

入れのため帰国してします。今回はせむ、箸と持ち帰りたい。数日後には日本と離れるので急いで送りたい。25膳用意出来ますか。」  
 ということで漆著・市松はフランスで使われることになりました。  
 今度、フランスの器用にえあま箸と使った食事とされているのたうなと想像するとうれしくなります。

このレストランのコンセプトは「和食とワインのリアージュ(結婚)」だそうです。

## 売れるカンバン ミニえあま展



3月、掛川の自然食品店・セイケンさんにミニえあま展を開催していただきました。  
 写真の大きなカンバンも見るだけでなく、一生懸命取り組んでいたことがよくわかります。  
 前回にも増してたくさんのお客様にお越しいただき、売上もアップしました。  
 この大きなカンバンがお客様を引き寄せに、一足買ったことは間違いないでしょう。

このカンバンの写真を見たある店主が「このカンバンもらうきー」と。

今年のミニえあま展 1月の甚小牧・かたさんでは、地元新聞の記事にしてもらうことで、2月の掛川・セイケンさんでは大きなカンバンで4月の東京・自然村さんでは、店主のお気に入り箸ということでも... それぞれのやり方で取り組んでいただいたと感謝いたします。感謝致します。

## 国産漆2010年産の意味

「国産漆は、2010年(以前)産とのことですが、現在販売されているものすべてがそうですか？」



「震災前に作られた漆箸を探しているのですが...」

「えこま油の産地はどこですか？」 ▲ 岡山 KIZOWさん ミニえあま展  
 「産地の産地はどこですか？」

こんな質問もお客様からたくさんいただきます。話を伺っていると、原発事故による放射能汚染と心配されている人は多いのです。

漆は夏に採取します。原発事故は2011年3月に起きました。その年、漆の仕入れは見合わせました。そして今年、2012年夏も。

## 漆製品生産終了 漆塗担当・東谷タイへ移住

漆担当の東谷から、タイへ暮らしに来ることになります。

しれない...という言を聞いたのは昨年の秋。ご主人がタイのリゾート地で日本食のお店を始めることになるかもしれないこと。本人はこれまで積み上げてきた漆の仕事と、ご主人のチャンスとの間で悩んでいたようです。  
 そのお悩みの中に、国産漆の価値が引き付けられていることも含まれているのか、どうかは... 否、タイへの移住に決定。

現在は海の近くの小さな家でご主人と暮らします。お店の名前は「内蔵(ENZO) 内蔵(ENZO)のある場所は、タイ南部のプーケットから車で1時間ほどのカオラ-7。このバンニヤン地帯。  
 長期滞在者の7割のんびりした田舎です。10月からは海のリゾートの観光シーズン。せむ、お越し下さいとのこと。

「新しい発見」 それは、お客様は持ち帰りやすくて、早い箸と求められている。長さ、太さなど一人一人にぴったりのフィットした箸が求められているということ。これがえあまの新しいコンセプト。新シリーズ計画中。

後記  
 10周年を期せずして、転機期にもなりました。今後共、ご支援よろしくお願いいたします(林)



植物素材・やさしい暮らし 箸之あま  
 〒874-0820 大分県別府市原町13-3 1F 林竹工房  
 TEL 0977-26-1570 E-mail eama@eama.net