

部長の
コラム

人と人をつなぐ存在

葬祭事業部 部長 野口大輔

葬儀社の仕事とは「人と人とのコミュニケーションを通じて遺族の心をケアすること」に尽きる。近年、葬儀社に求められているのは「お世話のサポート」ではないでしょうか。葬儀の仕組みや内容は複雑でわかりにくく、遺族にとっては初めて経験することも多い。そのような中で、いかに親切丁寧に寄り添うことが求められており、昔前のように「すべて当社にお任せください」という姿勢だけではもはや通用しない時代になっている。

一方で、「今の時代は葬儀代を安くしなければ顧客がつかない」と、家族葬や直葬にばかり注力する企業も多く見られます。

世の中に葬儀不要論まで提起しているのは葬儀社が対価に見合うサービスを提供できているのかという問いかけなのではないでしょうか。葬儀社が単に葬儀代は高くない」と反論するだけでは意味がない。本来、葬儀とは故人への感謝の心を形にする儀式であり、故人と共に生きてきた人生に感謝し、それを表現するための時間なのではないだろうか。遺族の話にしっかりと耳を傾ければ、本当に必要なこと、そうでないことの区別は見えてくる。よく聞きよく察すること、そして見聞書には書かれないような心配りこそが葬儀社の真の仕事なのではないか。葬儀の場では、たとえば職場の方の思い出話をきっかけに、家族が知らなかった故人の一面に触れることもある。そうした交流が、遺族が前に進む力になり、周囲への感謝の気持ちを育むのではないのでしょうか。

昨今「葬儀の内容や価格が不透明だ」と

春らしく穏やかな気候に心と季節となりました。
皆様いかがお過ごしでしょうか。

いう批判が少なくないが、これは、葬儀そのものよりも、葬儀社が「何をしてくれるのか」「どのような考えでケアしてくれるのか」を明確に伝えられていないことが原因だろう。葬儀不要論は形式に対する批判であって、心のケアそのものを否定しているわけではない。心のケアへのニーズは今も確実に存在している。葬儀社には、自らのサービスの考え方と範囲をしっかりと発信する責任があるのではないだろうか。

現代の顧客が望む葬儀には三つのキーワードがある。第一に「個性化」。現代人は「自分らしく生きたい」と願い、その延長線上で「自分らしく死にたい」とも考える。第二に「単純化」。シンプルライフ志向の高まりにより、葬儀もできる限り簡潔で無駄のない形を求める傾向がある。第三に「納得性」。まとまった費用を支払う以上、その内容に納得したいという思いが強い。これらの要素を兼ね備えた葬儀こそ、現代の顧客が求めるものと言える。情報のオープン化により、こうしたニーズはさらに加速・多様化しており、それに応えるためには葬儀をプロデュースする力が必要になっている。

かつて葬儀は、近隣住民や隣組といった地域の助け合いによって支えられていた。しかし、過疎化や高齢化の進行により、地域コミュニティによる相互扶助としての葬儀は姿を消しつつある。その結果、遺族の孤立が進み、葬儀社の果たすべき役割は層々大きくなっている。葬儀社が本来の「人と人をつなぐ存在」として、遺族の心に寄り添いながら、これからの時代に新しい葬儀のカタチを追求していきたくち思っています。

つたえレシピ TSUTAE RECIPE

《かんたん美味しい春レシピ》
レシピ提供：割烹 仕出し やまよし

春キャベツとあさりの酒蒸し

【2人分】				
材 料	・春キャベツ	150g	・水	カップ1/4
	・あさり(砂抜きしたもの)	300g	・塩	ひとつまみ
	・サラダ油	小さじ1	・バター	5g
	・酒	大さじ2	・ごま油	小さじ1

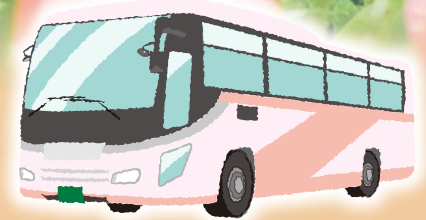


- 1 下ごしらえ** あさはら殻をこすり合わせて、よく洗っておく。
- 2 下ごしらえ** キャベツは葉を1枚ずつはがして、軸の部分を叩いて潰し、ザク切りにする。
- 3 調 理** フライパンに **1** のあさりを入れ、**2** のキャベツをのせる。サラダ油、酒、水を加えてフタをし、中火にかける。
- 4 調 理** 様子を見て、あさが口を開いてキャベツがしんなりしたら、ごま油、バター、塩を加えてなじませ、火からおろしてお皿に盛りつける。

