会の木地師で初めての女性です」。

赤木さんの「輪島の技術を未来へ繋ぎたい」のひと言と「人の心のあたたかさ、誠実さ」にはアワード参加者の多くが感動され、未来への勇気を頂けたスピーチでした。

準グランプリ「宇宙の境Ⅰ」は中国からの留学生の劉さんに留学の目的や作品の意図をお聞きした

ところ、日本和文化振興プロジェクト、三田村審査委員長（東京芸大名誉教授）の作品等に感動し日本への留学を決め、漆芸の制作に取り組み、卒業後は中国に戻り、日本で学んだことを中国で生かしていきたいと目を輝かせて話してくれました。文化に国境はありません。中国情勢が緊迫のなか、劉さんの存在は一縷の灯りに私には感じられました。

式典後の懇親会では受賞者の皆さんと情報交換の場となり作家同士のコラボの機運や作品の発表の場などネットワーク作り等、大変盛り上がりました。

第5回が充実感溢れるアワードで終了しましたが、この法人が2020年に設立以来、協賛企業、ボランティアでの審査員、手弁当での理事、事務局の熱意ある協力でここまでやってこられました。継続は力なりです。

この活動を続けることで伝統工芸の明日への一助になれば幸いです。

## 2.2026年3大予測は「二季」「メンパ」「個室～プライベートラグジュアリー」

2025年も残すところあとわずか。インフレや円安、株高、金利上昇、日中関係、個人の消費意欲の変化やAIの目覚ましい進化などさまざまな要素が重なる中で、2026年はどのような年になるのでしょうか？そのヒントの一つが、日経BPが同社として初めて発表した「日経BP 10大徹底予測」でしょう。40以上の専門メディアを持つ日経BPが総力を挙げて、2026年に世界と日本に何が起きるかを大胆予測し、新たな時代の羅針盤として自社メディアで発信するとともに、11月末に外部メディアなどに向けてオンラインセミナーで解説を行いました。

「日経BP10大徹底予測」

- 世界供給網は米・中・アジアに分断加速
- AI活用は雇用減より創出の突破口に
- ステーブルコイン、創造的破壊の主演
- バイブコーディングが広げるDX格差
- 光電融合がAIユビキタス時代のカギ
- フィジカルAI、人口減日本の救世主に
- プタの腎臓移植、「永遠の生命」へ一歩
- 日本は四季から「二季」の国に
- 第3の消費トレンド「メンパ」が来る
- 日本人は「個室」にこもる

三つのポイントとして、①「注目の生成AI（人工知能）はリストラを招く影響よりも、むしろ企業の生産性を向上させる効果が大きく、収益の改善を通じて新たな雇用を創出する『AI産業革命』の突破口になる」、②「世界情勢では米中対立と戦争の影響がさらに深刻化し、不可逆的な『Deep Decoupling』が起こり、企業が米・中・アジアの3軸でサプライチェーンの再構築を迫られる『Triple Track』の時代が訪れる」、③「消費者が重視するのは『コスパ（コストパフォーマンス）』、『タイパ（タイムパフォーマンス）』に続き、買い物でメンタルを浪費しない『メンパ（メンタルパフォーマンス）』になる」と指摘しています。

とくに、アパレルや小売業などに大きく関係してくるのは、「日経クロストrend」と「日経トレンド」による消費トレンドの3大予測が「二季化」「メンパ」「プライベートラグジュアリー」でしょう。

一つ目の予測は、「日本は四季から『二季』の国に～商品開発の常識が一変」です。「地球温暖化の影響で夏がますます長期化している。春と秋は瞬く間に消え去り、日本は夏と冬しかない『二季』の国になろうとしている」と指摘。「暑すぎる+長すぎる夏」といった気候変動により、

「進化する機能性衣料」や「屋内でアウトドアレジャー」といった行動変容を引き起こすなど、「消費行動と商品開発に与えるインパクトは計り知れない」としています。「日経クロストレンド」の記事では、三陽商会の新たな MD カレンダーや、味の素の新レシピを含めた新マーケティング事例などを紹介しています。

二つ目の予測は、「第3の消費トレンド『メンパ』が来る～買い物はAI任せ、ブランドが希薄化」です。第1のコスパ重視、第2のタイパ重視に続き、メンパ＝メンタルが削られない消費を重視する時代が来ると推察しています。

