

急激に変化する環境のなかで、 いかに自分をアップデートしていくか？

エントリーサイトマネジメントとは、治療後の合併症リスクや患者さんの安静時間、止血に携わる医療者の負担まで視野に入れ、穿刺部位や止血方法の最適な選択を行う考え方。

患者さんに最適な治療法を選択するため、カテーテル治療の“いま”をアップデートする – そのコンセプトにぴったりの、「自分をアップデートしている挑戦者たち」をご紹介します。



杜氏 山廃蔵福千歳7代目 田嶋雄二郎

「若い人たちにも、日本酒を飲み継いでほしい」

— 技術を受け継ぎながら、新しい文化を広げる —

伝統的な山廃仕込みの酒造りを受け継いできた酒蔵は、若い人たちの日本酒離れをどうにかしたいと思っていた。そんな中、大学で醸造学を学んでいた7代目の田嶋は、ライスインの文獻に出会う。そして、試作を続けること、なんと26回。学生最後の夏休みは、新しい酒造りに明け暮れた。そして生まれたのが【福井のコシヒカリ×ワイン酵母】のコラボレーションで、甘酸っぱくスッキリと飲みやすい白ワインタイプのお酒(純米酒)。古い伝統と若い情熱が生みだしたお酒は、今、幅広い層に受け入れられ、新しいお酒文化を広げ始めている。

<https://www.fukuchitose.com/>



塗師 漆淋堂8代目 内田 徹

「漆を日常の器に」

— 現在のライフスタイルに寄り添うために、伝統の漆をよりよいものへ —

江戸時代に創業以来228年間、[越前漆器]を継承してきた老舗の漆店。伝統工芸士でもある8代目の内田は、「漆器はなぜ食洗機を使えないのか」というお客様のクレームに目を止める。天然素材の伝統工芸品だから、現代の機器は使えないという思い込みがあった。だが、毎日の生活に使われてこそ日用品。福井県と福井大学と連携し、職人の技術と経験値を生かして、耐熱、耐久度の高い天然漆を使用し、食洗機で洗える丈夫な漆椀が誕生した。シンプルな形、赤や黒そしてカラフルな色彩は、現代のモダンなライフスタイルにも寄り添う。

<https://shitsurindo.com/>



野菜農家 吉野悟 トマト農家の息子

「料理人の顔を思い浮かべながら、種を撒く」

— これまでのやり方にとらわれず、変化していくニーズに合わせて日々研究しつづける —

外国のエキゾチックな料理店の増加、レストランの多様化。日本の食は世界のトレンドと合わせて、どんどん変わっていく。その時、必要な素材つまり野菜が、料理人に手渡せるよう、吉野は先回りして野菜の植え付けをする。だから、栽培するのは、多品種少量生産だ。実家の農家を継いだのは、映像制作の仕事を経てから。母に農業を教わりながら、家業を継ぐというより新規独立。前職の経験も生かしながら、野菜をブランディング。日々、新しい野菜やハーブを研究し、日本ではまだ未開拓の品種の生産を行っている。

<https://www.yoshinoherb.com/>

