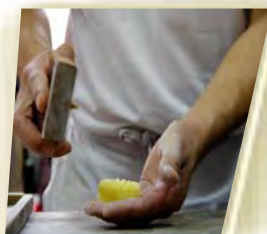


五条ガス

すばつとらい 燈

GOJO DE KAGAYAKU HITOTATI



五条ガス

すばつとらい 燈



菓匠居 千珠庵きく川 菊川義崇さん	2
藤井館 小川吉則さん	6
メガネの IWAMOTO 岩本好司さん	10
岡松焼き立てパン教室 岡松良さん	14
ギフトプラザおかやす 岡田安弘さん	16
パティスリークリアン 田中千佳代さん	20
伊勢屋豆腐店 西村富士男・利江さん	24
藤田茶園 中雄司さん	28
山田旅館 山田八重子さん	32
紙定結納店 川合友子さん	36
スパゲティハウスシエロ 竹村輝彦さん	40
西出タタミ店 西出隆男さん	44
パン工房ヤムヤム 前田義和さん	48
中華料理たんぽぽ 二島孝夫さん	52
餅商一つ橋 佐古友次さん	56
五條市立図書館 百田恵子さん	60
おうち珈琲 珈豆 大垣紀世美さん	64
檜塚養鶏場 檜塚凱一・君子さん	70
五條市立中央公民館 辰巳信也さん	74
なかよし保育園 田野瀬久子さん	78
バリマジック 長谷川弥生さん	82
お好みハウスわらべ 岡部紀美子さん	86
ジビエール五條 五條市役所さん	90
ヘアーフィールドハドル 阪口勝紀さん	92
レストラン&カフェひまわり 亀岡進さん	96
鶴萬々堂 大谷信一さん	100
アップルハウス 北谷和江さん	106
ランチ&フード YAKKO 田中恵美さん	110
社会福祉法人祥水園 塩崎万規子さん	118
喫茶赤い鳥 名迫きみねさん	124
柿の葉ずしヤマト 宮倉靖幸さん	130
カットクラブマニッシュ 椋本浩司さん	134
柿の葉ずし本舗たなか五條本店 北川美香さん	138

「美味しいものをつくっていき
そして喜んでいただきたい」
それだけです。



菓匠居 千珠庵 きく川 菊川 義崇さん

2015年4月18日

—きく川さんの創業は文久年間（1861～1864）とありますが、150年以上の歴史があるということですね。

（菊川義崇さん 以下同）ちゃんとした文献か資料があつてというよりか、一番確かなものとしては、明治23年。お菓子屋の許可証なんですけど、明治政府発行の「鑑札」というもの、営業許可証です、製造者、販売者が記されてるものです。それが2代目のものだったんです。それ以前から先代が商売をしていたという記録がありましたので過去帳を調べたり、先代の年齢などから考えると創業は文久年間の時代ということになるので、そう書かせていただいています。

—以前は人形屋さんもされてたそうですね。お店を継がれた当時のお話を聞かせていただければと。

そうなんです。平成のはじめ頃までは人形屋と和菓子屋、両方してましたね。それがね、例えば



3月なんかになると、ひな人形、おまんじゅう、両方で忙しくなるわけです。お人形の方でお客様が来られるとやはり、接客したり、配達に行ったり…となると、おまんじゅうの方が手薄になってしまってたんですね。それで私はお人形の方をやめようと、お菓子屋一本にしようと思った訳です。

私がお店を継いだ当時…そうですね 昔からつくっているおまんじゅうはありましたが、ベースとなるものでまだ整っていない部分、例えばパッケージ、包装、そのあたりをまず整えてご進物用にできるようにしたのが最初かなと。



—「ミカサ」を焼いてる姿が通りから見れますね。

はい、祖父の時代からです。

毎日焼いててもね…毎日違うんですよ…仕上がりが。水加減、焼き加減、材料も分量も毎日同じ

なんです。いいですねえ、ミカサ。おもしろいです。ミカサをずっと作っていきたいですね。ずっと。

やはり看板商品のミカサや、鮎菓子は五條の和菓子のおつかいもの、ご進物用として親しまれています。そのためにやはり素材はより新鮮でグレードの高いものを、なかでも小豆は北海道産大納言100%、卵は地元の養鶏会社のうみたて新鮮なものを使っています。
「てづくり」で「美味しいもの」をつくっていき



たいんです。

—新商品なども考えられたりしますか？

新しいものを作り出していこうという研究心、意欲は常に持っているんです。ただ、正直なところ、ご注文を中心として、今は私ひとりで精一杯なところもありますので、それをどこまで反映できているかっていうとある程度は反映できていると思っています。今後も常にアンテナをはりながらかたちにしていきたいですね。商品開発部とか、デザイナー担当部門とかがあればいいんですけどねえ（笑）



私自身お饅頭は好きなので、あちこち勉強に行ったり、食べに行ったり、旅先なんかでも購入します。どこのお饅頭も確かに美味しいんです。美味しいんですが、でも自分ならここもっとうすいな、こう作ったら美味しくなるんちがうかなって

思いからつくったひとつが「峰乃月」。栗饅頭なんです。自分がこんなもの食べたいな、それなら材料はこれでいこう、仕上がりは…パッケージはこんなイメージで…という風に。



あとネーミングは大事ですよ。なんで自分はこのお菓子を作ったのかっていう思いなどもありますからねえ。出来上がったものを自分で食べてみて、美味しいなって満足できるものを作りたいですね。

—五條市でお商売をされていて感じることは

季節感が残ってる町だなあと。先月の3月3日の雛節句もそうですが、そういう季節行事が都会に比べてまだまだ生きてるなと思いますね。そういう意味では和菓子なり、和の文化が残ってる町なのでその部分をこちらがうまく、また今の時代の方達に合うように寄り添っていけるようにして



いきたいですね。

—そういえば、生徒さん達の前で和菓子を作ってる姿を菊川さんのブログで拝見しましたが。

はい、あれは、「働く人に学ぶ」というテーマの授業で母校の中学校に行かせていただいたんです。生徒さん達は真剣に話を聞いてくれて、また実際に和菓子を作るところも見てもらいました。

そこでは「梅」や「鈴」をイメージした生菓子をつくったんですよ。そしたらね、できた鈴の

生菓子を見て「ドラえもん の 鈴やあ ♪」 っ て (笑)
あ、若い生徒さん達にはそういうイメージなんやっ



て …… そんな反
応もまた新しい
発見、勉強のひ
とつでしたねえ。
私も生徒さん達
と楽しく学ぶこ
とができました。

五條には素晴らしい
絵を描く、字を書く先生
がいらっしゃいます。う
ちの和菓子のパッケージ
にもその先生方の作品を
使わせていただしていま
す。私も五條市の方、ま
た他の地域の方にも名前を知ってもらえるような
お店、人になりたいですし、ありたいなと思うん
です。五條で和菓子やったらきく川が美味しいよ
と言ってもらえるようになれたらなと思います。



—どんなお店にしていきたいですか

「自分の納得した店」ですかね。
お店に来ていただいて美味しいお菓子をたくさん
の方を買っていただきたい そして喜んでいただ
きたい それだけです。

もちろんそのためには接客も然り、店づくりも然
り、 まだまだまだまだ…。

この店はいつまでも美味しいって言われたいで
すね。



—きく川さん、本日はありがとうございました。

千珠庵 きく川

住 所 奈良県五條市五條1-5-1
電 話 0747-22-1056
F A X 0747-22-4109
営業時間 9:00~18:00
定休日 日曜 ※祝日は不定休
駐車場 有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

仕事から帰ると当時小2の娘から「これあげる」と鮎菓子をもらった。

「え？どうしたん？」「買うてきてん。」「ひとりで？」「うん！」

どうやら以前、祖母の買い物に同行し、お店は下見済み、鮎菓子の味も確信の様子。にしても・・・家には買い置きチョコ、スナック菓子……。ではなく「鮎菓子」が食べたい！と小銭を握りしめひとりで買いに行ったらしい。お金は足りるか、今日も売ってるのかと不安はあったらしいが、無事「2匹買ってん♪」と。何だか可笑しく温かい気持ちになったのは、子供が食べたくて買ってきたのが「和菓子」だったからのような気がします。

多忙な日常にふと忘れてしまいがちなことや、時代の変化で失われていくものも、和の文化に触れると「四季」や「思い出」その他色々な事を感じられます。

和の文化にはかかせない「和菓子」の材料から技法、包装、名前に至るまで、こだわりや温もりが伝わるお話をインタビューを通じて聞かせていただくことができました



すぽっ
らい燈

料理旅館も時代の流れに合わせて・・・

2015年4月28日

大和五條 藤井館 館主 小川 吉則さん

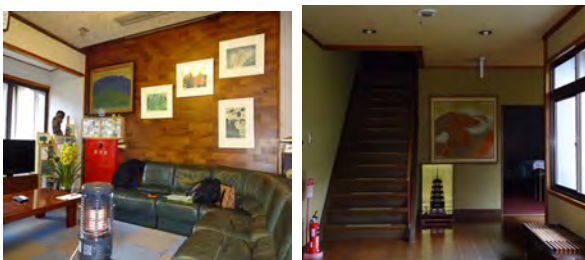
五條市で古くから営まれている旅館

あゆみについて

和風旅館の玄関を入りますと趣のあるフロント、館主 小川吉則さんに迎えていただきました。ご挨拶を済ませロビーに足を運ばせますと、美術館



のように絵画と版画が飾られています。また、大きなサツキの木々や亀達が中庭から出迎えてくれました。館主さんにお話を伺いました。



—お商売を始められたのはいつからですか。

料理旅館は、明治以降からですからね。それ以前は卸問屋をしていました。江戸時代、河内から金剛山を越えて、初めは新町へ入り、新町通りから現在の場所へ移ってきました。

（新町は、みんな他の町から来て新町筋を造り二見の城を築いた時に新町が出来たのですね。）当時屋号は、出身地を付けたので『河内屋』名は、『九兵衛』ですので『河九』で代々続けていました。

当時は、沢山の品物を扱い、かなり儲けていたようで裏の部屋が全て蔵だったと聞いています。



—なぜ旅館を営むようになったのでしょうか。

姓は小川ですが、明治時代副業として『藤井館』を営むようになりました。卸問屋は、はやくに廃業し今に至っています。『藤井館』とは、嫁いできたご先祖の姓が絶えたことを偲びその名前を付けたと聞かされています。

現在、旅館で5代目、卸問屋を入れますと11代目になります。

—当時五條には旅館が何軒位営まれていたのでしょうか。

五條は昔、宿場町でしたので多い時は30軒を超えていたのとは違いますか。新町筋では、かなり営まれていたと思います。

—館主さんは、いつ頃から旅館を継ごうと思われたのですか。又、女将さんと二人で切り盛りされているのですか。

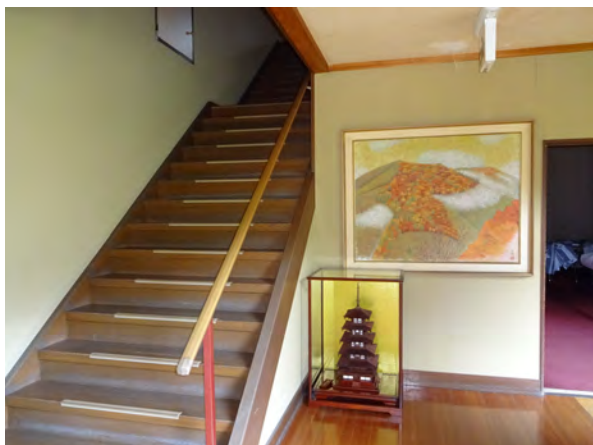
務めてましたので、継ぐ気はありませんでした。母が亡くなり父だけでは、無理という事で継ぎました。二人で切り盛りしていますが、忙しい時は、お手伝いの人や掃除をする人も来てもらっています。人手は少なくなってきました。

時代の流れに合わせて

—知り合いから「藤井館で結婚式を挙げたのよ。」「仕事仲間との新年会や忘年会は、いつも藤井館でお世話になっているんだよ。」とよく耳にしていました。

その頃は、お料理と宴会が主体でしたが変わってきました。会社も少なくなりましたし宴会も少なくなりました。旅行もそうですね。仲間内では行きますが、職場では・・・時代が変わったのだと思います。

時代の流れに合わせて変えていかないとはいけませんね。



予約もインターネットです。主なところ『楽天・じゃらん・るるぶ・JTB』などを利用し、それにより予約が入ります。今は、宿泊が主体の旅館に変わって来ています。

料金については、平日、週末、連休にかかわらず同じ料金です。料金的には、安心していただけるという事でリピーターが多くなっています。

観光案内満載手作りホームページ

—ホームページの観光案内・・・吉野、葛城、飛鳥、高野山などの見所案内を見せて頂きました。全て足を運んでいるのですね。

ホームページの観光案内は、かなり掲載しています。昔、この様な関係の仕事をしていましたので知っていました。又、パソコン関係に詳しい友人がいますので手伝ってもらいホームページは自前です。ネットが助け舟になっています。

—今年、高野山開創1200年によりお泊りの方もいらっしゃるのですか。

予約の時点では解りません。その関係の方は、かなり入っていると思うのですが、今入っているのは4月10日～20日程までの予約は吉野山の桜です。それより早いのが高野山絡みかと思います。



—賀名生梅林のお花見はどうでしょうか。

賀名生梅林の人達は、間際に来ますね。開花状況をブログ等に掲載している方がいますので、ネットで確認して一番良い時期に出かけます。しかし吉野山のお花見は、花見客が半端ない人数ですので先に押さえておかないといけません。「いつ咲く？」と聞かれましても解りませんし、間違いなのは4月10日～20日頃と、この辺より1週間は遅いという事で予約が入りますね。以前に来られたという方も多いです。

また、五條市吉野川祭りの花火大会では、近隣の方の予約が多いですね。観光の方は、街中（観

光地)でお食事をして頂き、宿泊処で宿泊していただきますとお互いに潤います。独り占めでは廻っていきませんから・・・・。

道が良くなれば今まで宿泊されていた方は、日帰りで帰ります。しかし、日帰り圏外の方が宿泊していただけるようになります。”道がついて素通り”と言いますが、遠方の方は来てくれますので、やっぱり魅力があるかどうかですよね。

—話は変わりますが、お食事処の本には驚きました。

倉庫や箱の中で眠っているより、読んでいただいた方が良くないかと思い10年ほど前から並べています。かなり古い本もあり本屋さんに無い本もあるかと思いますね。お客様は、本を部屋へ持ち込んで読んでいます。ご自由にお楽しみいただけます。