◎ **2 下ごしらえのポイント**
軸の部分は包丁の上から叩いて潰す。火が通りやすくなり、余すところなく全部食べられます。

◎ **3 調理のポイント**
すべての材料を入れて火にかけるだけ。ふたをして蒸し、短時間で火を通すのがコツ。

2026年 秋 6年ぶりのツアー 詳細は次号掲載! 日帰りバスツアー開催予定



八百傳商店葬祭事業部
セレモニーテーク つたえ

▶ 無料相談・式場見学随時受付中。お気軽にご来館ください。

0120-404949 24時間365日対応しております

発行／有限会社 八百傳商店 〒950-0134 新潟県新潟市江南区曙町1丁目6番3号
【葬祭事業部】 TEL 025-384-8577 FAX 025-384-8375 E-mail info@yaoden.co.jp

セレモニーテークつたえ

検索

https://www.yaoden.co.jp

2026.04

Index [目次]

1. 《スタッフコラム》 周回する週末／雨の匂い
2. 《食品販売事業部》 「笹だんご」のご紹介／「夏の贈り物」のご紹介
3. 《部長のコラム》 人と人をつなぐ存在／《つたえレシピ》 春キャベツとあさりの酒蒸し

スタッフ
コラム

周回する週末

葬祭事業部 営業課 FHS係 係長 増子 健太郎

この10～15年で手頃な娯楽が増えたように感じます。

30半ばになってから、サブスクで映画を観る際、新作はいくらでも並んでいるのに、90年代の映画を選ぶことが増えた気がします。とはいっても気合を入れて名作を掘り起こしているわけではなく、『ん?これ何か観たことあるかも』と画像の粗いサムネイルに目が向いてしまう。

思い返せば、子供の頃の週末は「金曜ロードショー」や「日曜洋画劇場」「ゴールデン洋画劇場」が当たり前のように流れていて、両親の横で同じ画面を眺めていました。

当然難しい会話や長い沈黙のシーンも含め内容をきちんと理解していたわけではないです。

当時の私は週末限定の夜更かしの口実として映画を観ていたのかもしれませんが、それとは別に画面の向こうの非日常を観ることが楽しかったのだと思います。

また、当時の記憶を思い出すと日曜洋画劇場の終わり際、淀川長治さんの声が聞こえてくる頃には、大体半分眠っていた気がします。

『さよなら、さよなら、さよなら。』あの言葉が我が家ではおやすみの合図だったのは間違いありません。

つい先日、久しぶりに【ユー・ジュアル・サスペクツ*日本公開96年PG12】をたまたま観直しました。

もう何回目なのか分からないのに、視聴履歴やあなたにおすすめで見かけるとついスマホ片手に観ている時があります。当然結末は知っているので、答え合わせの感覚で画面を目で追っている自分がいます。台詞の間・視線・仕草・なんとなく置かれた小物・人物の歩き方…。視聴を重ねるとそれ以外のもの、物語の語り口や漂う空気感がまた観ようかなと誘導してくれているのかもしれません。まだ観たことがないのであれば是非おすすめてください。

きっとこの文章構成を考えている時や休みの前日の夜、なんとなくサブスクの画面を眺めいつまでも決められずスクロールしている中で、また画像の粗いサムネイルを選び、途中寝落ちしながらも満足感を得ていると思います。

なんであれ子供時代の週末時間が、今になっても生活に入り込んでくるのは映画文化の恒久的な良さだと感じます。

拙い文章ですが読んでいただきありがとうございます。

スタッフ
コラム

雨の匂い

葬祭事業部 営業課 営業係 兼田 康敬

雨の匂いは好きですか？

雨が降ると度々、学校も塾も宿題も、時には子供らしささえお休みしていたかもしれません。雨音は、今日1日何もしなくてもいいシグナル。大人になった今でも雨音が聞こえるとカーテンを開けて忙しく降る雨をぼんやり眺めてしまう人もいるでしょう。

雨の匂い。実はこれはカビの臭いです。

雨の降り始めを「ペトリコール」、雨が上がる前の臭いを「ゲオスミン」と呼ぶそうです。カビ、ホコリ、排気ガス、その他諸々の汚物が水と混ざり合い、この匂いを発生させています。雨上がりの臭いは、その汚物が蒸発して気体になる事で初めて私達の鼻を刺激します。つまり雨の匂いが好きな人は、水に混ざったカビの臭いを長年愛おしく思っていることになります。

海の匂い。あれは魚の腐敗臭です。磯の香りを胸いっぱい吸い込むのは、なかなか趣のある行為ですが、結局は魚の腐った臭いです。

幻滅させるつもりではなく、世界の素敵の正体なんて大抵その程度であり、知ってしまえばガッカリな事が実に多いです。それなら目一杯勘違いしたいですね。人様に迷惑が掛からない程度の勘違いは、きっと心を豊かにします。

