



Second Column 2025.2



HPからも
ご覧いただけます



LINE公式アカウントができました!

アカウントより読者プレゼント応募が可能!
最新情報や、発信中のインスタなど様々な情報を見ることができます!!
お友だち登録、よろしく願っています!

パールブーム 到来??

EcoRing 店長 馬場 真二



パールといえば日本でも馴染み深い宝石の一つだと思われていますが、一般的に冠婚葬祭の時に身に付けられるパールネックレスを思い浮かべられる方も多いのではないのでしょうか?しかしここ数年でパールアクセサリー需要が急増しており、供給が追いついていない程人気になっています。

特に注目すべきは、中国での需要です!人気女優やインフルエンサーの影響もあってパールブームが巻き起こっています!

パールの生産が追いつかない要因としては、真珠を養殖するコストが高くなってきている事、地球温暖化による海水温の上昇や環境汚染などによって高品質な真珠が取れにくくなっている事が要因となっており、美しい真珠は母目が元気に育つ海がなければ成長しにくい状況となっています。今後さらなる環境悪化等になればますます生産量は減少するかもしれません...

特にパールの中でも価格が高騰しているのが、日本が誇る宝石あこや真珠!以前に比べ3倍ほどになっている商品も稀ではありません!日本のあこや真珠はもとも世界的に人気の高い宝石ですが、現在大きな問題を抱えています。2019年ごろからあこや真珠母貝の大量死が相次ぎ研究の結果、新型のウイルスと海水温の上昇など環境変化の複合的な要素によって起こることがわかりましたが、現在も根本的な解決方法は見つかっていません。このような事も相まって、パール相場は上昇しています!!

需要が高まっている今だからこそ、使われてないパール製品があれば是非エコリング久留米店にお持ちください!大切な宝石を新たな価値へと繋げるお手伝いをさせていただきます。

EcoRing (エコリング) 久留米店
久留米市日吉町19-2 オーシャン日吉II1階
TEL.0942-48-0760
営:11:00~18:30 / 休:水曜

私の好き! Ram vol.5



あの頃の味。これからの味。(9)



華と実 (先人の言葉 前編)

華を取るなら、実を残しておきなさい。
一度華を取ると決めたら、
とにかく華やくことです。
周りの人が自由に動く時間をつくるために。

実を取るなら、種を残しておきなさい。
その種から芽が出るまで、
その実を大事に使いなさい。

華を取るか。実を取るか。どちらか一方。
華も実も取ると種がとれなくなり、
次の人が困るでしょう。

風は種を運ぶこともありますが、気まぐれです。
風は通るから風なのです。
だから、風通しが善くなるように
いつでも土地を耕しておきなさい。


種も必ず芽が出るわけではないのです。
芽が出て、華が咲かないこともあるでしょう。
実がならないこともあるでしょう。
(後編へつづく)

100年 Design
久留米を愛するすべての人と。
- 1pixel から創る 次の100年を -



ドレッシングで HAPPYになろう!

vol.8 「みんな絶対いつかは」

ちくごちゃんねる 代表 北村 百合子  chikugochannel



「みんな絶対いつかは死ぬんだから。だから楽しくやっ
ていこうよ。」

商工会でお世話になっているコンサルの先生が、今年
の始めに私にかけてくださった言葉だ。先生は弟さん
を病気で亡くするという辛い経験をされ、だからこそ今
この瞬間を楽しく生きることの大切さを痛感されたのだ
と思う。

— ああ、そうだった。忘れてた。私もいつか死ぬんだって。

とうとうと流れる時間。朝が来て、昼になり、また夜に
なる。ありきたりな日常を淡々と繰り返して、昨日と変わらない
今日を過ごしているような気がしてくる。でもそれは、
決して当たり前なことではないんだって、昔も気付いた
ことだったのに、つい忘れてしまう。徳のない私は、大切
なことをいつも忘れてしまう…。ドレッシングで面白いこと
やってみよう!と、始めた私の活動。ドレッシングで
Happyになろうよ!を合言葉に、一日一日を大切に、
これからも楽しく過ごしていきたい。
かけがえのない日常こそ、ありがたいもの。