—最後にお客様をお迎えするにあたりどのようにして行きたいと思っていますか。

のんびりと過ごせると一番良いかと思います。またそうする事でお客様にもゆっくりとくつろいでいただけるかと思っています。



—本日はありがとうございました。

料理旅館 大和五條 藤井館

住 所 五條市須恵1丁目10-4
電 話 0747-22-2010
FAX 0747-22-3113
駐車場 有



☆お花や新緑の綺麗な季節になりました。最初は、藤井館さまのHPでチェックお花見所から散策に出掛けたくまりました。（桜もふじの花も・・・欲張りに・・・楽しみです。）

時代に合わせた工夫とサービス・・・趣のある館内、ご主人と女将さんのまごころで疲れが癒されることでしょう。

メガネは顔の一部
だからこだわってほしい
メガネからファッションへ



メガネのIWAMOTO 岩本 好司さん

2015年5月20日

—IWAMOTOさんのお店について聞かせてください。

（岩本好司さん 以下同）昔は兼業店だったんです。要するに時計・宝石・メガネです。父の代から兼業店でやってましたので、それを引き継いだんですが、25年ほど前からメガネ一本です。見ていただいたらわかるようにお店には時計はひとつも置いてないんです。15年前にこの辺りに大きな台風がきまして、その被害で以前あった店が傷んだのもあって現店舗に移転しました。

—メガネ一本にされたのはどうしてですか？

僕は「ファッション」が好きなんです。だから、ファッション的な感覚でっていうのかな…メガネって、きますよね？顔の真ん中に…時計や宝石よりもメガネは顔の一部として最初にバーンと目に

飛び込んでくるでしょ？

人と会ったとき、会話するとき、やっぱり顔をみますよね？目を見て話しますよね？なのにあまり意識しないんじゃないかなって…服を選ぶ時ってとても意識するでしょう？色、デザイン、見た目…でも「メガネ」となると服を選ぶ時ほど意識



しないんじゃないかなって。いや、意識してファッションの一部としてこだわってる方もいらっしゃるよ。でも大半の方が「メガネ＝視力矯正器具」の感覚になってしまってるんじゃないでしょうか…

そこで僕の場合は「メガネ」から「ファッション」にしていってほしいんです。といってもやはり、人それぞれライフスタイルがありますよね。例えば仕事上、ファッション性の高いメガネ



の制約があったりとかね。昔に比べると時代の変化もあって制約も緩くなってきているかもしれないですけど、業種によっては当然制約もあるでしょうし。さらにライフスタイルによって「ファッション性」だけでなく「機能的」なものが必要、重視される場合もありますし。仕事上パソコンがかかせない方、加齢等で視力に変化が出てきた方、とにかく丈夫で壊れにくいメガネ、汚れにくいメガネをお探しの方。最近では機械や設備も大変進んでますから、レンズで視力は問題なく出せます。なので、その部分、視力矯正器具的なものを除いた、アクセサリ的、デザインの、機能的、個性的という部分をもっと求めて選んでほしいですね。満足のいくメガネをかけた自分の顔を鏡でみてください。明るくハッピーになりますよ（笑）メガネをかけてないと何だかはずかしい…メガネをかけてないと、スッピンをみられてるような気分って言ってた方もいましたからねえ（笑）



—ほんとですね。個性的やファッションナブルなデザインのものがお店に並んでますね。どのようなものを厳選してお店に置いていますか？

メガネにも当然、問屋があります。メガネ店が色々あっても同じ問屋で仕入れたり、いや問屋が違ってたとしても、扱ってる商品というのは決まったもので限られてるもんなんです。

メガネにはメガネの大変いいメーカーがあるんです。だけど、そのメーカーは問屋には入ってない…うちはそういうものを扱ってます。ほかのお店とバッティングしない、かぶらないメガネです。そこがチェーン店との違いであり、私のこだわりです。ただ、欠点は値段が高いことですね…（笑）チェーン店では、値段的な部分でやはり魅力を感じ購入される方も多いですからね。チェーン店やメーカーには若者に人気のもの、韓流ブームの時、韓国の俳優さんがかけていたメガネが爆発的に売れたってこともありますよ。ただその俳優さんが好きってことで。それも販売のひとつの戦略で

すよね。タレントさんがCMで宣伝するメガネ、チェーン店での店頭で並ぶメガネ、まず目に飛び込んでくるのは、タレント、デザイン、そして値段でしょう。それは当然のことでしょうね。お客様のライフスタイルに合ったメガネで、手にとって、内容を知ってもらって、満足いただけるもの。他店にはないメガネとうちのお店で出会ってもらいたいですから。

—このメガネ、フレームが「木」ですか？

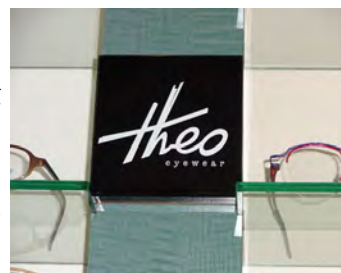
そのフレームは「竹」です。京都の竹。黒の斑点があることから「胡麻竹」っていうんです。おもしろいでしょう。「木」では、100年以上の古民家で使われていた木を使ったフレームがあるんですよ。新しい木は乾燥し切っていない為、反りや歪みなどが生じるんです。ですが長年の間、家を支えてきた木は、乾燥し、繊細なメガネフレームにも加工することができるんです。



—IWAMOTOさんのメガネやファッション、その情報源は？

雑誌であるとか、あと、年に一度10月に東京で開催される世界的に大きなメガネの展示会

「I O F T」というのがあるんです。そこでは、メガネに関するありとあらゆるものを展示しているんです。小さなネジから、レンズ、フレームはもちろん、設備機器から、経営コンサルタントまで来ています。メガネには僕が世界一だと思っているベルギーの「theo（テオ）」をはじめとする海外ブランド、建築設計者が作ったメガネ、金属会社が作ったフレーム、竹や木でできたフレーム、それぞれ素晴らしい機能や特徴をもった国内外の色々なメガネがあります。メガネをかけてる芸能人や政治家をテレビで見るとやはり目がいきますね。例えばテリー伊藤さん、加藤茶さん、こだわったメガ



ネをしていますね。あ、〇〇のメガネかけてるな…って。メガネでも服装でも、テレビや雑誌でタレントの方が身に着けているのを見て、かっこいいな

とか、感じいいなって思うこと・・・それが情報源となってそれがどこのメーカーのものなのか調べたり、自分に取り入れたりってこと、ありませんか・・・

—IWAMOTOさんはファッションが好きというのがお話から伝わってきますね

はじめにもお話しましたが、やっぱりメガネは顔の真ん中につけるものでしょ。服を選ぶときにこの色綺麗やな・・・って思っても、いざ購入するととなると無難な色になってしまうことってあるでしょ。そこはもっと冒険してほしい。年齢を重ねるほど。僕が好きなファッションスタイルは17歳の時から変わってないんです。「アメリカントラディショナル」が好きでね。流行りや年齢に関係なくずっと着れるし経済的でしょ（笑）とにかく好きなんですわ（笑）ファッションが。だから何度もいうようにメガネもファッション感覚で選んでほしい。それだけのことなんです（笑）みんなおしゃれになってほしいです。

—五條市で仕事をされていて感じることは？

他で仕事をしたことがないので他を知りませんが・・・正直難しいなって思います。個人店としてやっていくにやはり後継者がいないなどの問題もあり、そこは五條市だけではなくてシャッター街という問題は全国的にもありますでしょう。継ぐ人がいれば、設備投資や店を綺麗に・・・となるんでしょうが、やはり継ぐ人がいないから衰退していつてしまうんでしょうね。そこは、冒険できませんもの・・・

—設備機械とはどんなものなのですか？

ここにある、これですが、視力を測る機械と、レンズを加工する機械です。「撥水レンズ」は表面が大変ツルツルしている為、汚れや傷が付着しにくいという点から見やすいと好評のととてもいい



レンズなんです。ところが、フレームにあわせてレンズを加工する際、そのツルツルさが故に滑りやすい。失敗すればもちろん数万円の損失ですし、お客様も待たせてしまいます。だから、技術はもちろん、より失敗が少なく加工できる最新の機械を置いているんです。その設備機械があつてこそお客様の満足のいく内容の濃いメガネを自分の店で作れるんです。この機械が壊れたらどうしようって思いますよ（笑）



—どんなお店にしていきたいですか

発展させたいとは思いますが、情報収集や勉強しながらも、今のお店は内容的にも設備的にも整っていると思っています。ただやはり売上、採算がとれないとって話になりますし、自分の年齢的な問題もありますし。お店をしていて僕だけが「ファッション」を知っててもダメですし、こだわりすぎて特化しすぎた店になってしまってもよくないと思っています。「親切に」をいつも心がけて、いろいろ発信していきたいです。みなさん、おしゃれになってほしいですもの。

岩本さん、本日はありがとうございました

メガネのIWAMOTO

住 所 五條市須恵1-7-8
電 話 0747-22-3153
営業時間 9:00～19:00
定休日 不定休



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

3歳からメガネのお世話になっている私にとって幼い頃のメガネは「視力矯正器具」であるのはもちろん、「メガネ、メガネ」とからかわれた嫌な思い出のひとつでもありました。私の初メガネは真っ赤なフレームでなかなかのインパクトでしたが、そのメガネのおかげで何だか「よくできる子」という事実無根ではありますが（笑）プラスなイメージを持たれたこともありました。それほど、メガネはやはり顔を印象付ける一部ということなのですね…。今でも、仕事に車の運転に、そして老眼？も気になる年頃…。メガネは必需品。ますますメガネの有難さを実感する毎日。次のメガネは「冒険」したいと思います。



岡松焼き立てパン教室 講師 岡松 良さん

2015年5月25日

焼き立てパンのいい香り！！食いしん坊さんにはたまりません。ご自宅の蔵をリフォームをしてパン教室を開いている“岡松焼き立てパン教室”をご紹介します。

五條市野原西4丁目5-15 表通り一杯に長屋門（県指定文化財）を構えるご自宅。重厚な門をくぐりますと広大な敷地が広がります。新緑の木々や草花、時代を感じさせる土塀や井戸が目に入ります。その一角に蔵を見つけました。



今日も、講習を終えた岡松良先生の爽やかな声で迎えていただきました。

きっかけは子ども達を思うお母さんのやさしさから

—最初にパン教室を始められたきっかけを教えてください。

20年程前になりますが子供達にお菓子を作っ

てあげたいと思い、ある文化教室の『お菓子の教室』へ通い始めたのがきっかけです。そして、教室終了時、先生が、自宅でパン教室をしているので習いませんかとお誘いがあり、通うようになりました。その教室は、全国展開している「ジャパンホームベーキングスクール」の仕組みにより講習しています。講習課程終了後、講師認定試験を受け資格を取りました。その後教室を開こうと思ったのが8年前です。現在も月に一回通っています。



—教室は明るく、開放感のある天井、時代を感じさせる梁もいいですね。

ここは、量り所（年貢米を計量する所）で量った米を納める米蔵だったと聞いています。最初の



半年程は自宅の台所で教室を開いていましたが、蔵をリフォームして教室にしました。夏は涼

しく、冬も寒いです。（冷暖房完備です）

ご先祖様は米蔵をパン教室にどの様に思っているのかしら（笑）・・・・・・。

和気藹々と楽しい教室に・・・

―教室には看板ありませんが募集は如何されたのですか。

最初は広告を入れました。その後は口コミです。当初は30名程でしたが、現在は70名程までに・・・おそらく市内では、初めてのパン教室だったので、大勢の方が来てくれたのだと思います。開講当初から習っている生徒さんや資格を取られた生徒さんもあります。

20代から70代までと幅広い年齢層で、数名の友人で来ているグループもあれば、教室でグループになった生徒さんと色々です。また、男性のグループは有りませんが男性の生徒さんもあります。

―講習の予定や内容を教えていただけますか。

予定は、月に1回、第何週目の何曜日と決まっているグループもあれば、カレンダーを捲りながら講習日を決めているグループも有りますし、平日お勤めしている生徒さんは、日曜日に講習しています。

内容は、テキストに従って3年で終了です。（終了後認定試験を受けることが出来ます。）その後、復習と新作メニューとお菓子です。1回の講習では2種類のパンを焼き、発酵時間を利用



して1種類のお菓子を作ります。講習後は試食もあり、作ったパンは持ち帰りして頂いてます。

―子供会のパン教室もされていますね。

辯天宗の子供たちのパン教室を年1回しています。大勢の子供さんが参加してくれますので、アンパンを基本に耳を付けた動物パンや、顔を描いた似顔絵パンと自由楽しく焼いています。



―先生は、パン教室を開くにあたり一番大切にしていることは何でしょうか。

和気藹々とですね。作ることも大切ですが、焼きあがって「美味しいね」と年代の違う生徒さん同士がお話できる事も良いかと思います。

―最後にこれからどのようにしていきたいと思えますか。

これからも焼き立てパンの美味しさを伝える、和気藹々とした教室を続けられると良いと思います。

―本日は、ありがとうございました。

岡松焼き立てパン教室

住 所 五條市野原西4丁目5-15
電 話 0747-22-5409
教室講習時間 日程調整いたします。



☆パンを焼く楽しみ、食べる楽しみ、おしゃべりする楽しみ、居心地の良い空間・・・先生の温かさが感じられる教室です。いつまでも教室を続けていただきたいと思います。

そして、お世話になっています弊社のパン教室、準備に何う教室当日、まるで自分が講習を受けるかのようにわくわくしています。美味しいパンが焼けるのだらうと・・・。参加者は、慎重に赤ちゃんのほっぺのような柔らかい生地を手に取り、分割、成形し二次発酵、オープンへと（先生は、優しく教えて下さいます。）焼き上がりのいい匂い、さぁ試食です。参加者の笑顔・・・

自分たちで作った、焼き立てパンは特別美味しいです。

先生への感謝の気持ちでいっぱいになります。

「ギフト」は「気持ち」
気持ちが伝わるギフトを
お届けしたい



ギフトプラザおかやす 岡田 安弘さん

2015年6月25日

ーギフトプラザおかやすさんの創業、歴史について聞かせてください。

（岡田安弘さん 以下同）五條市の商店街、商励会通りで「万貨店」、今でいう荒物屋ですね、砂糖から塩からたわしから…日用品何でも取り扱うお店「岡安」として商売をしておりました。文面があればいいんですが、先代から聞いてきた話によると創業は慶応時代、江戸時代から明治時代に変わる前の頃の創業になるようです。



私、岡田安弘もそうですが、父、祖父、曾祖父…と代々、性は「岡田」で名前には「安」がついているところから「岡安」という屋号につながります。その後、時代の流れや変化に伴い、私が昭和50年代、ギフト店「ギフトプラザおかやす」を始め、平成元年に現店舗を構え現在に至ります。日用品だけでなく、ギフトはさらに取り扱う商品