OpenAIの「Chat（チャット）GPT」を筆頭に、対話型AI型の利用が広がっています。仕事や学校でレポートや資料の作成サポートなどにとどまらず、旅行先や宿泊先、買い物など消費関連にも大きな影響を与えることが見込まれています。同記事でも、「ChatGPTに商品検索から比較、そして購入まで完結可能な機能が搭載されるなど、対話型AIが消費の入り口になりつつある。26年は対話型AIが単なる相談役を越え、消費を司る存在になりそうだ」と言及。さらに「AIは利用者ひとりひとりの趣味嗜好を把握した上で合理的な買い物を代行してくれる。消費者の消費トレンドは、買い物であれこれと悩んでメンタルを削られないことを重視するようになる」と解説。これにより、消費プロセスが変わり、従来のマーケティング施策による商品・ブランドとの接点づくりのプロセスをAIが担うようになることで、「商品・ブランドとの接点が急速に失われ、ブランドの希薄化が加速する」「生活必需品などを中心にブランドの希薄化が進む一方、『嗜好品・趣味』には一層時間をかけるようになる。消費の『メリハリ』がより明確になり、商品・ブランドとの関与度に大きな差が生まれそうだ」と指摘しています。

OMOやECで改めてブランディングや顧客接点・顧客体験を広げ、深めるコンテンツ作りの重要性が増しそうです。

そして、三つ目の予測が「『個室』にこもる日本人～プライベートラグジュアリー市場誕生」です。

「オーバーツーリズムに悩む大都市や観光地の喧騒を避け、静寂を求めて個室を選ぶ日本人を狙ったプライベートラグジュアリー市場が誕生する。東海道新幹線は個室タイプの座席を導入する。電気や水を自給する『オフグリッドホテル』の登場で秘境宿にも注目が集まる」としています。

この新しい価値観「プライベートラグジュアリー」は個人的にも注目しています。活況なインバウンドによる混雑回避や、円安による海外旅行回避、コロナ禍を経た接触・密の回避、さらには365日24時間のデジタル接触を回避するデジタルデトックスなど、これも一種のメンパ（メンタルパフォーマンス）につながるもので、ラグジュアリーなコト消費を促進したり、日本の古き良さものの再発見にもつながることを期待しています。

2026年も良き年になりますように。

## <レストラン情報>

### 1. 「Az」神楽坂にて贅沢なひと時を

神楽坂を登ったビルの2階にひっそり佇むイタリアンレストラン「アゼータ」。扉の先は賑やかな神楽坂通りに佇むとは思えないほど静寂な空間。カウンター6席と完全個室1室のみの小さなお店です。こちらのお店は蔵前の人気フレンチビストロ「GONIA」の2号店になります。

10品のコース仕立てになっていて、メニューには材料しか書いてないので、何が出てくるのかワクワクします。1皿目はブリオッシュに生ハム。そして百合根のスープのキャビアのせ、日本では手に入らないこの時期のイタリアの美味しい野菜プンタレーラと寒ブリ、牡蠣にはジェノーベーゼソース、白子とパプリカのクロケット、4種のチーズのラビオリにはたっぷりのトリフが添えられています。どの料理も美味しく、かなりのハイレベル。ここまでで既にテンションはマックス。どのお皿も少量で、美しく盛り付けがされています。そしてコース終盤は炭火焼の野菜とお肉。野菜はもちろん産地直送。野菜そのものの甘さがじっくり炭火で焼くことでますます美味しくなっています。お肉は兵庫県淡路島産“純血但馬”淡路和牛を使用。生産者が大切に育んだ肉の旨味をダイレクトに伝えるため炭焼きにしてらっしゃるそうです。お肉そのものの美味しさを味わう。そんな1品です。料理は1品1品シェフが丁寧に説明してくれます。素晴らしいのがワインのマリアージュ。どこのレストランでもコースのワインのマリアージュは大体半分くらいは自分の好みにあうけど、残りはまあまあというのが殆どですが、こちらのワインのマリアージュはパーフェクト。全てが美味しかったです。ワイン自体の美味しさはさることながら料理との相性が抜群なんです。若いシェフはイケメンで感じが良くカウンター越しの会話も楽しめます。コースは10品16500円、シャンパン付きが19800円、ワインのペアリング付きは24200円。ワイン好きの方ならペアリングがお勧めです。

久しぶりに見つけた全てに満足したお店です。小さなお店なので要予約です。

東京都新宿区神楽坂3-2-8 神楽坂三丁目ビル 2F

TEL:050-5600-5200

営業時間：18:00~23:00(L.O22:00)

定休日：日曜日



## 2.美味しいパンを素敵なお店で楽しむ「bricolage bread and co.」

六本木、けやき坂通りに佇む「ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー」。外にはテラス席、店内には美味しそうなパンが並ぶカウンターの後ろにコーヒースタンドを併設。さらに奥には緑が溢れている気持ちの良いカフェダイニングスペースがあります。

