稲毛区が全国トップに
中古マンション高騰率ランキング

全国における中古マンションの高騰率を発表した「2022年4月 全国市区町村中古マンション騰落率ランキング100」によると、全国で最も高騰した地域は千葉市稲毛区だった。

このランキングは、一般的な不動産サイトでは見られないような物件の詳細情報まで掲載しているウェブサイト「マンションレビュー」（株式会社ワンノブアカインド運営）が発表したもの。サイトによると稲毛区の中古マンションにおける70平米換算の推定価格は1940万4800円（2022年4月時点）、1年前の4月と比較すると約34％も価格が上昇。ちなみに第2位が埼玉県川越市、第3位が兵庫県明石市となっている。

稲毛区の不動産関係者に中古マンションの高騰について話を聞いたところ「快速電車が停車するJR駅に比べて、JR稲毛駅周辺は静かで住み心地がよい地域。マンションを探しているお客さんも度々来店するなどニーズは高いが、今は紹介できる物件がなく、お客さんは買いたくても買えない状態が続いている」と語った。

また、高騰の理由についてたずねると、ここ数年コロナ禍で人の流れが減り、稲毛から出ていく人も少ないため、中古マンションの空き物件が出なくなったことも関係しているという。

稲毛区には築数十年の古いマンションが多いが、空き物件が少ないことから古くても価格が上昇中とのこと。それでも大手業者は高値で買い取り、リノベーションする際の経費となる住宅建材や設備の高騰が拍車をかけ、去年と比べ3割以上の価格上昇につながったと見ている。この高値はしばらく続くだろうと話した。

稲毛区は千葉大学、千葉経済大学、敬愛大学など多くの教育機関が存在し、大学と連携してまちづくりに取り組む「文教のまち」としても知られている。

また、公共交通機関はJR総武本線、京成千葉線、千葉都市モノレールがあり移動も便利なことから、商業地域だけでなく住宅街としても発展してきた。今回のランキングの結果にはこうした稲毛区の魅力が再認識された要素も含まれているのではないだろうか。

連載

櫻井俊雄物語
千葉の近現代史を創った男の話

武田　弥太郎

第27話「安倍元総理国葬の是非」

今月27日には、安倍元総理の国葬が予定されている。マスコミ各社の調査によれば、国民の大多数が国葬に反対しているという。俊雄は本当に国民多数が反対しているのか確信が持てないでいる。安倍元総理の在任期間が最長であるから賛成、功績が多大であるから賛成との声がある一方で、加計学園や森友学園の問題は解明されていないままであるとか、憲法改悪に道筋をつけた張本人だから反対とか、様々な声が上がっている。これ以上この人に税金を使いたくないとの嫌悪感に基づく反対論や、閣議決定に基づく国葬でなく、国会で審議したうえで国葬を決めるべきだとの、手続論を理由に反対との声が上がっている。反対論をよく見ると、そもそも反対である意見と、やってもよいが決め方が間違っているとの反対の考え方があって、マスコミはこれらを一くくりにして反対と報じているのではないか。

葬儀には、国の内外から多数の参列が見込まれている。米国からはハリス副大統領、オバマ元大統領が来日することが発表されているほか、各国から要人が多数来日することが決まっている。 先進国首脳会議（サミット）とは比較にならない規模の外国要人の来日ラッシュとなろう。弔問外交が繰り広げられるから我が国の面目躍如でやるべきだとの賛成論もあれば、だとしても金をかけてまでやることかとの消極論もある。 俊雄も、そこは悩ましいと感じている。花輪代だけで2億円に上るのは壮大な税金の無駄遣いだとの報道も見られるくらいだ。 そして、国葬反対のデモが行われたり、国葬差し止めの裁判まで起こされている。しかし国葬にしないとかえって大きな問題がありはしないかと、俊雄は心配している。