が幅広く、またお客様のもとへいち早くお届けできるようにと、当時の時代のニーズに合わせてこのギフト店を始めました。

ー「荒物屋」をされていた当時の思い出など聞かせてください。

日用品の卸しもしてましたんで、よく十津川方面へ2〜3日かけて地元の小売店まわりへ行きましたねえ。当時、バスで行ってましてね… 十津川のいくつかの地域、平谷、阪本、辻堂…まずは阪本で5〜6件のお店を回り、注文を聞いたり集金をしたり、話をしたり。次は辻堂で6〜7件、日が暮れるので宿泊してまた翌日数件というようにね。そんな時代でしたよ。3日間ほどの予定を組んでお店を回中で、〇〇さんとこの娘さんが結婚したとか、〇〇さんとこ赤ちゃん産まれたよとか、聞かせてもらったり。その情報をもとにまたそこから新しいお付き合いが始まったりということもありましたね。

ー数日かけてまわってたんですね。大変ですね。

そうですね。昔はFAXやメール、それに車も今ほどない時代でしたから。

当時は、仕入れた荷物が店に届くと奥の蔵まで続くトロッコがあり、それに乗せて商品を運んでいたという話を祖母から聞きました。私が若い頃は商店街もそれはもう人があふれてましたし、万貨

店ですから扱う商品も多かったんでしょうねえ。時代をさらにさかのぼると、江戸時代…五條新町通りは宿場町で大変な賑わいがあったとか…。旅籠、宿屋はもちろん、蠟燭屋、呉服屋…、二見城から広がる城下町、新町通りが商店街だったようですね。江戸時代なんてまだ、日本人が刀をさして袴を履いて…って時代ですよ。そんな時代から先代が商売をしていたと思うと歴史を感じますねえ。

—ギフト店としてのお仕事の中で時代の変化など、日々感じることはありますか？

昔は結婚されるとき、家の玄関に幕がかかっていて、それを見て知り得ることもできましたが、今では幕をかけてのを見ることも少なくなりましたね。



あるいはご不幸事の時、お返しはどうしたらいいのか分からないという相談を受けることがあります。やはり離れた土地でそれぞれ生活されていたり、時代の変化と共に冠婚葬祭の簡略化、あるいは地域性による風習、事情…そういう背景があるのでしょうか。

—そのような時はどのような対応をされてるんですか？

贈答は、こうしないといけないという決まりがある訳ではありませんが、やはり地域によって違いはありますよね。基本的にはお客様の意向に添うことをいちばんに考え、そのうえで、こうされてはどうですか…というかたちでアドバイスさせていただいています。後々、「あの時ああしてよかったよ」と言ってもらえた時は、お役に立てたんだと思いますね。色々なシーンにおいて、お返しは最近、「ギフト券」が大変多いですね…。お



返しは何にしようかと考えるのは大変なことですからね。それでなのか「昔はよく来客用のコーヒーカップのセットや、湯呑みなんかをいただいたものだけど、今はそういうのが少なくなって、いざ使おうと思うとなくて…」と慌てて買いにきてくださるお客様もいましたね。また時代がめぐり、かたちに残るいろいろなギフトを皆様にお届けできたらいいなあと思いますね。

—そうですね。時代の変化はいい面もあれば、寂しい面もありますね。

時代や事情に合わせていくことも大切です。本当に忙しい時代です。昔と比べると事情も変わってきてますのでね。ですが、ギフトは気持ちです。それはいつの時代でも変わらないものですよね。贈り贈られるというやりとりの中には「おめでとう」または「大変でしたね」と出来事を共感したり、「ありがとう」「お世話になってます」と感謝や敬意などそれぞれの人のそれぞれの「気持ち」があつてのものです。そこからは会話が生まれたり、また再会の機会であつたり「つながり」が生まれます。相手を思い、どれにしようかと選ぶ時間もまた大切なものです。「後々の付き合いが大変」というのも確かなことですが、「後々のつながりも大切」なものですよね…。

—おめでたいことばかりではなく悲しみの場面でのお仕事も…。神経を使うのではありませんか？

そうですね。お子さんの誕生から、悲しいお別れの時まで、またその後の年忌法要。本当に幅広いですね。

不幸事があつたお宅に何う時にはやはり神経は使いますね。たてこんでらっしゃる時ですし、悲しみの最中ですから「今、それどころじゃない！」と言われることもあります。当然ですよ。



実際、私自身が数年前に身内を亡くした時は、本当に悲しく辛く寂しい思いを実感しました。それから、さらに以前よりも増してお客様の気持ちが分かるようになりましたから。悲しみの最中でもご家族の方にははしなくてはならないこと、わからないことがいっぱいです。そんな時に分かりやすく丁寧に説明やお手伝いをさせてもらって、何度もお会いして会話を重ねるうち、最後には、「ありがとうね」「助かったよ」と言ってもらえた時にはやはり、お手伝いさせてもらってよかったなって思いますね。

—思い出に残るエピソードなどがあれば聞かせてください。

奥様を亡くされたご主人がお返しの品をお選びになる時、「妻はコーヒーが好きだったからコーヒーをお返ししたいと思う。」と。そしてまた一周忌には、「妻はとても花が好きだったから花瓶を買いたい。」とおっしゃいました。そんなお話を聞くと、「ああ、いいご夫婦だったんだなあ。ご夫婦仲良かったんだなあ。」と思いましたね。亡くなった人を、亡くなった人が好きだったものを思い出しながら品物を選ばれた姿が大変印象に残っています。



先日の母の日・・・、店頭ショーウィンドウに母の日のギフトのディスプレイがしてあったんです。それを見て、お母さんにお花を買いたいと高校生の男の子が来てくれました。残念ながらうちの店に置いてるのは造花だった為、買ってもらうことはできませんでしたが、「優しい子だなあ。」「お母さん、喜ぶだろうなあ。」と思う心温まる出来事でしたね。そういう場面で癒されたり、また亡くなられた方の思い出話で ご家族と一緒に涙を流したり・・・。たくさんのお客様とお会いしてきた分、たくさんのお思い出がありますね。

—今後はどんなお店にしていきたいですか？

「おかやす」を若い世代の方たちにも知っていただき、何かあった時にはおかやすへ行こう、相談に行こうと思ってもらえるようなお店にしたいなと思います。取り扱ってる商品が自店で作り出しているものではなく、他店でも扱ってるものでも、仕入れたものをそのまま販売するという形

態ですので、やはり「売り方」というところで「おかやす」にしかないもの、他店と少しでも違ったものを見出していくことが課題でもあります。

母がよく「おかやす」でお中元やお歳暮をお願いしてたんで・・・と息子さんがお店に来てくれることもあります。そうやって親子で「おかやす」をご利用いただき、つながりをもたせてもらえるお店であるために、こんな時どうしたらいいのかわからない、こうして欲しい、の疑問や要望にお応えできる知識とサービスはもちろん「心のこもった対応」を常に心がけていきたいです。



贈る側と贈られる側の間に入ってさせてもらうお仕事ですから、ミスは当然あってはならない。お客様が思う気持ちを形にし、気持ちまで伝わるようにお届けしたいですから。

—おかやすさん、本日はありがとうございました。

ギフトプラザ おかやす

住 所 五條市須恵2-7-35
電 話 0747-22-3801
F A X 0747-22-5155
営業時間 9：00～19：00
定休日 無
駐車場 有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

「母の日」「父の日」、今年も贈りました。

母には美容顔パック、父には冷酒を。毎年何がいいかと悩みますが、ささやかな贈りものを両親はいつも喜んでくれます。だから、贈る側もできるだけ両親の欲しいもの、好きなものを贈りたいもの。日頃のリサーチは大切です。そんな中、知ってしまった母の今欲しいもの・・・「電動機付自転車」（汗）

来年までには、もう少しささやかなもの?で欲しいものが出てきてくれますように。



“現実を忘れさせてくれる”
そういう空間を大切にしています。

パティスリー クリアン 田中 千佳代さん

2015年6月29日

五條市の北部閑静な住宅街、季節のお花が綺麗に咲いています道路沿いに店舗を構える、パティスリー クリアンさん ドアを開けますと落ち着いた雰囲気店内、素敵なお客さま田中千佳代さんに迎えていただきました。

「マダムさんが、パティシエになったきっかけを教えてくださいませんか。」

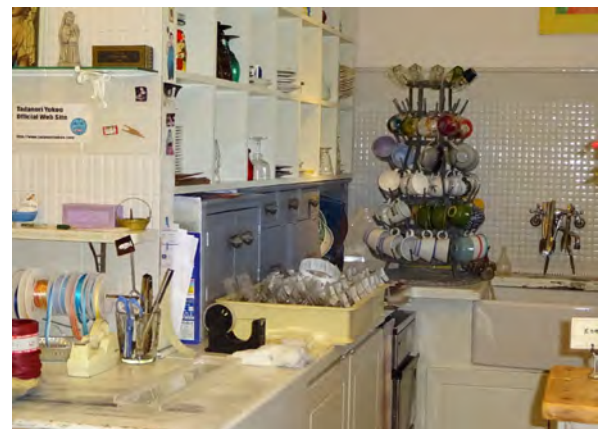
私は料理が好きで、10代の頃から料理教室に長い間通い趣味にしていたのですが、ある頃から自分を見つめ直そうと思い1年間に渡りいろんな事を考え・・・そして最後に残りましたのがケーキ作りでした。

それから、一からちゃんと教わろうとプロの先生、ホテルのシェフに付いて学んでいるうち、勉強するなら日本には、日本の文化や和菓子があるように、フランスにも伝統的なお菓子や文化があ



るのだらうと・・・フランスで勉強したいと思ったのですよね。

そこでお金を貯める為ケーキ屋さんのバイトを探していると、ちょうど八木で主人（シェフ）のお店（クリアン）がオープンしたところで、働かせてもらって（弟子入り？）フランスへ・・・。フランスでは、言葉も解らないまま学校に入り、そのことばかりに一生懸命打ち込んでいました。その後シェフが、パティシエとして受け入れてくれましたので一生懸命働いていたのですが、一度違うこととも思って、料理屋さんのデザートを作らせていただいたり、自分で桜井市多武峰の麓に



焼き菓子の工房を持ったりと・・・していました。

そして結婚を機会にパティシエからマダム業へと変わりました。

一田園にお店を移転されましたね。

最初は、八木でケーキ店を営んでいましたが、お茶を飲んでいただけるような所に移りたいと思って・・・樫原や奈良市内など色々回ったのですが



御縁が無く・・・ここは、実家の父が持っていた土地で自由に使っているよと・・・と言う事で11年前になります。

一人気のお菓子の特徴を教えてください。

季節によっても色々ありますが、生菓子は、モンブランや和栗の品が人気ありますね。生クリームは添加物の入っていない品を使用しています。



お客さまで、『うちの子、生クリーム嫌いなんですけど、クリアンさんのは食べられるねん。』と言って下さる方もいらっしゃいます。無添加ですとリスクもありますがやっぱり、出来るだけ体に良い物ですね。

そして、タルト生地に五條産の小麦粉を使ってタルトを焼いています。勿論他の小麦粉よりお値段は高いのですが、まず添加物が入っていないことや香ばしいなどから・・・ありがたいですね。いちごも五條産。新鮮な地元の物や、お隣和歌山のフルーツを使っています。地元の柿ですが、リンゴのタタンというタルトケーキがあります。リンゴを使って焼くのですが、柿で試して、温度を入れると生臭かったり、えぐみがでたり、キャラメリゼをすると（砂糖を使って焼き付かせること）



茶色くなったりと・・・。柿農家のお父さんに協力して頂き何種類もの柿で試行錯誤、やっと昨年完成させました。これは都会の方に興味をもっていましたね。

焼き菓子は、バターが無いとよく言われていますが、やっぱりバターを使って焼かないと・・・。



無いのだったら焼かないで・・・と思っています。焼き菓子は、物凄く人気があります。

涼しい季節には、キャンディやショコラも手作りします。ショコラは、お店で作る品と、フランス、イタリアから取り寄せている品物もあります。

一紅茶やコーヒーにもこだわりがあるのですか。

紅茶は、フランスから。やはり茶葉を合わせる人に無添加の品（全てでは無いと思うのですが）を送っていただいています。

コーヒーは、この前から映画になった、石川県能登半島に珈琲豆の焙煎士の女の子がいる二三味珈琲さんです。今から15年程前、私はコーヒーが好きで取り寄せしていたのですが、それから後この焙煎士さんの記事を読み感動をしまして、パティシエをやっていたから、きっと生クリームに合う美味しいコーヒーを入れるだろう！と思ったのです。女の直感ですね。（笑）そしたら美味しくて！！

映画『さいはてにて』のモデルになった焙煎士さんのそんなコーヒーです。このコーヒーをブログで紹介しますと、紅茶党の方が、コーヒーを飲

みたいと・・・不思議ですね。映画やテレビの影響ってすごいですね。でもやっぱり材料ですよ。



一お商売をしていて一番大切にしている事を教えて頂けますか。

お客さまですね。友達も言ってお客さまの『現実を忘れさせてくれる』と・・・
そういう空間を大切に、また作れるように、お花を絶えさないように大事にしています。お客様（喫茶の方）も思っている以上に、「ホッとします。」と言ってお客さまです。

それから、パティシエの体調や精神状態を常にチェックしています。パッと見てあれ何か？・・・

また自分達もそうだったように、土・日曜日に休日が欲しいこともありますよね、私たちはダメだと解っていても、そういう事も取り入れてあげようと思って・・・

その代り物凄くお願いしているところもあります。出来るだけ彼女たちの環境を大切にしています。そういう事はとても大事だと思っていますね。

一五條でお商売をして困ったこと、良かったことなどありますか。

田園に移転して良かったです。最初お客さまは、“どんなかなあ？食べてみよう！”という感じだったのですが、そのうち、田園の方々も他から



来られた方もおられますし、元々八木のお店でなかった渋い商品やコンフィズリーやピティピエ（マロンパイ）などを並べますと買って下さるようになりましたし、土曜日、日曜日になりますと、この道（山麓線）を利用して、神戸、大阪、京都、和歌山の遠方から、また「懐かしいです」と橿原からお客さまが訪ねてくれます。こちらへ転居する頃からも「田園って、ちょこちょこと隠れ家的なお店があるでしょ。」とおっしゃる方もいましたし、なんとなくそういう風に伝わっていたようですよ。」

一これからの夢を聞かせて下さい。

より一層偏ってきました。私たちは、歳を重ねていきますが、精神年齢は止まったままですよ、そのまんまなんです。24才ですか？（笑）物を見て来ているし、食べて来ているし、色々な経験を積んで来ているので、ちょっと大人の女の人が喜んでくれそうな物づくりや空間づくりをしてい