人気のお店で朝から晩まで常にほぼ満席。それもそのはず、こちらは大阪の人気ブーランジェリー「ル・シュクレール」、ミシュラン三つ星に輝くフレンチレストラン「レフェルヴェソンス」、ノルウェー・オスロのコーヒーブランド「FUGLEN」、この魅力的な3店舗がコラボレーションしたお店です。パンの豊かさを満喫できるようにと、コンセプトは「パンと食の新しい関係を築く」。小麦粉やバター、砂糖、塩に至るまで厳選した素材を使用。国産の有機小麦や天然酵母を取り入れ、長時間発酵や低温熟成を取り入れたパン作りを行っています。パンそのものの美味しさはもちろん、こちらの人気メニュー、「エッグベネディクト」や「アボカドトースト」は絶品。こちらは1300円～。そして嬉しいのは美味しい「FUGLEN」のコーヒーは360円～でお代わりもできます。スタッフの方々も皆さん感じが良くとても気持ちの良いお店です。私の最近の六本木の定番ランチスポットです。

東京都港区六本木 6 - 15 - 1 けやき坂テラス 1F

TEL:03 - 6804 - 3350

営業時間：8:00～21:00（季節により変動）

定休日：月(祝日の場合は営業)

<https://bricolagebread.com/>



**今年も一年ご拝読いただき有り難うございました。**

世界的なインフレと物価高の流れが止まりません。業界は淘汰の時代に突入しました。

生き残りのキーワードは三次元マーケットです。

わざわざ来てくれる。何回も来てくれる顧客を如何に取り込めるか、三次元マーケットのイノベーションが生死を分けるでしょう。

R・B・Kは来年も現場視点で明日への発信をし続けます。

どうぞ良いお年をお迎え下さい。

世界のトップレベルを誇る日本の接客やサービス。そのリアルな現場を年間1300店以上見ている調査員がパトロール！時代が変化しても引継いでいきたい「おもてなし」を、調査結果と共に発信していきます。

## 「流行り」でも、「こだわりすぎ」でもない、ロースタリー&カフェ



SHOP DATA>>> 住所: 大阪市天王寺区大道 3-3-2  
URL: <https://coffee-market.net/>

### おもてなし評価

総合	挨拶	★★★★★★
95点	笑顔	★★★★★
	パーソナルな対応	★★★★★★
	再来店したいか	★★★★★★

### 大阪市内で4店舗展開のカフェ本丸を訪問！

by 調査員T.O.

堺筋本町にあるお気に入りの小さなロースタリーカフェの本丸(本店?)のフードがずっと気になっていたのだが、「カフェ」というものは生活圏にあってこそ…が、我が持論(?)であり、わざわざ遠出するのもなあ…と、ずっと二の足を踏んでいた。晴れた土曜の昼下がり、意を決し、寺田町に向かった。

### Point!

#### R・B・K 調査隊長よりヒトコト!

カフェは大事な空間だ。知らない街に行った時に地元のカフェ(喫茶店)に入ることも楽しみのひとつ。珈琲の知識があり、他愛ない会話もできる住民の大事なコミュニティの場だ。店らしい、ちょうどいい温度感と距離感で珈琲を楽しめる空間は、フォーエバーであれ。



### ✓ ちょうどいい、温度感。

4車線道路に面したガラス扉を開けると、焙煎機前で作業していた年配の男性とフロアの若い女性がこちらに目をやり「いらっしゃいませ」の挨拶があった。特に元気がいいとか愛想がいいというわけではないが、マニュアル化された「言わされている感」とは異なる、店の雰囲気合った挨拶に穏やかさに包まれた。テーブルはすべて満席だったが、2席だけ空きのある外向きのカウンター席に案内された。

### ✓ 伝言ゲームの難しさ(笑)

ベーグルサンドと合わせるスペシャルティコーヒーをどうするか。注文を取りに来たフロアスタッフに「苦みを抑えた、少し酸味のあるタイプが好み」と伝え、焙煎機前の男性に「酸味の強いタイプってどれですか?」。ベテランスタッフに確認するのはよい判断だけど、酸味は強くないでいい!(笑)「酸味がほどほどで、パストラミサンドに合うのをお願いします」「それやったら酸味強めのケニアがいいですよ、ちょうど焙煎したてですし」まさかの『酸味強め』だけど(笑)、落ち着いた説得力のある口調と穏やかな笑顔に、この人の言うことなら間違いない!

### ✓ 心地よさと余韻

テイクアウト客がひっきりなしに訪れる。いずれも近所の住民らしく、家族の話題などが交わされているが、一見客が居心地の悪さを感じることもない。ちょうどいいさじ加減の親密さ。マガジンラックに目をやると、新聞と「AERA」。きっと、シニアの常連が席を埋める時間帯もあるのだろう。テイクアウトのコーヒー豆のグラインドを待つ間の何気ない会話も心地よく、「ありがとうございました」の声を背にガラス戸を閉め店内に目をやると、軽く会釈をしてくれた。これは、毎日でも通いたくなるなあ。(生活圏内のカフェって、こうでなくちゃね。)