これだけ多数の要人来日が見込まれる中、どうやって警護するのか、葬儀会場となる日本武道館とその周辺、要人の滞在場所となるホテル、各国の様々な外交交渉の場とそれぞれの滞在場所との往復の移動手段、これらの安全の確保のためには壮大な警護体制を組むしかない。全都道府県警から応援体制を組むはずであり、数万人の警察官の一人一人をどう配置するかなど、課題は多すぎて、自民党と内閣の合同葬で執り行えるレベルではないだろうと、俊雄は考えている。自民党と内閣の合同葬にしたとしても、結局は国葬と同様の警備体制をとらざるを得ないため、警護に巨額の国費が投じられることに変わりはない。葬儀のために来日している要人に不測の事態が起こらないように、ましてや安倍元総理が銃撃されたことを考えると、最大限の体制を組んで要人来日に備えなければならないことに反対することはできないと俊雄は言う。であれば、国葬にして、葬儀のすべてを国が取り仕切るほうが、かえって経費の削減につながるのではないだろうか。

反対の声は大きい。国民の声は決して無視できない重みがあるが、葬儀の日は迫っている。各国との調整で外務省は超多忙を極めているに違いない。情報が来ればそれに合わせた警護の体制を組む警察も息つく暇もないだろう。万全の態勢は我が国の威信にかかわる重大事項、国葬か合同葬かとの議論は不毛だ。ましてや安倍家単独でやればいいとの意見は暴論で話にならない。安倍元総理と葬儀の在り方は別にして考えるべきではないか。国葬に賛成か反対かの議論ばかりで、国葬でないことのデメリットがあまり論じられていないのが気がかりだと、俊雄は心配している。

随想
とどろきものがたり

鎌ケ谷市・元稲毛小校長　島津幸生

昭和20年代後半だったと思うが読売新聞に轟先生と言う漫画が載っていた。中学の授業でニワトリの説明をしていたところ男子生徒がどんな味かと質問、4コマ目で教室内でトリ鍋を食べる場面があった。その時代を反映しているものとしておぼえている。ウィキペディアには「轟先生」は秋好馨による漫画で轟先生を中心とした学園物、ホームドラマ、家人を中心としたサラリーマン物とある。担当教科数学もしくは国語とあるが轟先生がやっていた授業はどう見ても理科だった。

千葉市に轟町と言う町名があるとは思わなかったが、和田茂右衛門氏の千葉市の町名考によると、戦前兵器補給廠のあったところで軍靴の音が賑やかだったので轟町と名付けられたとある。 終戦時、錆びついた装甲車や機関車の残骸がいたるところにころがっていたと言う。軍用鉄道の機関車に水を補給した給水塔を見ながら帰ったが撤去され今はない。

轟町小はとどろきちょう小学校が正式呼称だが、みどりちょうにあるのにみどりまち小学校のように当初とどろきまち小学校とまちがえておぼえていた。 轟町小・轟町中のそばにある千葉市教育センター（昭和59年創設）開設時に在職、教育研究部門（3人）所属で教育研究と理科を担当。教育課程に関する研究（研究協力員10名）の2年間のまとめ担当、千葉市教職員研究発表会事業担当、コンピュータ―導入に関する研究協力・現場指導数校、開所時なので理科室開設に伴う備品の導入。夏休みには小学校理科実験・実技講座（小中高学年に分け3日間担当）理科野外巡検県外・県内研修（共に2泊3日）があり、次の年「千葉市の自然を生かした理科指導の研究」「学力に関する研究」の理科担当、千葉市幼保小連絡協議会担当が加わった。めちゃくちゃ忙しく大変だったが阪本克己先生、藤原仲庸先生、すばらしいお二人と仕事ができたのは一生の宝だ。

鉱物に轟石というのがあるが命名は北海道余市の轟鉱山（世界に轟かさんとする希望により名付けられた）で発見されたのに由来。轟は名詞だが轟くと動詞になるとなぜか「き」はなくなる。 たしか昔、轟夕起子と言う女優さんがいた。

お店の宣伝や告知に…。
チラシも稲毛新聞社にお任せください
チラシ制作・ポスティング
各種広告・HP制作・会社パンフレット・名刺・各種印刷物
ご相談・お申込みは
☎ 043-256-4414