きたいと思っています。大人のの人に喜んでいただけるような可愛さですね、私も興味があり好きなんです。あえて、年齢のターゲットを上げてより一層凝縮した感じにしたいですね。お母さまのケーキを作りに来ました。というような流れがあると、もっと嬉しい感じですね。

一本日はありがとうございました。

パティスリー クリアン

住 所 五條市田園4-1-5
電 話 0747-26-2330
営業時間 10:00~18:30
定休日 水曜日
駐車場 有



☆毎日忙しく生活している中、嬉しい時、楽しい時は勿論、落ち込んだ時も疲れた時もあります。そんな時はケーキを食べて、コーヒーを飲んで、一息できる空間を持てるのは嬉しいものですね。そして、美味しい物を食べていると自然と顔がほころび幸せを感じます。お土産や子供達のバースデーケーキもそうですよね。人と人を結ぶ人を幸せにしてくれる大切なものです。



すばっ
らい燈

安心安全なものをつくりたい
その一心でやっています

伊勢屋豆腐店 西村 富士男さん・利江さん

2015年7月23日

—伊勢屋豆腐店さんの歴史を教えてください。

（西村富士男さん 以下同）昭和48年、23歳の時ですね。五條市で当時の店名ニチイ、今はイオンさん、に出店したのが、私の出発です。今年で42年目になります。ずっとそこで製造、販売してたんですけど、9年前にこの田園の店舗へ移って今はここで製造、販売してます。

—豆腐屋さんを始められた経緯は？

私は石川県の能登半島の出身で、父は公務員、兄は農協に勤めてました。でも私は豆腐をやってみようと思ひまして、10代で大阪のお豆腐屋さんに行き修行に行きました。



住み込みで6年半ぐらいだったでしょうか。その間、辞めていく人がほとんど。やっぱり、朝は早くて仕事はきついし、親が恋しくなったりとか

でしょうね。それでも私は残って修行を終え、暖簾分けをしてもらったんです。

—大阪で修行された後、五條市に来られたのは何か伝手や理由が？

いいえ全くですよ。五條市には知り合い、親類がいた訳でも、私が行こうとした訳でもなく、修行先から暖簾分けをしてもらう時に、五條に行きなさいみたいな感じで(笑)。でも、住めば都、五條はいいところですよ。

—喫茶店のようなこのスペース、試食用のスペースなんですね！田園のこのお店を作られたきっかけは？

スーパーの中はね、やっぱりある程度の制約があるでしょう。スペースであったり、サービスであったり。私はお豆腐や新商品を試食してもらいたいし、豆乳も飲んでもらいたい、それでお客様の反応も見たかったし、もっとひとりひとりのお客様とコミュニケーションをとりたいかったんです



よね。だからこの試食スペースは絶対作りたいかったんです。やっぱり自分の店っていいですし、国

産大豆で作ったお豆腐はこんなに美味しいんだってわかってもらいたいですね。

だけど、今年で42年目、スーパーの中でやってた頃からのお客様も、高齢になられたり、こっちまで来れなかったり…。だからイオンさんの方に商品だけは今も置いてるんですけどね。

—この坂本龍馬の写真は？

龍馬が大好きなんです。素晴らしい人ですよ。その横に飾ってる写真は私。還暦の記念にチャンチャンコ着る代わりに龍馬の衣装を着て京都伏見で撮った写真です。ちょっと化粧し過ぎなんですけど（笑）



—豆腐作りへの思いを聞かせてください。

安心安全なものを作りたい お客様に安心安全本物の豆腐を食べていただきたい その一心でやっています。私自身、農薬で体を壊したことがあって…40年ほど前だったかな…だから自分が作るものはすべて安心安全なものを作りたい。商売を広げようとか大儲けしようとか、そんな気持ちは全然ないですね。

「美味しさ」は二番目。一番は安心安全な材料。でも裏を返せば安心安全なものは美味しいんです。それははっきり言えますね。週に2回だけ、頼まれた方だけ発送はしてますけど、それ以外は配達や卸しは一切お断りしてます。それ以上そっちに力を入れると来てくださるお客様にお断りしないといけなくなったりするでしょう。やっぱり来てくださったお客様最優先ですよ。

自分の容量、能力以上の事をしようとする必すどこかで手抜きしなくちゃなくなりますから。

—「医食同源」をモットーにされているとお聞きしましたが・・・「医食同源」とは？

はい。「医食同源」。グルメという意味ではな

くて、「良い食事」です。良い食事は健康の源ということです。私も65歳になる今日まで元気に働いていられるのはやはり食事だと思っていますからね。海のもの、山のもの、里のもの…バランスの良い食事ですよ。



豆腐づくりに関して言えば、やはり1に大豆、国産大豆100%、2ににがり、3に水、そしてその後技術が来るんじゃないでしょうか。安心安全ないい材料があって、そこに機械や炊き釜、作り手の技術が加わってこそ出来上がるんだと思いますよ。

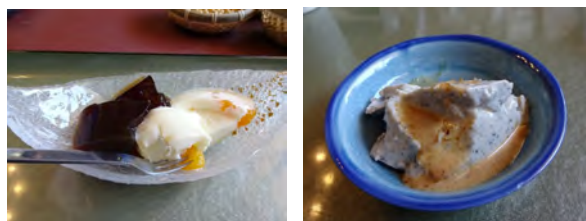
—たくさんの商品に驚きました。これらはすべて店内にて手作り無添加で製造されているということですか？

そうです。豆腐類だけでも30種類くらいありますね、その他に揚げ類や、豆腐コロッケなどの惣菜類、豆乳を使ったスイーツ類、種類は多いです。豆腐や惣菜だけに留まると範囲も狭まります…だけど、デザートも作れば食後に、お風呂上りに…とまた食べてもらえますし、お土産にもし



てもらえるんですよ。いろんなバリエーションの商品があればお客様にも楽しんでいただけますね。いろんな種類から選べるって楽しいじゃないですか。だから、見た目のパッケージなんかもきっちりしていかなきゃと思っています。

この日も豆乳でできた杏仁豆腐、黒砂糖と蜂蜜入りのところてん、黒ゴマ豆腐にゴマドレッシング、豆乳・・・たくさん試食させていただきました♪



—新商品はどうやって考案するんですか？

たくさんの種類の商品、すべて考案は私です。そのためにもデパ地下にもよく行きますし、インターネットで取り寄せもします。井の中の蛙になってはいけないと常に思ってます。いろんなところに行き、いろんなものを食べてそれで、自分が納得できる材料で作ってみます。常にアンテナをはって、「LET'S TRY」 まずは試してみる、やってみる です。何でもやってみないと分からないですから。そして判断はお客様。もしお口に合わなかったらもう買ってはくれないしリピーターにはなってもらえないと思いますから。

10～20種類考案しても、実際お店に出せるのは1種類あるかどうかってことです。そんな簡単にはいかないですね。今はね、考案中の豆乳をつかったデザートの開発にとりかかってますよ。

—豆腐作りは朝も早くて大変なお仕事ですよ。ハードな毎日の中、やりがいを感じる、嬉しいことは？

そうですね。毎日14時間、妻やパートさん達に助けられて働いています。うちは商品の種類が多いから大変ですよ。



でもこの辺りの住宅街の方、市内、県内の方、たくさんのお客様が来てくださって、土日なんかはほぼ県外からのお客様です。皆さん、ついでに買っただけじゃなくて、わざわざ来て買ってください。有り難い事です。リピーターのお客様がお土産に

と買って帰ってくれて、それを食べた方が美味しかったといってまた来てくれる。あと、ご夫婦揃っての来店もそうですが男性の方がたくさん来てくれます。私は男性や若い方達に支持してもらえるお店を目指してましたので、それは本当に嬉しいですね。安心安全な豆腐を美味しいね、と言ってもらえる、そしてまた来てもらえること、ですかね。

—困っている事は？

今、国産大豆が非常に高くなってきてましてね・・・アメリカの大豆に比べて国産大豆は6倍～7倍高いんです。うちの豆腐はスーパーのものと比べると値段は2倍以上高いと思うんですけど、原材料は7倍近くかかってるんですよ。それでもやはり安心安全なものの仕入れて皆さんに食べてもらいたいですから。

—五條市に住み、そしてお商売をされてきて感じることは？

修行を終えて五條に来た当初は大阪の環状線の何ともいえない臭いが恋しくて早く帰りたいってね・・・



でも今は反対・・・大阪にたまに行くと早く五條に帰りたいって(笑)やっぱり、住めば都。五條は自然が多くて四季折々の景色が好きですね。人口が減ってきてるのが寂しいですけどね。イオンさんの店内で仕事してた時は外の景色が見えませんでしたけど、このお店で毎日仕事をしながら見える窓の外の夕日や、四季折々の景色なんかはいいですね。

—これからの展開は？

この先の事は、まだどうなるか分かりませんが、私もロボットじゃないし、不死身じゃないので、やれるとこまでやってこうって思ってます。

「昔と変わらぬ美味しい味」って、必ず昔より美味しくなってるはずなんです。美味しくなっていないといけないんです。お客様の舌も昔より肥えてきているはずですし、昔より進化して美味しくなってるから昔と変わらず美味しいねっていつもらえるんだと私は思ってます。

後何年できるかわかりませんが、できるとこま

で安心安全なもの作ってお客様に美味しいねと喜んでいただきたいですね。わざわざ来てもらえるに値するだけの商品を作っていないと思ってしています。



店先に天日干しされていた国産天然天草。ところてんの材料だそうです。

西村さん、本日はありがとうございました。

伊勢屋豆腐店

住 所 五條市田園4-9-8
TEL/FAX 0747-25-0330
営業時間 9:00~19:00
定休日 毎週 水・木曜日
駐車場 有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

「美味しいものを美味しく食べられる」当たり前のことのようにですが、本当に幸せなことです。年齢と共に食の好みも変わり、ワラビやゼンマイ、ふき等の山菜類、香りが苦手だった山椒や春菊・・・今ではその味、香りがたまりません。今の季節なら、トマトやピーマン、茄子などの夏野菜（とビール？）は最高にたまりませんよ・・・ね！？ウナギや、ハモ（とビール？）、最高ですよ・・・ね！？ 毎日の食事を作るのは大変ですが、「医食同源」をいつも心に留め、バランスのとれた「良い食事」を心がけたいと思います。



すばっ
らい燈

美味しいお茶を飲んでいただきたくて、良質の茶葉を仕入れ加工して自信をもってお客様にお届けします。

創業明治元年 藤田茶園 中 雄司さん

2015年7月23日

私たちの生活には欠かせない日本茶、五條市中之町に店舗を構える藤田茶園さまにお話を伺いました。

お店の引き戸を開けますとお茶のいい香り居心地の良い空間・・・ご主人中雄司さん、奥さん、息子さんと日本茶インストラクターの中隆太郎さんに迎えていただきました。

—藤田茶園さまの創業を教えてくださいませんか。



明治元年野原村（現在、五條市野原）に藤田茶園を構えたのが始まりです。その後、祖父が五條市五條1丁目に店を移転し、そして平成16年中之町へ新店舗を移転し営業しています。

—お茶の種類も沢山ありますね。

お茶の木の品種も増えてきていますし、茶葉の



種類によって味の特徴が変わってきます。味がしっかりしているとか、水色が綺麗など・・・

静岡茶・宇治茶・大和茶などの産地によっても違ってきます。関西のお茶は、色はあまり出ませんが、味が濃くまったりとしていますね。大和茶は、あまり有名ではありませんが、しっとりとして良い味として人気があります。

お客様も最初は、頂き物で知ってそれから送ってくれますかと、昔は、そういう手段で広がっていきましたが、最近では、インターネットです。結構口コミで



関東や遠方から注文を頂いて、送り続けているリピーターさんが大勢います。

ー良質の茶葉とそうでない茶葉ができるのはどうしてですか。

風土と土壤で変わります。秋から春の間に栄養をたっぷり含んだ5月に刈り取る一番茶、梅雨時期に刈り取る二番茶、夏から秋に刈り取る三番茶もやはり成分は変わってきます。



ー茶葉へのこだわりはあるのですか。

美味しいお茶を飲んでいただくためには、茶葉の仕入れが一番大事でこだわりがあります。良質の材料が一番大事です。

ー特徴のあるお茶を教えてください。

息子さん) 基本的に良い荒茶を自家焙煎しているほうじ茶です。ほうじ茶は焙煎することでカフェインやカテキンが減少するやさしいお茶です。材料によりすごく値段の差がでてきますが、やっぱり一番茶を焙じた美味しいお茶がよく出ますね。普通のお茶屋さん、一番茶の高級品は焙煎しないんですよ。もったいないや手間も掛かるという事もありますし・・・当店は昔から基本的に、良い荒茶を焙じて販売しているのが特徴ですね。



ー美味しいほうじ茶に仕上げる焙煎はどの様にされるのですか。

ほうじ茶は、昔から回転式の釜で焙煎してきました。その伝統を今も引き継いでいます。

焙煎は、荒茶の種類によって時間も温度も違ってきます。現在は、焙煎機の温度も管理されていますが昔は、全て勘で火を調整しながら焙煎していました。安価な番茶は、火力を強くして焙じないと番茶らしくならないし、良い物は、高温で火を入ると茶葉がダメになる為、少し低温でじっくりと焙煎することで香ばしく上品な香りを引き出しています。物凄くデリケートですよ。外気温によっても時間が違ってきます。ただ単に火を付けて時間が来ると仕上がりではなく、何回も見て、確認し、煙を抜いて熱を逃がしてやらないといけないのですよ・・・そうすることで、まるやかなほうじ茶が出来上がります。茶葉との戦いですね、美味しい茶葉に仕上げるには色々な苦労があります。今は、息子が焙煎しています。

ー日本茶インストラクターの資格を取得されたのですか？

息子さん) お茶の勉強のために取りました。やっぱり美味しいだけでは売れなくて、まずは、知らない事を聞いて、覚えて、問屋さんと話して、また、色々教えていただいたりします。土台みたいなものです。また資格を取った時は若いですし、話をするお客さまは、年上の方ばかりじゃないですか、資格を持っていると専門的な知識があると話を聞いていただける、それが良かったですね。



ーパッケージも考えられるのですか。

パッケージは考える物もありますし、シール、進物用葉は手作りです。美味しいお茶を飲んでいただきたいという送り主様のお気持ちがあり、入れ



方を間違えると何もなりません。進物用は説明も出来無いのでお茶に合わせた葉を入れています。美味しく飲んで

いただきたくて・・・お茶も喜ぶだろうし・・・
良いお茶ほど温度をおさえて手間をかけて入れて
ほしいものです。

ー奈良のお店で販売されていますね。

息子さん) 新しく開店するので一度どうですか？
と商工連合会の紹介をいただき、奈良市三条通り
『着物と和のある暮らしayanaras奈良三条通店』で
お茶と急須を販売しています。
五條は、田舎だからお茶への関心が薄いですね。
その為外(市外)へ、アピールしないとね・・・
外の方は良い物を認め価値を認めてくれます。