雨の匂いは、空から降り注いだ宇宙の匂い。

海の匂いは、何処か知らない異国の香り。

知らずに見る夢より、現実を知ってから見る夢の方が遥かにロマンチックです。

匂いと臭いは主観でかなり見る人の印象を変えます。先入観を与えないようにニオイと表記することもあるでしょう。現実には蓋をして、各々の内面にある真実を現実だと勘違いさせる人もいます。人様に迷惑を掛ける勘違いは、現実が退屈になります。意図的に勘違いさせている人の心は貧しく、とても利己的な人なのではないでしょうか。

私達はもう歴とした大人です。多分出来損ないのピーターパンかもしれません。退屈な現実、受け止めなければいけません。雨の日ぐらいゴミ箱に捨ててしまいたくなります。子供の頃、夢に見た未来は、きっと今よりずっとメルヘンチックだったような気がします。

最後までお読みいただきありがとうございました。

つたえライフサポートクラブ会員様 限定

お友達紹介でもれなくプレゼント!

会員様からのご紹介で新しく入会された方と、紹介して下さった会員様に感謝のプレゼントを進呈!

詳しくは、八百傳商店 葬祭事業部 セレモニーテークつたえ TEL:0120-404949まで

※画像はイメージです。

新潟名産

笹だんごちまき

～新潟森林農園さん～

新潟のお土産といえば、これ!

ふるさとの味として親しまれてきた新潟名産『笹だんご』。自家栽培のこがねもちと、こしひかりを使用し、ヨモギの豊かな香りを練り込んだもちもちとした生地が特徴です。中には北海道産小豆の甘さ控えめの餡。どこか懐かしい、素朴でやさしい味わいです。笹で包み、ひとつひとつ手作業で仕上げる職人技。大切な人への贈り物にもおすすめです。

品 名			一 般 価 格	つたえ会員様
笹だんご	つぶあん	5個入	1,080円 <small>(税別)</small>	一般価格より 5%OFF
	こしあん	5個入	1,080円 <small>(税別)</small>	
ちまき(きなこ付)			5個入	1,080円 <small>(税別)</small>

商品には保存方法やお召し上がり方法を記した参考メモを封入いたします。

※発送の際、別途箱代、送料を頂戴いたします。※お申込み後、1週間程度でお届けします。

商品のご注文は**各5個単位**、発送は**合計20～50個**までの間で承ります。

夏の贈り物

枝豆

旬の時期だけの特別なおいしさ

《枝豆王国》とも呼ばれ、日本で一番多く作られている新潟。昼夜の寒暖差が生む、甘み・コク・香り豊かな味わいは格別です。ご家庭の食卓に、そして夏のご挨拶にぜひどうぞ。

枝豆の品種とカレンダー		6月	7月	8月	9月
初だるま	夏の枝豆一番手!		6月中旬～7月中旬		
おつな姫	鮮やかで美しい緑色		6月中旬～7月中旬		
早生茶豆	ボリューム感がある枝豆			7月中旬～7月下旬	
新潟茶豆	新潟のブランド枝豆			7月下旬～8月中旬	
くろさき茶豆	独特の甘みと濃厚な風味	7月中旬～8月下旬			
ぴかり茶豆	ボリュームのある実入り		8月中旬～9月上旬		
あまちゃ豆	強い甘みと濃厚な香り		8月中旬～9月上旬		
さかな豆	収穫時期の短い幻の枝豆			9月中旬～10月上旬	

新潟県産桃

7月上旬より出荷が始まる新潟の桃。「白鳳」から始まり、「あかつき」「白桃」、そして「白根白桃」へと品種が移り替わりながら旬を迎えます。みずみずしく上品な甘さは、新潟自慢の味わい。大切な方への夏の贈り物にもおすすめです。

西區の情熱メロン

西區 太田農園さんが丹精込めて育てた自慢のメロン

新潟県で唯一、特別栽培認証を取得し、糖度センサーで15度以上!ひと口頬ばると、甘い果汁が口いっぱいに広がる贅沢な味わい。夏のご贈答にも大変人気です。

お 問 合 せ は

有限会社 八百傳商店
【食品販売事業部】

TEL 025-384-8801

FAX 025-384-8216
http://www.yaoden.net

〒950-0134 新潟市江南区曙町1-6-3(駐車場完備) 営業時間 9:00~18:30(日曜・祝日のみ18:00)| 定休日 元日、6月30日

ご登録ください!

LINE@
×
Yaoden
八百傳商店
LINE公式アカウント

友だち登録で、八百傳商店の
耳より情報をお届け!

登録方法 右のQRコードを、LINEアプリ「友だち追加」のQRコードリーダーで読み込んで登録!または、「ID検索」で @jet4190l を検索! ※最後の文字は小文字のLです

① 野菜お買得情報
② 旬の美味しい果物情報

QRコード

ニャオデン