

2009.NOV

釣り人が創る逸品釣具

ぎあ・らぼ

お気楽Gear-labニュースレター第12号です。

Gear-Lab製品をご利用ありがとうございます。

11月になり冷え込んできましたかがお過ごしでしょうか。私の廻りではお調子者が10月から忘年会の話をしている輩がいます。まあ元気が良い証拠で良しとします。

う。>^< で……幹事はなんぞ私？ (~_~;)

今は青物真っ盛りですし、秋グレですし、イカも大きくなってきてますし、シーバス、アイナメ、カレイ、クロダイもう今釣りに行かないでいつ行くのという季節ですね。

釣具作るのも面白いのですが、なんたってフィールドに出なくちゃ本当の仕事はできません。さて仕事に行くぞ！と

言って、釣具持って家を出るときは後ろに白い目があるのですが、気にしない気にしない。(*_*)

ちゃんと釣ってくれば勝てば官軍です。

ここで一句。

「我が釣りの 最大の技 神頼み」

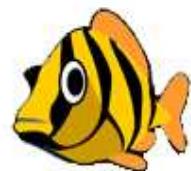
おそまつでした。懲りずにあと一句。

「我が妻が 釣れた魚に 同情し」

これって意外に多いんですよ。

「まあ～。小さくて可愛そう。まだたくさん

泳ぎたかったでしょうね～。」なんて言うんですよ～。(*_*)



旅暮らし四方山話。(その1)

福山寅次郎。フーテンの寅は、またまた旅館でこのニュースレターを書いています。便利になったもので旅先からこのファイルをメール送信するだけで社員が印刷してくれます。地球の裏側に遊びに行ってもニュースレターは書き続けて皆さんにお届けできるんです。つまり帰らなくともいろんな仕事ができる。…ということは全くなくて旅から帰ったら雑事の仕事がいっぱい、疲れているのにドタバタしているのが現実です。(*_*)

しかし、この旅暮らしの人生はもうかなり長く続けています。

私にとって旅のない人生は考えられません。口べたな私がサラリーマンになって営業を長いことやりました。そこで気づい

たのは「出会い」とは当たり前ですが「出て会う」ことだということです。つまり自分から動かないと人には会えない。九州から北海道まで二時間半の距離と思うのか、遠いなあ～、そのうち行きたいなあと思うのかの差です。営業マンは普通に名刺交換をしたりしますが、机をはさんで机越しに名刺を出す人と、机の廻りをぐるっと歩いて名刺を出す人は圧倒的に出会い力が違います。

いただいた名刺に即日ハガキを書くのもお礼としての出会いの行動です。犬も歩けば棒に当たるというのは素晴らしい格言で、何か大事な情報やヒントが歩いたらでてきます。旅はそれそのものだと私は思っています。これって意外に考えていない方が多いようです。何故かというと頭が良すぎて頭で考えてしまうんですね。

インターネットでビジネスをやっている私は、本当の情報はインターネットではなく人が運ぶというのは基本としています。ただしインターネットは大きなきっかけを作ってくれます。これは中小企業や個人にとってはとてつもない武器になりますが、そのきっかけを掴んだあとが大事だと思います。その情報発信者に実際に会いに行くと本当

に素晴らしい展開をする確立は極めて大きいのです。

そして日頃からもちょっとのきっかけでも人と話すことではないでしょうか。

居酒屋の店員さんには注文するだけでなく軽いジョークでも言えるのが大事なことですし、タクシーの運転手さんとは乗ったら降りるまで会話し続けます。

ラーメン屋さんのカウンターに座っていて自分の席の横の椅子に荷物を置いてしまうのは出会いを拒否してしまっていませんので、残念ながら出会いは少くなります。エレベーターの閉じるボタンを押してしまう習慣がある人も出会いが少なくなります。エレベーターの閉じるボタンが開くボタンより文字が擦り切れているのを見るとそう思います。閉じるボタンを押さないでいると、もしかするととんでもない美人が入ってくるかもしれないのに。…とお馬鹿なことを考えてます。

ただ、こんな簡単なことや些細なことが旅暮らしをしていると見えてきます。

そして一番大切なことは「今日またこんな失敗をやっちゃったよ～」と自分の小さな失敗の話しができることです。

どれだけ人に失敗の話しができるか。これは旅暮らしの中で食べる料理と同じくらいに美味しいことなのです。

Gear-labは普通の釣具店にはない新しく夢のある逸品釣具を紹介し続けます。全国の熱い人たちと共に本当に良いものを世の中に出すことに真剣であり常識にとらわれない商品開発や逸品釣具を求める方とのみチームを組んでいきます。