奥さん) 先日ayanarasさま店頭で “ほうろくで
焙煎体験” 実際にはほうじ茶を焙煎して、炒りた
てのほうじ茶を飲んでいただきました。結構若い
人が参加してくれまして好評でした。外国の方も
居ましたよ。

日本の方が大勢参加して頂いたことは、お茶を好
んでくれる根本があるのかなあとと思いますね。ま
た外国の方は、日本の良い品を知っていますし探
していますね。茶器等も買って頂いたりしますし
ね。

ーそれは、どのように焙煎するのですか？

息子さん) カセットコンロとほうろくです。茶
葉スプーン1杯約3gをほうろくで2～3分焙じると
火が直ぐに入るので茶葉がポップコーンのように
膨れ、2人分程のほうじ茶が出来上がります。

お茶を買い
求める時は、
どうしても
名前の知れ
たお店の商
品を購入す
る方が多い
ので、実際
飲んでいた
だくのが一番良いですね。そういうきっかけを
出来るだけ作るよう努力しています。



ーありがとうございます。色が綺麗ですね。
(奥さまがお茶を入れて下さいました。)
お抹茶です。

ーいただきます・・・・・・
美味しいですね。

渋みが無く美味しいでしょ。京都一休寺へ納め
ているこだわりの抹茶で、何回も農林大臣賞をい
ただいています。大量に作るお茶では無くて碾き



臼から自分で調整し、40gの抹茶を作るのに1時
間もかかる商品です。美味しいお茶を飲んでいた
だきたくて、良質の茶葉を仕入れお客様に納得し
ていただける商品をと心がけています。

ーお商売をしているうえで大切にしていることは。

自信を持って言える材料を使って正直な商売をモッ
トーに営業しています。お客さまは、素人さんで
すので、解らないままごまかしもききますが、長
続きできません100年以上続けさせようと思えば、
先代も真面
目でしたし、
私もそう続
けて来まし
たし、息子
も真面目に
やってくれる
と思うの
で・・・。



ー五條でお商売をして感じることはありますか。

奈良へ行き感じた事です、人口が全然違いま
すね。人は少ないですし、高齢化になりますと施
設に入る方が多くて、活力が無くなりましたね。
時代が変わりましたね。『この町は、良い町です。』
と言える町になって欲しいですね。

ーこれからどの様にお商売をして行きたいですか。

日本の伝統のお茶をずっと続けていきたいです
し、本物の商いを本物の商品を、美味しくて安全
なお茶を提供し続けていきたいです。

ー本日はありがとうございました。

藤田茶園

住 所 五條市中之町890-31
電 話 0747-22-2686
F A X 0747-22-2899
営業時間 9：00～18：00
定休日 日曜日
駐車場 有



☆ある日の午後、「今日の冷茶おいしいね！」と何杯もおかわりをする家族、「そうでしょ！」と私は得意気に・・・・・・
実は藤田茶園さんに教わりました。「冷茶ポットに水出し茶葉と冷水を入れ、茶葉を十分泳がせてあげてください。2
時間程で美味しい冷茶が出来上がります。」と・・・・一度試して下さいね。

「人生は波があつてこそ楽しい」
 そう思える今がいい



山田旅館 女将 山田 八重子さん

2015年8月20日

—山田旅館さんは五條市で最も古い旅館だそうですね。歴史について聞かせてください。

（山田八重子さん 以下同）建物は江戸時代後期のものだそうです。



「五二館」という名前だったこの旅館を材木屋をしていた主人の祖父が買い取り、「山田旅館」として明治時代から始めたそうです。昔は筏宿として、また結婚式の場としてもよく利用され、初代や二代目、仲居さんや女中さん数名で忙しくしていた時代だったようです。建物には五二館の看板がまだ残っています。

—筏宿ですか？

そうです。当時木材の運搬に吉野川が使われていました。吉野杉を組んで下ってきた筏はこの近

くの川端の貯木場へたどり着いたんです。そこから和歌山へ運ぶ材木は組み替えてさらに紀ノ川を下り、大阪、東京へは当時、そこまで繋がっていた国鉄の引き込み線により運ばれていきました。後にトラックでの搬送に変わり、道は整備され、引き込み線はなくなりましたがね。筏師や材木商がうちの2階で商談、取引、その後の宴会や宿泊に頻繁に利用していたそうです。



—女将が継がれた経緯とその後の歩みについて聞かせてください。

私は昭和40年に嫁いできました。

昭和34年に伊勢湾台風があり、この新町通りも被害にあったそうです。うちも1階は被害がありましたが、幸い客間は2階でしたので、被害は及ばなかったようです。しかし、その頃義父も病から体調を崩し旅館業も一時休業の状態です。主人は勤めに

出てましたし、何も分からないまま私が継ぐかたちになりました。

そこからは、調理師免許をとったり、建具を少しずつ直したり、子育てもありましたし、必死でやってきましたね。そうするうちにまたお客様も増え始め、五條市に工業団地テクノパークが建設される頃は工事関係の方に頻繁に利用していただくようになり、また長期滞在でのご利用の方もいらして、それはもうとても忙しかったのを覚えています。

一昔は筏宿として、そして今現在、山田旅館さんを利用されるお客様はどのような方が多いですか？

ロコミや雑誌を見て利用してくださる方や、ツーリングでこちらへ来た方、そして今も工事関係で長期滞在、定期点検作業の仕事で定期的にご利用してくださる方がいらっしゃいます。

観光で来られる方は、ここを拠点に吉野へ行ったり高野山へ行ったり。また、ここから京都へ出かけてもまた戻って泊まってくれる若い方もいたり…。

外国のお客様も…アメリカ、ニュージーランド、イギリス、台湾…この旅館をととても気に入ってくれます。背の高い外国の男性客さん、着丈が合わず膝丈になる日本の浴衣を着てワイワイ楽しんでくれてました（笑）

一昨年、この旅館で結婚式をされた方がいらしたそうですね。

はい。そうなんです。といってもうちは場所をお貸しただけで、衣装や、着付け、カメラマンなどすべて「祝言屋」さんというところが準備してくれるんです。昔はうちでも結婚式が頻繁にあり、義父が料理を作り御膳を出していたのですが、今は結婚式場がありますでしょう…。そんな中、うちで式を挙げたいと言ってくださった方がいらっしゃって、祝言屋さんを通して結婚式をされたんです。式が終わった後は、この新町通りを衣装を着て歩かれたり、吉野川の河原で記念撮影されたり。大変喜んでくれてました。お幸せそうでしたね。

一映画の撮影場所になったそうですね。

はい。2007年、山本未来さん主演の「花影（はなかげ）」という映画です。

一その時の思い出は？

監督さんや助監督さん、女優さん、俳優さん、そしてスタッフの方達、総勢40名ほどの方がたく

さんの道具や機材を持ってきて、撮影が行われました。全員はさすがに無理ですが、数人の方は宿泊もしてくれて、食事やいろんなお話、それに、主人も私も通行人として少し出演させてもらって（笑）そこにたくさん写真が飾ってありますでしょ。いい思い出です。



一喫茶コーナーがありますか？

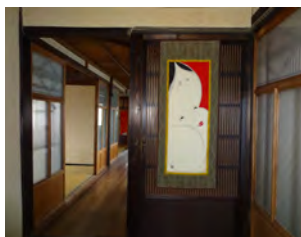
この新町通りの古い町並みをカメラを片手に散策される方がちょっと休憩してお茶を飲める場所があったら…ということでも市役所の方の勧めもあり始めたんです。



私は好奇心が旺盛で趣味も多いんですよ（笑）何でも挑戦してみたい性分で（笑）このテーブルや椅子は主人の手作り。主人は他にも写真やパソコンも…なかなかの腕前ですよ（笑）

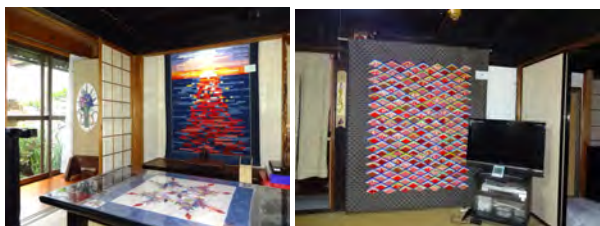
一ところどころに飾られているこのパッチワークもご趣味で？

はい。そうです。どんな小さな端切れでも作品になるんですよ。一針一針手縫いでやり始めると夜中までやってしまうことも（笑）お土産にと買っ



てくださる方もいます。年に一度この新町通りで開催されるHANARARTではこの旅館いっぱいに展示します。古い建物や黒い建具にちょっと色合

いや季節感を添え、感じよくなればと始めて今では作品だらけです（笑）紀州手毬や吊るし雛などもあります。



作品は小さな小物から大きなタペストリー、バッグなどは注文がくるほど。いろんな方々から着なくなったと譲り受けた着物も山田さんの技術により、作品へと生まれ変わる。

一旅館業を営まれてきた中で大切にしているもの、気をつけていることは？

いろいろありますけど、「綺麗にすること」ですね。いくら建物が古くても掃除を行き届かせ気持ちよく。古い建物ですから、廊下や階段、建具、



拭き掃除は念入りにしないとイケません。

帰り際に、おばちゃん、また来るよって言って帰ってくれたらとても嬉しいです。料理も凝った料理はできません、畑で採

れた自家製野菜を使った家庭料理です。若い頃から食事をずっと作ってきたせいか、私は献立を考えるのは全く苦にならないんです。みなさん、外国の方も美味しいと言って残さず食べてくれます。また来たいと思ってもらえる接客を心がけています。

一所々に歴史の感じるものがみられますね。この家紋の付いた箱は何ですか？

その箱には提灯が入ってます。何に使ったと思いますか？筏師が夜になると、その提灯で足元を照らし、川岸につないでいる筏が流れていないかと確認に行ってたそうです。



この火鉢もかなり古いですよ、冬場は火を入れて鉄瓶を乗せてね・・・。

一客室にも現代のものと違うところがたくさんありますね。

客室の天井は舟天井といって、水平ではなく船の底のような形になってます。



昭和初期、吉野川の水量も多かったことから筏での木材運搬が盛んでした。その頃うちも栄山寺から舟を出し、舟の中で鮎料理を出していたそうです。そんなことからこ

のような舟天井にしたんでしょうかねえ。

また、天井板の柄はカンナでつけたものでなく、木挽き師が挽いた板で、現在の製材では、この木目を出すことは出来ないそうです。木目が波のような模様をしているでしょう。全国の棟梁が見学に来たりもします。

部屋の角の頭上にある小さな引き戸付の押入れのようなものは、今でいうと金庫です。鍵も付いてます。



一歴史あるこの旅館、女将さんの思いを聞かせてください。

新町のこの通りは五條市でも最初にできた町並み。重要伝統物建造物群保存地区として2010年に全国で88番目に指定されています。



この古い町並み、そしてこの旅館も残したいと思いますね。

でも最近は色々な事情から空き家が多くなってきました。やはり空き家は傷んでいきます。それをどうにかならないかなと思います。旅館は私ひとりのできる範囲ですが、うちを利用してくださるお客様ののためにも無理しない程度に続けていこうと

思っています。

人生は波があつてこそ楽しい。辛い時や悲しい時、楽しい時ももちろんありました。嫁いで来て50年、今は趣味や旅行、気の合う友人達との楽しい時間、そして旅館のお仕事、あれもしたいし、これもしたい、どれも楽しい（笑）。そう思えるのも何事も一生懸命悔いのない様に頑張ってきたからでしょうか。今、とても楽しいんです。



山田さん、本日はありがとうございました。

山田旅館

住 所 五條市新町2-6-8

電 話 0747-22-2125

営業時間 チェックイン 16:00 チェックアウト 10:00

駐車場 有

料 金 素泊 ￥5,000（税込）

朝食付 ￥6,000（税込） 二食付 ￥7,500（税込）

※食事等、予約時に相談に応じます。

※喫茶コーナー 不定期で営業



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

どんなお話しを伺っても女将さんとの会話は最後は笑って終わる。

学生時代は体操や陸上、スポーツ万能で、今でも夢に見るほど楽しい時代だったそう。旅館業を継がれてからは、料理や手芸の腕もプロ並みに。パッチワークでは年に数回作品展をされ、注文もくるほどに。美味しいお店や、ドレスシングの作り方、教わる事もたくさん。話題豊富でバイタリティーにあふれる女将さんはこちらが元気をもらえるほど生き生きとしていらっしゃいました。取材後、映画「花影」を見ました。女将さんから聞いた昔のお話と映画に映し出された旅館の様子が重なり合ったような瞬間は何だか懐かしいような感覚がしました。

お二人の幸せを願いお手伝いを・・・
お役に立てることが嬉しいです。



創業明治2年紙定結納店 川合 友子さん

2015年8月27日

国道24号線沿いにお店を構えます紙定結納店さま
お店の自動ドアが開きますと伝統的な結納品の品々
が並びます。身が引き締まる思いで声を掛けます
と、優しい声で店主さんに迎えていただきました。

卸しにも行っていたようですが・・・（私も嫁い
で来たので詳しくは解らないのですが）時代の変
化と共に戦後、結納専門店として営業し平成7年5
月に新町1丁目8-10へ店舗を移転し現在に至ってい
ます。

一紙定結納店様の創業を教えてくださいませんか。



雑貨を扱う商店として商励会通りに開業したの
が、明治2年です。初期の結納品（紙縫の水引で
金封を折った袋）や、ビール、お線香やローソク、
柿渋で作ったカルトンなどを十津川や野迫川に

一屋号の由来を教えてくださいませんか。

暖簾分けですね。初代の方の名前が定一さん、
屋号の紙を頂きまして『紙定』と聞いております。

一伝統文化の結納について教えてくださいませんか。

結納品は、はじめとして男性側の息子さんの伴侶
となる女性をここまで立派に育てて頂いた女性側
の親御さんに対して感謝の気持ちを表して納める
大切なものです。最近では、人口が減っていますし、
恋愛されますので納められる方が少なくなってい
ますし、学生の頃から都会へ出て恋愛されると、
相手さんの実家が遠いからということ等から納め
ない方が増えていますね。

一でも、結納品を納める方もいらっしゃいますよ
ね。

以前の様な仲人さんがおられて納める結納は無
いようですね。結婚式の招待状も〇〇家〇〇さん
の長男、〇〇家〇〇さんの長女、〇〇夫妻媒酌人
と書いてありましたよね。みんな親元が何かかも
してくれましたが、現在は、ご本人さん重視の本