東京都出身、福岡在住10年目の38歳、二児の母。食品メーカー
の研究開発職を経て、一人でドレッシングを製造・販売中。




みずいろのつぶやき

vol.2

みずいろ 代表 今井 さちこ



和紙とみずひき みずいろ
久留米市本町7-7ラトゥール久留米本町21
TEL.070-5484-3748
営:11:00~17:00 / 休:水・木曜
 washimizuhiro

技術は練習を繰り返して上達しますがアイデアやひらめきは
ちがいます。日によってサクサクと作業がいくそうという時と
そうでない時があります。そういう時はそのまま納得してでき
ることだけします。前の作品を見ても何でこんな作れたん
だろうと思うこともあります。水引の結びは一通り覚えたとし
てもそこから自分が何を作り出していくかは無限だと感じます。
みずいろはみずいろらしい色を出しながら魅力を伝えてい
きたいと思日々楽しみながらやっています。今は落ち着いた
ように言っていますが結びの覚えが悪くて自分にあきれる
こともしばしば。ノートに書いた自分の字の内容が分からな
かったりこの前できたのになぜ今日できないの?と感じたり。



でも嫌いにはなれません。先生が「水引はちゃんと答えてく
れるから」と励まして下さり黙々と作業をしています。和紙
のことでいうと工房に行くのは楽しいです。沢山の和紙を
見ているとワクワクします。どうやって何を作りだそうか考
えながら選びます。それぞれ特徴があり色も手触りも違うので
上手く組合わせて良さを出
たいと思っています。作品を
作って少し余る和紙は花を
作ったりしおり用に使用して
なるべく無駄のないようにします。



モヒカンらーめんの 作り方(仮)



vol.3
「いきなり資金ショート」の巻

モヒカンらーめん 味専家(キッチンカー) ★出店依頼は担当おぼまで
[博多オフィス]TEL.092-409-0039  mohikan_rr
 obokky01@gmail.com / 090-8222-2005

2000年7月に産声を上げて出航したモヒカン丸ですが、意気
揚々と「久留米で一番美味い豚骨ラーメンを作るぜい!」と公言
していた私にいきなり大ピンチが訪れます。名付けて「いきなり
資金ショート」の巻。

オープン日も決まり、業者さんとの打ち合わせと進むのです
が、今まで行列店の店長としての経験から食材や調味料、ド
リンク類は業者さんが配達してくれて当たり前、末締めは翌未
払いは当たり前だと思っていました。

ところが修行元での僕の信用と、個人事業主としての個人の
信用は、天地ほどの開きがありました。「どこも取引してくれない

どころか、現金引き換えで取りに来るなら卸してあげていい
よ」って感じです。運転資金はスズメの涙程度しか無く、それ
でも自分の理想のラーメンの為に欲しい部位の骨、チャーシュー
用の肉醬油や調味料類を買い求めて何とかオープンにこぎつ
けました。

オープン初日。なんとレジに釣り銭が全くありません。とい
うか、レジ本体も買えなかった存在すらありません。そうなん
です、なけなしの現金を仕入れに使ったので財布の中に100円
玉が数枚程度しか無いんです。時代先取りのリアルキャッシュ
レスです(汗)万札のお客さまにはその都度100メートル先の
パチンコ屋さんにダッシュで走って両替
をし、仕入れに前日の売り上げから都度
支払いをして、毎日が資金繰りと資金
ショート危機でした。今思えばとても恐ろ
しくて同じことは絶対に出来ないド
タバ劇場の幕開けでした。

今回は「妻ユミコアルバイトに行く」
です。もちろん妻の了承は得ておりません
(笑)。乞うご期待ください。



オープン当初の
モヒカンらーめん味専家