地酒に合った酒の肴

旅をしますとどんなところへ行っても地酒や地元料理がお土産売場にもかなりスペースをとっています。

旅をするのはあるモノを食べたいという動機付けも大きいのですが、最近インターネットでお取り寄せが簡単になりました。本来、その土地へ行ってからその地方の独特的な空気の中で珍しい味を楽しむのが最高なのですが、そんなことを犠牲にして家で簡単に食べてしまいます。

実際にそのものを食べても、その土地の空気や景色や言葉やニオイはありませんから、ある意味でバーチャルなのではないかと思います。ちょっと残念です。

インターネットでなくとも地方の味は百貨店のデパ地下にもありますので、旅をする方はお土産にも困ります。なるべく無名で美味しいものを選びたいと思うのですが、美味しいモノは既にインターネットでは超有名だったりします。

酒と料理の素晴らしい組み合わせはこういったネットではあまり紹介されていないのも現実です。

九州宮崎や鹿児島で有名な薩摩地鶏の炭火焼き(美味しい二セモノが多い)は芋焼酎とよく合います。酒の肴がこの地鶏だとなんてこんなに焼酎と合うんだろうと「うんうん」と頭を縦に振りながら焼酎を飲んでしまいます。

焼酎と地鶏があればあとは何も要らないのです。また鹿児島の醤油はとても甘口です。
(右につづく)

「電池式ハンダ」11月リリース

先月EZノッターをリリースさせていただきましたが、PEラインとリーダーをカットしたあとに先端を今までライターなどで丸く処理していました。ところが風が少しでも吹くと綺麗に処理できず大事なメインラインを傷つけてしまうこともあります。そこで火力ではなく電池の力で熱処理できないかということで「電池式ハンダ」を別の業界から探して参りました。ルアーフィッシングやジギングにはもってこいのアイテムです。

「メール便」が使えたなら。

お客様からのリクエストで多いのがメール便による運賃が安い発送です。軽くて薄い釣具を通常の配送料金で出荷しなくてもよいのではというご意見です。全くその通りで実は以前メール便にての発送をしていたのですが、「遅い」「届かない」というクレームが多く結果的にお客様にたくさん迷惑をかけたことがあり、結局そのサービスを止めてしまいました。ただ、今でもサルカンやステッカーだけのご注文なのにメール便が使えないということはやっぱり駄目だと思っており、この問題は必ず解決したいと思っておりますので今しばらくお待ちください。 <(_.)>

今朝おろしたばかりの地鶏の刺身にはやっぱり甘口醤油が似合います。同じ九州でも福岡にはない味です。

私は全国を旅する中で美味しい地鶏屋さんを知っていますが、やっぱり本当に美味しいのはその土地に行って身を全てゆだねてしまってから食べる料理が最高の贅沢というのは今も昔も変わらないのでしょうか。

もちろん地魚は旅先での一番贅沢なターゲットです。たとえば金沢のノドグロ(アカムツ)は焼き魚が最高に旨い魚です。口の中の色が真っ黒なのでそう呼ばれているのですが、魚としてのクセが少なくて内臓もしっかり美味しい魚です。この魚があれば翌日は必ず飲みすぎます。(~.;)

こういった鮮度が落ちやすい魚はやっぱり地元でしょう。

山口県萩市の朝市で火鉢で焼いてもらう甘鯛も最高です。漁師が水揚げしたすぐに露天商のおばちゃんが仕入れてすぐに道ばたで焼いてくれます。美味しいくて3匹も食べてしまい、朝から日本酒で酔っぱらった私は何者でしょう？(~.;)

九州ではなく北海道で食べるホテイウオも独特なみそ汁が最高です。ねっとりしたみそ汁も少ないですが、あれは他では食べられません。

沖縄の国際市場では地元のおばちゃんがアオブダイを1階の魚屋で選び2階の部屋で美味しく食べさせてくれます。

北海道から沖縄まで殆どの朝市にある簡単な料理屋さんは最高の贅沢料理だと思います。さてさて今から美味しいカキのシーズンですね。九州にはビニールテントを張って食べさせてくれるところがたくさんあります。

地魚料理の旅いかがでしょう。

株式会社ギアラボ

〒813-0016 福岡市東区香椎浜2丁目5-2-701

Tel 092-663-5196

Fax 092-663-5102

Mail NQE50210@nifty.com

このお気楽ニュースレターのバックナンバーは下記にございます。

<http://www.gear-lab.com/newsletter/main.htm>

Gear-labホームページ

<http://www.gear-lab.com>

毎月の新製品に追われ、全国を旅しながら、モノづくりと販売のお手伝いをしています。

お気軽にメールください。面白い釣具があれば全国どこへでも参上します！一杯呑みましょう。(~.~)

福山克義(ふくやまかつよし)

メール NQE50210@nifty.com

携帯 090-8406-9591



お気楽DETCこと福山でした