人さんのお名前が届くのと違いますか。けじめとして感謝の気持ちで納めていた結納ですが、意味が解らないまま要らない物は止めときましょう・・・。と若い人の意見が強くなって来ているのでしょうかね。お荷物もないでしょ、住宅事情も変わってクローゼットが有りますよね。着物もほとんど着なくなりましたし、（私達の頃から簞笥の肥やしになっていますが・・・・。）着付けも私達の頃は習いに行きましたし、お茶、お華も基礎的な事を習い、みんなお嫁入り道具でしたよね。その頃



は、「初心者ですので安価なお道具下さい。」とお茶の道具も買い求められる方もいましたね。結婚式当日も男性の家の仏様をお参りして、式場へ角隠しと打掛を着られて・・・・。

時代に合わせて変わって来たのだと思います。最近ではホテルなどの会場を設け両家で集まり食事を・・・結納式をされるというケースが多いようです。明日も、ホテルで結納式をされますので結納品を贈らせてもらいます。形や品物も変わって来っていますが、結納品を交換されていますね。



家と家の繋がり感謝の気持ちでされていたのですが・・・・趣旨が全く変わって来ているから致し方ないと思うのですが、やっぱり結納は納めて欲しいですね。

ー結納品にも理由がありますね。

結納品には、長き歴史と大切な思いが込められ

ています。『美しく舞う鶴のように 亀の寿命に願をかけ 変わらぬ松のみどり すくすく伸びる竹の如く 香りゆかしき白梅をそえ永遠の愛をこめて贈ります。どうぞ幾久しく納め下さい。』と・・・



鶴は夫婦愛の象徴。亀は長寿と健康。松は年中の緑を保つ弥栄。竹は真っ直ぐな成長を祝います。梅は厳しい寒さに耐え春に先駆けて美しい花を咲かせ実を結ぶ事を祝い。高砂人形は共に白髪の生えるまで仲良く添い遂げるようにと。寿留女（するめ）は、剣先の烏賊を付けるのですが噛めば噛むほど味が出るので、良いお嫁さんになって下さいと。子生婦（こんぶ）は、子宝に恵まれますようにと願っています。

ーお商売を通じて嬉しかったことはありますか。

「紙定さん、お世話になりました。お陰様で無事終わりました。」「結納品、相手方さん喜んでくれました。」「とお礼に来て下さる方や、お電話を下さる方、道やスーパーでお出会いすると「紙定さん、孫ができてまして幸せにしていますよ。」とお声を掛けてくれる方がいます。自分の事に嬉しいですね。結納は、幸せになって頂くお手伝いをする結婚の最初のセレモニーですからね・・・。ホッとしますね。幸せで良かったなあ。お役に立てたという事が嬉しいですね。

最近では、結納品を買い求めに来て下さる方が、以前納めさせていただいた子供さんが来られます。当時は、地図を見て一生懸命お届けしたことを覚えてい



ーお話を伺っていると嬉しくなりますね。反対に困っていることはありますか。

私達は、先代さんからの教えをお伝えするのですが、最近では、本やインターネットの影響が強い

ですよね。袋1つでも「そこには、そう書いてあったよ。」と・・・・・・・・地方には習慣、風習などの特色が有りますよね。本などには全国的な都会を中心に載っていると思うのですが・・・。

奈良県、大和だけのこだわり、和歌山のこだわりを説明するのですが、年に数回

伝わらない事があります。土地が変わると品変わる・・・と、正式にお伝えしたい事が伝わらないことがあって困っています。

結婚式のお祝儀には夫婦紙（半紙半帖）を付けてお祝いをします。奈良県と和歌山県の習慣ですね。壹百万円だから付ける、五千元だから付け無いと金額に関係なくて『代々続きますように・・・、ますます繁盛しますように・・・』という理由で結婚、棟上げ、出産の3つのお祝いに……。新築や開店祝いには付けませんね。お年寄りの方は、「半紙下さい。」「台下さい。｣と買い求められます。若い方は半紙を貰っても使わないから・・・と、またそうやって来ていますしね。京都や大阪はこの様な習慣は無いようですね。

一お祝儀袋も種類が沢山ありますね。また、先程のお買い上げのお客様のように代書されるのですか。

結婚・出産の祝儀袋も男性用、女性用と共にもカラフルになってきていますね。先代の



頃からお祝儀袋購入ご希望の方には、サービスで代書しています。始めた頃は字体を見て「こんにちは・・・。」と聞いたこともありましたね。

一お祝儀袋の代書をして頂けるから紙定さんで購入をと思っているお客様も大勢いらっしゃるでしょうね。また、水引で飾りを作っているところをお見かけしたのですが。

これらの結納品は仕入れていますが、嫁いで来た当初は、水引で作っていましたし習っていました。母が、教えてあげると・・・少しずつ知らなかつ



た事を、今まで触ったことが無かった鶴や、亀が出来ると楽しいですし・・・。

お花や兜を作って講習会をしていた頃も在りました。キーホルダーなども作って、かげろう座に出店しこともありましたが手が回ら無くなり止めました。

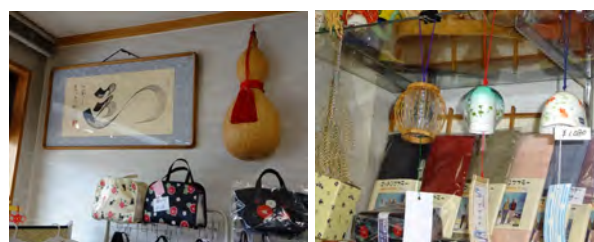
この箸置き涼しげでしょう。水引を四つ網で編む



だけなので簡単に出来ます。ちょこちょこ作って置いて、お客様に差し上げたりしています。お正月には紅白や金銀の水引で作るとまた綺麗ですよ。現在は、お正月の角松に飾る鶴や梅花があります。ちょこっと付いているのですが知ませんか？今度よく見て下さいね（笑）、そんな梅花の飾りを水引で9月頃から作り始め3～4千個程を納めています。

一小物も沢山ありますね。

お客様が、「こんな品物欲しいねん。」と聞いて下さる方がおられて、私も好きなもので・・・・。



京都の有名店から、鞆や風鈴、風呂敷などの小物を仕入れています。

風呂敷は、昔と全く違ってテーブルクロスやスカーフにも使える洒落た品物に・・・勿論ちりめんの風呂敷もご用意させて頂いております。時には、お孫さんの1歳の誕生日を祝う一升餅を背負わせる時に使用する風呂敷置いてませんか？唐草模様の



風呂敷ありませんか？と買い求めに来られます。

風呂敷は、幸せを包み込むといわれご近所の御挨拶回りに配ったりしたもので

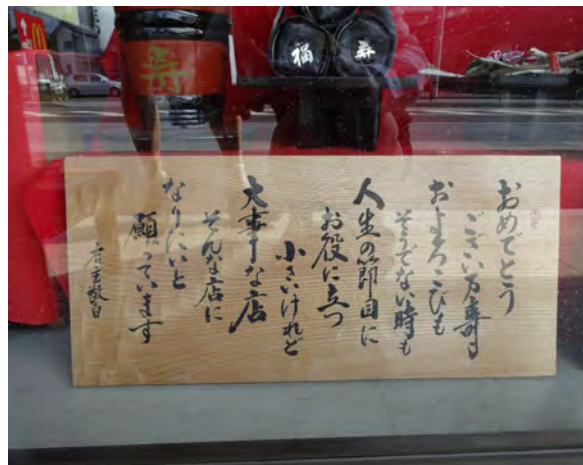
すよ。

一お商売をしている中で一番大切にしていることは。

この商売は、縁談が整い不安や疑問でご相談に来られるお客様がほとんどです。伝統的な教えと時代の変化に合った知識で十分納得、満足して頂けるようにと・・・心がけています。最近では子供達も結婚しましたので、ある程度お客様のお気持ちちが解りますので・・・信用して頂けるように、お役に立てるように・・・と思っています。

一これからどの様にお商売をして行きたいですか。

今までの通りに、ご相談に来られるお客様のお役に立てることが出来ますように、およろこびもそうでない時も 人生の節目にお役に立つ 小さいけれど大事な店 そんな店になりたいと願って・・・続けていきたいと思っています。



一本日はありがとうございました。

紙定結納店

住 所 五條市新町1丁目8-10
電 話 0747-22-2426
営業時間 9:00～19:00
定休日 木曜日
駐車場 有



☆お話を伺っていると「一升餅のお祝い」と・・・聞き覚えのある言葉を、子供達の1才の誕生日、母が一升餅でお祝してくれた事を思い出しました。何時の頃から始められたのでしょうか？（1才の誕生日を迎えた子供を祝うため一升のお米を使って作るおもちの事で、一生食べ物に困らないように、これから一生健やかにと願いを込めて子供の成長を祝うお祝いです。）お陰様で子供達は、すくすくと成長し続けています（笑）。慶弔事は、地域や年代によってルールが様々で難しいですが、相談に乗っていただけるお店が身近の在ることは心強いことです。



すばっ
らい燈

変わらない店でありたい
スパゲティーハウスとしても
ライブハウスとしても

スパゲティーハウス シエロ 竹村 輝彦さん

2015年9月29日

ースパゲティーハウスシエロさんがお店を開店されたのはいつですか？

(竹村輝彦さん 以下同) 平成3年12月18日です。

ー店名シエロというのは？

イタリア語で「空」という意味です。言葉の響きや意味などから考えて決めました。

ースパゲティー屋さんを始めたきっかけは？

高校卒業後、名古屋の専門学校時代にスパゲティー店でアルバイトをしていたんです。そこで、注文がきてから茹でるスパゲティーは保存がききロスがないというところに魅力を感じたんです。パスタは茹で時間が大事。さらに茹で上がりと同時に進行の調理の手際良さやスピードが大事です…でも、もともと手先は器用な方かなと思っていましたし、自分にもできそうかな、いずれはこの仕事いいかなあと思ってたんです。そして、何よりそのお店のスパゲティーが美味しかったんですよね。それがきっかけですぐにお店をオープン…ではありませんが、そのお店でのアルバイト経験が結果的に今のこのお店の原点です。

ー専門学校とは何の専門学校だったんですか？調理関係ですか？

いえ、僕は中学時代からギターが好きで仲間とバンドを組んだりしてたんです。高校時代はもち

ろん軽音楽部。市民会館を借りて自分達でライブをしたりしてました。「ギター小僧」だったんです(笑)

高校3年の進路を決める頃、ミュージシャンは無理だけど、楽器を触っていたい、楽器業界、音楽業界へ進みたいという思いから専門学校への進学を決めたんです。専門学校で技術を習得してから楽器店に就職しよう。そこでピアノ調律師としての技術を取得し、晴れて念願の楽器店へ就職した訳です。

ー楽器店でのお仕事はどうでしたか？

和歌山県の楽器店でピアノ調律師として一日に数件お客様宅を訪問していました。ですが、三年で退職しまして…。その後、母校の専門学校の講師にならないかというお話をいただき名古屋へ戻り二年間勤務しました。

楽器店、楽器専門学校講師…共に大好きな楽器業界ではあったんですが、正直その業界の賃金の面で疑問を抱くようになり、飲食業への転身を決め外食産業の会社へ就職しました。

ー飲食業への転身はやはりアルバイトしたスパゲティー店での経験が影響したんでしょうか？

そうですね。あの時、いずれはこの仕事も…と魅力を感じた職業でしたからねえ。それでもう一度、そのバイト先の親方のお店の特

を叩き、一から教えてくださいとお願いしました。お店をするならいろんな飲食業の事を知っておきたい、習得したいと思い、親方のお店とかけもちでドイツ料理のフルコースレストランやコーヒーが美味しいと人気の喫茶店で修業兼アルバイトをしました。



—そしてその後、オープンということですね。

両親がここに土地を所有してましたし、僕は長男なので、お店をやるなら地元に戻ってこないかという両親の思いもありまして、僕が27歳の時に「シエロ」をオープンしました。

—オープン当初はどうでしたか？

当時、スパゲティー専門店というのは五條にはありませんでしたし、そんなに宣伝もしませんでした。



したが、口コミなんかでお客様も増え幸先のいいスタートでしたね。一度来てくれたお客様が5回6回と来てくれる常連客さん

となり、オープン当初から今もお来てくださるお客様もいらっしゃってありがたいことです。逆にスパゲティーだけでなく、もっとレストランみたいなメニューをとか、配達もしないとやっていけないんじゃない？って声もありましたが、僕は僕自身が親方の店で学んだことや親方のやり方を見てきたので、僕はこれでいくんだ、やれるはずだと自信を持ってやってきました。

—今、好きな楽器とのつながりは？

職業としてはやはり調律師の仕事からは離れず、今もお店の定休日の火曜日に細々とやってます。

やはり、他の楽器店との兼ね合いもありますし、大題的には宣伝もできませんが、知り合いの方の紹介のそのまた紹介であったり、僕のブログを見てくださってという感じですね。

趣味のギターは、今でもやってますよ！さらにギターの製作の方もやってるんです。



取材時、オーダーを受け製作中のギターを見せていただきました。

その後完成したギターは、夏のある日、マスターのもとから嫁いでいったそうです。

—シエロさんでは店内でライブが行われているそうですね。詳しく聞かせてください。

はい。プロのミュージシャンによる「ソロライブ」を毎年秋に、そして、私と同じような趣味を持った仲間との間で始まった「シエロ音もだちライブ」を毎年春に開催しています。

—プロのミュージシャンとは？

日本を代表するアコースティックフィンガースタイルギターの名手、岸部眞明さんにはもうかれこれ10年近く来ていただいています。

有山じゅんじさん、加川良さんにも来ていただいたことがあります。

—岸部さんとの出会いは？

若い頃は仲間とバンドを組んでやっていましたが、みんなそれぞれ仕事が忙しくなったりで時間的に合わなくなってきたんです。私も家でひとりでギターをやるようになっていた中で、愛読書「アコースティックギターマガジン」で岸部さんを知りました。彼のCDを聞いた時衝撃を受けたんです。ボーカルのないアコースティックギター1本で奏でるメロディの素晴らしさに。そして、たったひとりでも、たったギター1本で好きな時間に好きなだけ練習もできて、こんなすばらしい音楽が

できるじゃないか・・・と思いどんどんはまっていった訳です。

—そこからどのようにしてシエロさんでのソロライブを実現させたのですか？

岸部さんが全国各地のライブハウスやライブ喫茶をまわって演奏されてるのを知り、いつそのこと、うちの店にも呼ぼう！と思ったんです。そこからは、SNSを通じて既に岸部さんのライブを行っているライブハウスの方達とつながりを持つことから始まり、自分自身も各地のライブ会場へ足を運び、音響設備や機材、いろんなことを学び習得して、そして岸部さん本人とお会いし、シエロでのソロライブ出演依頼やギャラの話まで直接交渉しました。バンドをやっていたのでもともと持っていた機材に加えて新たに大きなスピーカー等も購入し、セッティングも自分で行い、そしていよいよ岸部さんがうちの店に来てくれることになったんです。今年の秋で第11回目を迎えます。