遺言・相続・困り事
特定行政書士
いまむら敏昭事務所
0120-784-315
千葉市若葉区桜木 3-11-13-106

訪問施術・自宅治療
ご自宅で肩こり・腰痛・膝痛などの施術いたします。
接骨・鍼灸・マッサージ・交通事故
千葉市内全域訪問いたします。お気軽にお電話ください。
なのはな整骨院
☎043-239-7092
千葉市稲毛区小仲台 6-2-8

医療法人社団　遊山会
耳鼻咽喉科
サージセンターちば
ENT SURGI CENTER CHIBA
千葉市稲毛区小中台町 352-1
TEL.043-254-3000

看護師・看護補助者
常勤・パート大募集
外科・胃腸科・内科・肛門科
整形外科・循環器科・泌尿器科
理学療法科・内視鏡内科外科
人間ドック・MRI・CT／人工透析
■受付時間
平日　AM8:30～11:00／PM2:30～5:00
土曜　AM8:30～11:00
■休診日／土曜日午後・日曜日・祝日
医療法人社団　駿心会
稲毛病院
0570-072-113
千葉市稲毛区小仲台 6-21-3（稲毛駅東口徒歩5分）

腎臓病・人工透析のご相談は
人工透析の患者様向けに無料送迎バスのサービスもあります。詳細はお問合せください。
内科・外科・腎臓内科・人工透析内科・人工透析外科・心臓血管外科
消化器内科・消化器外科・循環器内科・呼吸器内科・整形外科
形成外科・リハビリテーション科

医療法人　緑栄会　三愛記念病院
お問合せ TEL.043-246-2271
9:30～12:30　13:30～17:00 日曜・祝日・土曜午後休診
〒260-0031 千葉市中央区新千葉 2-2-3
JR・京成千葉駅西口直通徒歩1分

医療法人社団　翠明会
山王病院
http://www.sannou.or.jp/
救急告示病院・入院随時・各種保険取扱
内科　消化器内科　呼吸器内科　循環器内科　腎臓内科　糖尿病内科
血液内科　神経内科　精神科　心療内科　眼科
外科　血管外科　脳神経外科　乳腺外科　肛門外科　皮膚科
整形外科　リウマチ科　リハビリテーション科　小児科
婦人科　耳鼻咽喉科　泌尿器科　放射線科　麻酔科　歯科
緩和ケア　人工透析
健康管理センター　専用フリーダイヤル 0120-232-830
PET画像診療センター　専用フリーダイヤル 0120-385-660
診療時間　月～金／午前9時～12時・午後2時～5時　土／午前9時～12時
休診／日曜日・祝日　ただし急患の場合は常時診療致します。
☎043-421-2221 代表　千葉市稲毛区山王町 166-2
西千葉駅から千葉内陸バス・稲毛駅から京成バス便あり

NOZZE. 加盟店
出逢い、学び、つながる幸せ
婚活BANK
（カウンセラー吉澤）
日本国籍の身元の確かなお相手をご紹介。本気で婚活を検討される方を本気でご対応。親御様からのご相談も大歓迎いたします
入会金0円／成婚料0円
特別対応 超割制度
月会費 11,000 円のみ または、
月会費 5,500 円 お見合い料 5,500 円
期間限定　令和4年9月末迄
相談無料
090-7233-4088
（折り返しご対応）
pikochan110@gmail.com
https://031554.com/460567/
〒261-0004 千葉市美浜区高洲 3-6-1-1112

今回、小誌編集部記者・稲しん子が取材するのは、千葉市民にお馴染みのレストラン「今日和」で知られる株式会社レプコの代表取締役・野本茂雄さん。

食の提供に関することだけでなく、SDGsにもつながる様々な社会貢献の真摯なアクションについても、じっくりとお話を伺ってきました。

飲食業に関わる者として、食の問題には全力で取り組む必要があるのです

株式会社　レプコ

1989年設立。千葉市を中心に店舗網を広げるイタリアンレストラン「今日和（こんにちわ）」を運営。また、カフェやケーキ工房も展開する。千葉県の食材を活用する持続可能な取り組みが認められ、2020年度の「第1回千葉市食のブランド『千（せん）』」に会社として認定を受けた。

「美味しさを追求すればきっと理解してもらえる」という信念

稲しん子（以下・稲）　野本さんが最初に開いたお店はフレンチだったそうですね。

野本さん（以下・野）　修行をしたのが赤坂にあった「レストラン・シド」というフランス料理店でした。志度藤雄さんという、料理人の世界ではレジェンドのような方が調理長を務めたことでも知られるお店です。 そのうち、私の出身地である千葉でお店を任せたいと仰ってくれる人がいたので、千葉に戻ってフレンチのお店を始めました。

稲　それから、「今日和」の1号店を1988年にオープンされて。

野　お客様が来てからパスタを茹で始める本格的なイタリアンの店は、当時の千葉にはほとんどなくて、値段設定も他店より高かった。開店当初こそ多少苦労しましたけれど、美味しいものを提供していれば必ず理解してもらえるという信念があったのです。実際、お陰様でファンが徐々に増えていき、行列ができるような繁盛店にすることができました。千葉パルコ店を始め、店舗数も増やしていったのです。

野本茂雄さん

稲　とても順調な成長ぶりだったのですね。では、セントラルキッチンを設けたのは店舗が増えたからですか?

野　イタリアンはシェフが料理もドルチェ（甘いデザート）も作ります。でも、フレンチはシェフとパティシエ（菓子職人）は別です。私はフレンチで修行しましたから、フレンチ式を取り入れて、パティシエ部門を独立させ、焼いたケーキを各店舗に配送する仕組みを築きました。それがうちのセントラルキッチンの始まりです。やがて店舗数が増えてきた際に、店によって味のバラツキが出るのは困るから、ケーキだけでなくソースなどもセントラルキッチンで一括して作ることにしたんです。

「第1回千葉市食のブランド『千（せん）』」認定証

稲　レストランにとって味はブランディングですものね。どの店でも同じ美味しさを提供しないと。

野　「今日和スパイス」という私が考えた調合があるんです。これを使えば誰でも美味しいパスタが作れてしまうという魔法のスパイスです（笑）。全店舗で使っていますけれど、県内のうち以外の店にも広まっているんですよね。うちを辞めたシェフが次に入った店でそのレシピを利用するので。

稲　なんと太っ腹な（笑）。魔法のレシピなのに好きに使いなさいと?

野　どうぞどうぞという感じ。料理が美味しくなるならそれが一番です。

フードロスをなくす活動や、さらに一歩進めたプロジェクトも

稲　ところで、フードドライブの活動に取り組まれることになったのは、どのような経緯だったのですか?

野　6～7年前でしたか、東金でこども食堂を開くので協力してくれと声をかけられて、使わなくなった食器や什器、冷蔵庫など厨房機器を提供したのがきっかけです。食べ物で商売させていただいている以上、食の問題に全力で取り組む必要がある。そこで「フードバンクちば」さんが行っているフードドライブを手伝わせていただくことにしました。お客様にも知ってもらおうと、フードドライブの食材回収ボックスを「今日和」の店頭に設置しています。長くやっているうちにお客様の間でも活動が広まって、集まる食材は毎週30kgほどになります。

店舗に設置されているフードドライブの食品回収ボックス

稲　売り物にならない野菜の活用にも取り組まれていらっしゃるとか。

野本さんの語る壮大なプランに圧倒される稲しん子

野　ナスのヘタ、ピーマンの種とか、捨てられている部分も美味しく食べる方法を研究して、廃棄をなくそうとベジタブルレスキューという活動を行っています。形が悪くて売り物にならない野菜を生産者さんから買い取り、ドレッシングなどに商品化しているのです。

稲　規格外の野菜でも味は変わらないですからね。

野　生産者とレストランが一体になってこれからの食に取り組んでいかなければなりません。うちのスタッフも生産者の畑へ行って草むしりをしたり、収穫の手伝いをしたりしながら野菜の尊さを勉強させていただいています。

稲　お店で使う食材である野菜を見つめ直すのですね。人材教育にも効果がありそう。

野　もう一歩進めて、「畑でレストラン」という企画を考えています。有名ホテルのシェフなどにも協力してもらって、畑で採れた野菜をその場で料理して食べてもらう試みです。料理のバックグランドというか、材料がどこで採れてどう手を加えられてというストーリーまで見えてくればより美味しく感じられる。お客様にはそういったところも含めて味わってもらえたら。今年の10月あたりからスタートする予定で、いま動き始めています。