—自身のお店でのソロライブ開催、いかかでしたか？

既にライブをしたことのあるライブハウスなら、固定ファンも来られますが、シエロはいわば新参者です。なので、最初は身内や知り合いを呼んでのスタートでした。ですが、2回3回となるにつれ、岸部さんのファンはもちろん、シエロならではの近距離のステージ、音響に評価を得、遠方からのファンも来られ、定員30名ほどですが、毎年満員です。毎年ライブ開催が決まると僕自身はもちろん、真っ先に連絡をくれるほど心待ちにしてくれている方もいます。

—「シエロ音もだちライブ」とは？

プロの方のソロライブに対して、シエロ音もだちライブというのは素人のライブです。こちらもう第9回目を迎えました。

プロの方のソロライブを開催していくにつれて、ライブに来てくれた方がその後個人的にお店に食べに来てくれるようになったんです。「マスター、こないだはありがとう」って感じで。で、会話を交わすうちに「実は私もギターをね・・・」って話になったりすると、あ、同じ趣味なんだって・・・。そんな方が一人二人と増えていき、同じ趣味を持ち、気心知れたフィーリングの合う人達との和ができてきて。それで、プロの方と同じ機材で同じ状況でライブする？って話になって（笑）

自分が音楽やギターを好きってだけではやっぱり

ダメで、プロの方を招いてここでライブをしたっていう経験がシエロ音もだち仲間との道筋になったんです。

—マスター自身も演奏を？音もだちライブはどんな感じなのですか？

はい。僕も岸部さんのようなインストロメンタル（ボーカルのない）で演奏します。去年よりすごく上達してる人、去年からの方向性を変えた演奏の人、1年ぶりのその日当日にないといけない驚きがまたおもしろく刺激になり、もっと上手になりたい、もっといいステージにしたいと思うようになるんですよ。

ちょっと変えてみよう、驚かせてみよう、出演者達はその日に向けて毎年試行錯誤だと思いますよ（笑）準備も後片付けもすべてみんなでします。個性あふれるひとりひとりが好きな音楽を通じて深い繋がりが持てる・・・そういうの全部含めて「シエロ音もだちライブ」なんです。毎年レベルアップしてると思います。



この中にはマスターが製作したギターが4本もあるとか！

マスターが作ってるのはスパゲティだけじゃなかったんですね！

—スパゲティーハウスシエロとして大切にしていることは？

そうですね・・・食材の価格が上がったり、昔と同じように仕入れられなくなったりと色々問題はありますけど、僕のモットーは「できる限り変わらないでおこう」です。メニューはオープン当初から約50種類、パスタは乾燥麺の1.6mm。流行にのっている訳でもないし時代遅れといわれる



かもしれない。でも僕はこれがいいと思って始めたお店のやり方です。そう簡単には変えるつもりはないんです。うちのお店のスパゲティーを食べにきてくださるお客様がいる限りは。

—今までを振り返っての思い、また今後の夢は？

楽器が好き、音楽が好きから携わった楽器業界、飲食業への転身、色々経験してきました。

でもどれもその経験は今の僕を支えています。昔は色々抱えていたプレッシャーに押しつぶされそうになった時もありましたが、今は人生を楽しく生きていこうと考えられるようになりましたし、



今本当に幸せです。好きな音楽をやりながら、こんな小さなスパゲティー屋だけど、みんなが集まってくれる場所になり、

少々マニアックな方？（笑）には注目される場所になってきて（笑）それだけで充分幸せと思っています。だからそれが続けばいいなって…。変わらずこのまま。年に一度のシエロでの出演を楽しみに日々ギターや楽器の練習に打ち込んでいる仲間とのこの環境を継続させるのが夢です。まわりか

らみると、僕が音楽やギター、ライブなんかをやっているのを知らない方も多いでしょうし、何か変わったスパゲティー屋のおじさん？かもしれない（笑）

でも僕は知る人ぞ知る「幸せ者」です。

竹村さん、本日はありがとうございました。

スパゲティーハウス シエロ

住 所	五條市田園3-5-7
電 話	0747-22-2125
定休日	火曜日
営業時間	11:00～15:00（オーダーストップ 14:30） 17:00～21:00（オーダーストップ 20:30）
駐車場	有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

楽器、音楽、スパゲティー……「好き」「魅力ある」と思った道に進み、歩んでこられたマスター。今もその道をたくさん仲間と一緒に追求し楽しんでいるマスター。取材時ギターやライブの話をされるときはとてにこやかでしたが、普段は無口（だそうです）なマスター……。

まだまだ書ききれないマニアックな話もありましたので、気になる方はマスターにそっと話しかけてみてはいかがでしょうか♪



すばっ
らい燈

仕事はきっちりど。
最後にはお客さまの笑顔が見られる
ことが、楽しみです。

西出タタミ店 西出 隆男さん

2015年10月1日

日本の文化のひとつ畳、和室に入りますとい草のいい香りホッとする空間・・・。

綺麗に整理整頓された作業場から、一畳一畳心を込めて作られお客さまのお宅へと運ばれていく畳、採寸から製造、敷き込みまでご家族で営まれています。西出タタミ店 西出隆男さんにお話を伺いました。

一タタミ店さんの創業を教えてください。

父親が独立して店を構えたのが平成元年です。五條市二見3丁目9-20（前工場）で約10年、その後国道沿いに店舗を移転し営業しています。

一畳職人さんになられたきっかけは？

父親の仕事を手伝っていると面白くなっていたのですが、そのうち一度は他の仕事を見たいという気持ちがあり他の仕事についていましたが、



やっぱりこの仕事が好きで戻ろうと思いました。

私がこの仕事についた頃は、日本建築の家が多くそれに伴い和室も沢山あり、その中でみなさんから『い草の香りが良



い和室で落ち着き癒される』などの声をいただきますので、この仕事を選んで間違いがなかったと思っています。

一畳のことを教えてください。

畳表は、九州熊本県から取り寄せしています。国産物になれば、全国でも90数パーセントが熊本産に、私も3年程前には組合から生産農家さんの所へ見学に行きました。畳表には、生産者さんの押印がされていますので、私が気に入った生産者さんのい草を仕入れ、お客様にも見て、触って、納得していただいた品をご提案させていただいております。

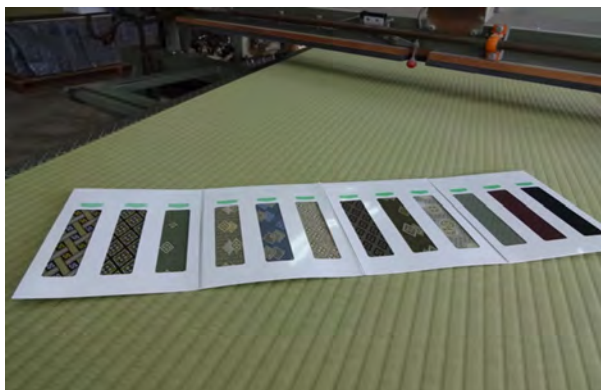


い草は、全国で出回っている畳表の中で中国産が多い中9割を国内産にしています。やはり後々の



ことを考えて国内産のい草をすすめています。

畳床も時代と共に開発され、発砲スチロールとボードで出来た畳床が主流で、重さも従来の藁床に比べ3分の1に女性の方でも持っていただける重さに・・・持っていただくと「エッ・・・！」と驚かれる程になっています。



へりも、昔は種類が少なかったのですが、現在はクロスの色が豊富で、それに伴い考案され色々なへりができますね。

畳は、日本の文化であり、日本独特のものなのに『MADE IN JAPAN』で作らないものはおかしいのではないかと思います、これをモットーに作らせていただいております。」

一畳のサイズは決まっていますよね？

私達は、本間、五八間(マンション用)と言っていますが、畳のサイズは1枚ずつ違います。同じ和室でも大工さんの作り方や木の特色もありまして、同じ6畳の部屋続きで畳も同じだろうと思いますが微妙にサイズが違ってきます。この部屋にはこの部屋のサイズでというように作ります。畳の表替えを行う場合でも、パズルのように元の位置に置かないとぴったり合わないんですよ。だから作り置きも出来ませんね。

一畳は、注文が入りますと製品になるまでどれ位かかりますか？

現在は物流が良くなって来ていますので、畳表

熊本からすぐに入ります。お電話を頂き、お客様のお宅へ寸法を測りに伺って4、5日で、ただ藁床は受注生産になっていますので少し日にちが掛かります。お住まいのお宅での畳替えですが朝畳をめくりお預かりしますと(荷物の移動を含め)寝るところが無いと心配されないように、夕方にはお届けさせていただいております。

一そんなに早くしていただけるのですか。お客様は喜ばれるでしょうね。また、お店には機械が2台ありますがどの様な作業をするのですか。

い草(畳表)をサイズに切って畳表を張って逢着させる機械と、畳にへりを付ける機械になります。



一畳替えは新畳、表替え、裏返しなどがありますか。

そうですねお客様のご希望と、現状を見たうえで経験と感覚で提案しております。へりを外して裏返しができる状態でしたら裏返しを、裏返しが出来無いことはない状態で作業をしても、すぐにささくれだったり、傷んだりすると思いますと表替えを提案させて頂いたり、畳床も同じですね。足で踏んで傷んでいるなあとと思いますと、畳の裏を見ると何年位使用されているか解りますので・・・より良い方向性に。

お客様とは長いお付き合いをさせていただきたいと思っていますので、ライフスタイルや和室の使用目的などをお伺いしニーズにあった畳替えをご提案提供と考えております。

一畳の入れ替えは、良い時期がありますか。

一番良い時期は、9月中頃ですね。天然のい草は湿気を吸ったり吐いたりして呼吸していますので、湿気の少ない時期を選んで替えていただければお手入れもしやすいですね。

一私達が心配している畳のカビやダニ対策はどうすればよろしいでしょうか。

締め切りの多いお家では、空気の循環が出来なく湿気の多い時期は上手に管理するのが難しいと思うのですが、クーラーをつけたり、扇風機を回し

て空気の循環を良くしていただくによりカビが生えにくいということもあります。

当店では、最近導入したのが畳乾燥機です。（前工場に設置）釜の中に60℃～70℃の温風で2～3時間入れますと、畳床の芯まで熱が入り殺菌処理ができます。どうしても昔の藁床で卵を産み付けてそれがふ化して出てきたなどの声をいただきましたので乾燥機を入れました。

畳が湿っているような感じがする、アレルギーが気になる、なんとなくカビ臭く感じるけれど畳替えにはまだ新しいというかたもお気軽にご相談いただければと思っています。

一畳乾燥機初めて聞きましたね。殺菌処理で赤ちゃんにも安心ですね。ところで最近、縁の無いカラーの畳を見ましたが。

今、いろんなカラーの畳表の種類が有りまして、これがダイケン工業さんから出ています。



この畳は撥水するんですよ！！ 和紙を紙縫りにして色付けされているのですが、2時間程この状態で大丈夫拭くだけで綺麗になります。（汚れはお早めに）この他に、ダニ、カビの発生はい草に比べ少なく、仏壇の線香を落としても焦げにくい、畳表のささくれが少なく、変色（畳やけ）も少ない良質の畳表が開発されています。

若いお客様はハウスメーカーさんで、デザイン性のへりのない畳や、カラーの畳等を見てこれら相談に来てくれます。「こんな無いかなあ？ 食事の後ゆっくりくつろげる空間が欲しい……」

と。癒しの空間を作られました。

私達は、デザイン性を求められる若い方や従来の天然物を求められる方、お客様のニーズに合う品を、いろんな所に見に行き研究して行かないといけないと思っています。

一お商売をしていて一番大切にしていることは？

仕事はきっちりと、最後にはお客様の笑顔が見られることを楽しみでさせていただいております。五條の方々に可愛がっていただけるのはもちろん有り難いですし、ここを基本として大工さん、工務店さんとの繋がりのお仕事をいただけると有り難いと思います。

一このテーブル畳ですね。

はい、父親が好きで。このテーブルは、職人仲間の建具屋さんに作っていただきました。「お客様が来られて商談する応接間を作りたい、こんなテーブルが欲しい。」と言いますと、職人仲間が集まって相談し……出来上がります。この市松模様の畳表の衝立も、釣り竿作りをされていた方と、相談して竹から取りに行き寸法を測って……出来ました。父親の年代は職人さんが大勢いますね。



一合格証書ですね。

県と市の仕事出来る技能士2級合格証書です。現在は機械作業が主流になっていますが、これは一から手作業で作るんですよ。試験に向けて練習して、資格を取りました。



一五條でお商売されていて良かったこと、また反対に困ったことはありますか。

良いところは、都会には無い自然と人の温かさと日本の文化であって喜んでいただけることが有り難いですね。反対に 困っているところは人口が減少して和室離れで需要が少なくなっているところです。

一これからどの様にお商売を続けていきたいですか。

地元で愛されていくのは勿論ですが、その中でお客様にも、職人仲間にも横の繋がりを取って仲良く職人同士での仕事の渡しあいをするなど、職人は少なくなっていますが少ない中でも和を作れると良いなあと思っています。



一本日はありがとうございました。

西出タタミ店

住 所	五條市二見3丁目9-9
電 話	0747-25-0015
営業時間	8:00~18:00
定休日	日曜日
駐車場	有



☆私たちにとって畳の香りはリラックスさせ落ち着かせてくれます。また、懐かしさも感じます。夏の日に畳の上でゴロリとするだけで涼しくなり、冬は、暖かく保温性に優れています。自然の除湿、加湿器のように部屋の湿度や温度を調整する畳、一畳で500ccもの水分を吸収するらしいですよ。フローリングの洋室もいいですが、和室（畳）ならではの良さを忘れずにお手入れも忘れずに長く付き合っていきたいと思います。



「こ
だわ
る」
とい
うよ
りか
「自
然体
」で
させ
ても
らっ
てま
す

パン工房ヤムヤム 店長 前田 義和さん

2015年10月27日

ーパン工房 ヤムヤムさんがお店を始められるまでの経緯を聞かせてください。

（前田義和さん 以下同）僕自身がパン屋さんをしたいなって… そこからです。高校卒業後、まず専門学校で1年間基礎から学び、その後宝塚で3年、滋賀で2年修行させてもらって、2001年、地元であるこの五條市でお店を開店しました。