稲　うわぁ、レプコさんのこれからの展開は楽しみが一杯ですね。

野　それ以外にも、フードバンクちばさんとコラボした農福連携プロジェクトにもチャレンジしようとしていますし、コンパクトな飲食店の新しいビジネス形態を考えていて、モデル店舗を稲毛に計画しています。

稲　稲毛なら弊社の地元です。オープンしたら必ず伺います。今日はありがとうございました。

チバカツカンパニーではこのページに登場してくださる千葉で活躍中の企業様やお店を募集中です。
お気軽にメールでお問合せください。

稲毛新聞編集部記者　稲しん子（いな　しんこ）

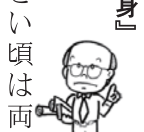
千葉市に住むこと30年以上。年間に約200件の取材を行うなど、話を聞くことが大好きで好奇心旺盛なミドルエイジ記者。稲毛新聞から「稲」と「新」の2文字をもらいペンネーム「稲しん子」と命名された。最初はちょっと変な名前だと感じていたが名乗っているうちに愛着が…。「稲しん子にぜひ取材してほしい」という千葉市の企業様、ご連絡お待ちしています。

住まいの救急社！
漏った、詰まった、壊れたの修理は笑顔で参上
地元のリフォーム工事店（有）マイケン

いよいよ台風のシーズンがやってまいりました。住まいの点検は済んでいますか?

雨漏りは早めに原因を見つけて修理しないと、建物が傷みます。外装塗料のひび割れは雨漏りの原因となり、建物へのダメージを大きくしてしまうので注意が必要です。雨戸はしっかり閉まりますか? 普段閉めない雨戸もチェックしておきましょう。いざという時壊れていては大変です。雨樋、屋根は大丈夫ですか? 早めの修理は期間も短く、費用も少なくて済みます。心配なところがあったら気軽にマイケンに相談してみて下さい。出張相談、お見積もりは無料です。

社長のひとり言『変身』



小さい頃は両親が、学校では先生が、会社では上司が私をお利口さんにするため一生懸命尽くしてくれました、でも結果は大した人間になれませんでした。

先日大好きなお酒を飲んでいるときに、最近はすぐに酔うようになりいつものいい加減なおバカさんになって、ふっと思いました。こんなにすぐに自分を変えてくれるものはお酒以外に他に無いのではないのかと。でもその反対に飲めばすぐにお利口さんになる物はご存じありませんか?

※連絡先・千葉市稲毛区小中台町1201～14 TEL043・207・7122

稲毛新聞はここでも手に入ります
ヨシダヤ……中央区本町
のざわ米店……稲毛区小深町
多田屋　稲毛店……稲毛区小仲台
フォトスタジオ　カツミ……稲毛区小仲台
なのはな整骨院……稲毛区小仲台
ぷりんと工房　小仲台店……稲毛区小仲台
ちばっ子寺子屋@稲毛……稲毛区小仲台
ケーズハーバー　ちばみなとブース…中央区中央港
靴のファミリー……若葉区千城台南

食糧庁長官賞受賞店
のざわ米店

食べる米ぬか健康法
げんきなこ
「玄きな粉」製造・販売
特許第3788794号
千葉市稲毛区小深町127
【日曜・祝日定休】☎043-422-2517

安心・安全に配慮した個室での会食をご提供いたします。

「佐賀牛A5等級」をはじめ、選び抜かれた食材で四季を味わう日本料理
大変ご好評中！料亭の味をご自宅で。テイクアウトも承っております。
季節の旬菜弁当 1,404円　すき焼き弁当 1,836円　旬懐石弁当 3,240円
日本料理
和か葉
心にのこる、景色と味わい
千葉市若葉区大宮町2192-1
定休日／水曜日（祝祭日を除く）
予約制
TEL.043-209-5570
https://www.n-wakaba.jp
この新聞をご提示いただいたお客様には、5%の割引をさせていただきます。