ーパン屋さんをしたいなっていうのは子供の頃からの夢だったんですか？

いえ、そういう訳ではないんですが、きっかけとして僕が高校3年生の時だったでしょうか、「バブル崩壊」の時代だったんです。何だかすごいことになったみたい…という印象がありました。



そこで単純にこれからは飲食業が堅いんじゃないかと思ひまして。飲食業でも色々ありますが、

あまり深く考えたという感じはなく直感的に「パン」が一番自分に向いてるかなって思ったんです。

ー店名 yum yum (ヤムヤム)というのは？

英語で、そして幼児ことばで「おいしい」って意味なんです。そこには、子供に安心して食べさせられるものを作りたいという思いがありました。

丁度僕も子供が産まれた時期、そしてオーガニックだとか有機、食品添加物、アレルギーの事などが取り上げられていた時代でもあったんです。ですが、それもあまり硬くこだわる感じではなく日々口にするパンを子供がおいしいね！って笑顔になれるような…そういう素朴で自然な感じでとらえてるんです。



ー安心安全なものというやはり材料ということでしょうか？

そうですね。できる限り自然派で、地元産の小麦、ライ麦、米粉、もち粉…都会のパン屋とは違って、この周りには美味しい水や、仲間の作る麦や野菜、果物が揃っています。地元産は安く美味しくて食材として持つて力強いんです。主にそういった食材を使って安心安全でそして安く買っ

ていただけるパンを作っています。

—アレルギーへの取り組みもされてるそうですね。

僕自身の子供が食物アレルギーで苦しんでいた事もあって、そこから乳・卵などのアレルギーでパン食を我慢している子供たちも安心して食べられるパン、「卵や牛乳が入ってなくても美味しいパン」を作ったんです。

—材料へのこだわりやアレルギーへの取り組み、美味しいパンづくりの為に色々と考えておられるんですね。

でもね、そんなガチガチに捉えている訳ではないんですよ。素材に関してもできるだけ地元産で、天然でというだけで、作るパンの用途、特性によってそれ以外の素材も必要です。アレルギー対応パンも置いてますが、それに特化した店ではありません。食べて、「あ、美味しい、また食べたい」って思う安全なパンを作ろう…それだけなんです。最初からあまり前置きや説明を色々つけてしまうのではなく、ベースはパン屋さんとして、美味しいさだな、食べてみたい…から徐々に深まりそこから質問や、例えばアレルギー対応でこんなパンが食べたいという要望があればできる範囲で応えていけたらという考えですね。



あまり型にはめすぎるとパンが日常じゃなくなると言うんです。病院食でもサプリメントでもない、パンは日常口にする自然な食べ物ですから。

ですので「こだわる」というより「自然体」でやっています。

—パンの種類はどれくらいあるんでしょうか？

多いと思いますよ。都会の店なら絶対数が多い分商品を絞れますし、経営的にもその方がいいかもしれないんですが、うちのお店では60～70種類くらいはありますね。



—製造は店長がおひとりで？朝は早いんですか？あと、店舗での販売以外に卸しなどはされてますか？

妻とスタッフの方達にも手伝ってもらっています。

僕は朝4時半頃から製造にとりかかります。午前中にはその日の分を終えて、午後からは翌日の分の準備にとりかからないといけないんです。

卸しは今はほとんどしてないですね。以前はずっとスタッフには「職人」というかたちをとって、その分卸しの仕事も多く請けてましたが、辞められるとひとり分の工程がぼっかり空いてしまって同時進行で進めていく製造ができなくなる等のリスクがあって困るんですよ。それで、色んな面を見直し、「職人」という枠を無くしスタッフはすべてパートにきりかえ、自分のできる容量で、やはりお店をいちばんにやっといこうと卸しも極力減らしたんです。パートさん達が時間単位で入ってくれて、製造や販売もサポートしてもらうというスタイルでやっています。

—たくさんのお客様が来店されてるそうですね。なかでもサイクリストの方がよく来られてるようですが・・・

はい。そうなんです。サイクリングのブームというのがあると思いますが、ここってすごく立地条件がいいんですよ。金剛山を超えてくるというルートがあるんです。サイクリストの方は「坂」が好きなんです。逆に困るのは交通量が多いことなんです。そういった条件がいいので休憩場所としてよく利用していただけてますね。ガッツリ食事をとるとその後の走行に差し障るんですけど、その点パンは消化も早く、ほどよい糖分が後にエネルギーに変わるのでいいみたいですね。

—自転車を守る専用のハンガーのようなもの？も設置されていますが。

今、置いてるお店多いですよ。自転車ってやはり高価なものですし、サイクリストの方が多く来てくれるので必要なと思ひまして。実は僕も自転車乗るんですよ。やはりお店にサイクリストの方がたくさん来られるのを見たのがきっかけで・・・。



ですので、もう一步踏み込んだところで連携がうまくとればサイクリング用の部品とか機材とかの販売もちょっと考えてみようかなと思ってるんです。サイクリング途中での自転車の故障、トラブルに対応できたらと思ったりしてます。

—ばあくさんと石釜を使った焼き立てパンとピザを作るイベントをされてるそうですね。

はい。「食の乱反射」略して「食乱」というグループがあるんです。この地域の「食」や「ものづくり」にこだわる農家さんや生産者で作ったグループなんですが、そのグループ内でのコラボレーションで始めたイベントなんです。



石釜で焼けたアツアツのパンやチーズの上にばあくさん特性のベーコンを乗せたピザといったように「パン」をメインとしたイベントを月に1回やってきてたんですが、

少し趣向を変えてみようかということで、今はカフェをメインにした形で、ばあくさんが主軸となって開催されています。そのカフェで召し上がっていただくパンを作っています。

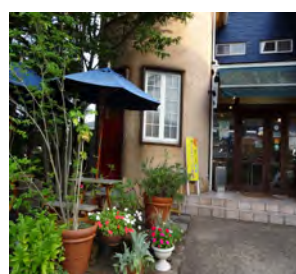
—「食乱」というグループでのイベントは他にもあるんでしょうか？

はい。年に一度11月に「大食宴会」をやっている。

ます。今年は吉野川の川原で開催します。

—入口に「ノスタルジック街道」という看板がありますが、これは？

これは、お店を経営する何軒かの仲良しのグループで、何かできたらいいねというところから、名前を作って目的地になるような仕掛けをしていこうというものなんです。山麓線を走り、立ち寄りたり休憩したりしながらこちらを目的地としてももらえるような仕掛けを。広告媒体として1件でやるより何軒が集まりいろんな意見を持ち寄った方が、チラシのクオリティも高まり、仕掛けも深くなり、予算も安くなる、何より目的が一緒だから一緒にしようと・・・そこから始まり作ったのが「ノスタルジック街道」です。



—困っていることは？

時間が足りないことです。「てづくり」というのはやはりそのための時間が圧倒的にかかるんですよ。仕事としてこなしていかないといけない作業の中で当然トラブルも出てきます。機械であったり、業者間の仕入れの事であったり。それを責任者としてひとつひとつ判断し対処していかないといけない、当然の事なんですけど、そういう事が重なったりすると、時間がほしいなと思いますね。

—これからについての考えなどがありますか？

そうですね、日常をがんばることですね。僕にとってのパン作りはもちろん「仕事」であり「日常」なんですよ。生活に入ってしまったもので、圧倒的に費やす時間が多い。なので、その日常をうまく取り入れていかないと。仕事ばかりでも息切れしてしまうので、メリハリは大事ですよ。だから定休日は完全にオフで、趣味の時間を楽しんだり。その中で他のパン屋さんに行ってみたり、和食、洋食、いろんなお店に行ってみたり、ヒントを得る事もありますね。主軸を守っていただだけでも大変、でありながら経営するにはやはり流行らないといけない、材料にこだわれば値段も上がるといったせめぎ合いはありますが、ガチ

ガチにならず、ほんとに素朴に自然体で「日常」である「パン作り」を頑張る事です。

前田さん、本日はありがとうございます。

パン工房 ヤムヤム

住 所 五條市田園3-20-6
電 話 0747-23-5530
営業時間 8:00~19:00
定休日 火曜日・水曜日
駐車場 有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

幼稚園の頃、母と出かけた帰りにいつも立ち寄ったパン屋さん。コロネが大好きでした。中学生の頃、近所のパン屋さんでは、板チョコデニッシュとの衝撃的な出会い・・・そして短大生の頃、学校近くのパン屋さんでよく買った、名前は忘れたけど、栗が入ったふわふわのパン・・・ほんとにパンは小さいころからいつも口にする「日常」です。今回の取材で初めてヤムヤムさんを訪れ、衝撃的な出会いが！「プリンデニッシュ」。サクサクのデニッシュの上にカスタードプリン！絶妙の食感です♪



気軽に安心して来ていただける中華料理のお店

中華料理 たんぽぽ 二島 孝夫さん

2015年10月30日

国道24号線沿いに店舗を構えます 中華料理たんぽぽオーナーシェフ 二島孝夫さんにお話を伺いました。

—中華料理店を始められたきっかけを教えてください。

私がここで中華料理店を営んで8年目になります。最初は両親がお好み焼き店をしていたんです。私はその頃、大阪の中華料理店でお世話になって働かせてもらっていたんですね。そして、そろそろお店を持とうかと思っていた頃、両親もちょうど引退を考えていた頃で・・・場所も国道沿いでお客様も大勢来ていただいていたので、ここで開店させていただくことになりました。それがきっかけですね。



—料理の中で中華料理を選ばれたのはなぜですか。

商売はしたかったんです。それでみなさんに馴染んでもらいやすい料理で、よく食べますし、僕も好きだし、中華料理が一番馴染みやすい料理かなと思って・・・。

大阪の学校へ通い、大阪の中華料理店の厨房に入らせてもらって修行、朝からスープ作りをして・・・そして五條でお店を持って・・・そんな感じですね。

—お店の名前“たんぽぽ”さんの由来は？

名前は、最初に覚えてもらいたいと思ひまして、中華料理のお店は沢山ありますよね〇〇軒など難しいじゃないですか、親しんでもらいたいと思えば解りやすく、覚えやすく、馴染みやすくと思って“たんぽぽ”と付けました。

—お店の特徴を教えてください。

これがあまり無いというか、強く個性を出さないようにと思ひまして、みなさんが中華料理店へ出かけて食べたいと思われている料理を作ろうと・・・、から揚げも酢豚もお客様が好んでいる、思っているような味の料理をお出しすることができたらと・・・。

普通が良いかなあと思っているんです。来ていただいたお客様に美味しい、また食べたいと思ひいただければそれだけで・・・。後は見て

のとおり、お手頃価格の気軽に安心して来ていただける中華料理の店です。

ーメニューも豊富で、ミニサイズの『小』もありますね。



メニューの品数は数えたことはありませんが、みなさんお馴染みのメニュー・ランチメニューです。品揃えのほうはどうなのでしょうね。最初メニューには、『小』はして無かったのですが、お客様から食べきれずに『多い・多いなあ。』という声を聞いて2、3年それからメニューに加えました。(笑)

最初は食べきれずに注文していただいていると思っていたのですが、例えば4人のグループで来られて2、3品じゃなくて6品、7品を食べたいというお客様もおられますので、『小』も良いんだなあ。料理の品数を増やしたいと考えられている方々には人気があります。

ー人気のメニューは？

ラーメンに餃子、からあげ、鳥なんばん、肉団子、天津あんかけチャーハン・・・・・・などもよく注文が入りますね。



ーちりとり鍋も美味しそうですね。

これは、私が美味しそうと思ったのと、お店では大きな汁物を用意するのは大変なのでお鍋と鉄板の間でこれなら出来ると思って、しかも店の材料で出来るのでメニューに加えました。ちりとり鍋は夏でもバンバンと注文が入るんですよ。隣のテーブルで食べているのを目にすると、美味しそう！食べたい！と思っていただけるのでしょう



か、一つのテーブルで注文が入ると続いて隣のテーブルからも注文が続くことが多いですね。(笑)

ーお商売の魅力は何ですか。

お客様から美味しかったと聞けるのは嬉しいですし、私は大阪生まれの大阪育ちで五條に帰ってくるまでは、知り合いもいなかったんですよ。そんな中、ほかの場所で出会っても気軽に声を掛けていただける、繋がりが持てる、話をするのは苦手なんだけど皆さんに知っていただいていることが有り難いですね。

ー食材ですね竹の子が有りますよ。

そうなんです。竹の子の季節には、私が掘って来た竹の子や、みなさんからいただいた竹の子全てを、あく抜き（下調理）をしてビン詰にして保存しています。ビンの蓋がへこんでいますよね、密封で春の香りがそのまま保存出来ます。お客様にも安心して食べていただけます。



ー話は変わりますが、壁に掛けられている物は笛ですか？



これは、お箸（箸と箸箱）です。

ーエッ、お箸ですか。すごいですね。



元々釣り竿を作られていた方で、自分達のグループ用にと作ってくれましてね、このように竿を作る材料と一緒にですね、お箸掛けも手作りでマイ箸有り難いです。他にもこの方は、向かいの温泉（金剛の湯）には、お寺の模型を置いてはりますね。

ーマスターは大阪のお店で修行され五條でお店を持とうと思われたのは、ご両親が暮らしていたからですか。

それもありましたし、結構昔からこちらへは、サイクリングや釣りをしに自転車に乗って遊びに来ていたんですよね。五條をって……。その頃から五條は良いなあ、山があつて、川があつて自然の中で……。都会と違う暮らしも良いかなあと思っていたんですよ。

ーありがとうございます。五條っ子にとって嬉しいお言葉をいただきました。

たぶん都会の方は、良いなあと思っている方も大勢いると思いますよ。

ーマスターが今大切にしていることや今後の夢を教えてください。

来店していただいていますお客様は、リピーターの方や、開店当初から来ていただいている方が大勢いますので、同じようにずーと安心して来ていただけるように、変わらず・変わったように思われずに……。おもてなしを……。このまま続けられることができると良いんですけどね。



ー本日はありがとうございました。

中華料理 たんぽぽ

住 所 五條市二見1丁目1-4
電 話 0747-23-5233
営業時間 11：30～14：00 17：00～22：30
定休日 火曜日
駐車場 有



☆昔からある日本の食文化ではないのにこんなに皆さんに愛されている中華料理、濃厚な味や辛さが白いご飯に、ビールにお酒に良く合います。家庭でも挑戦していますが、お店のように作ることが出来ません。やっぱり火力のせい、調味料のせい、私の腕のせい（苦笑）

それなら・・・教えていただいた竹の子保存に挑戦します。来春はマスターに良い報告が出来ますように・・・（笑）

それなら・・・マスターの温かい人柄が感じられる居心地の良い空間へ、心もお腹もいっぱいにしに・・・・・・。

（オードブルやお持ち帰りも用意していただけます。）



餅商 一ツ橋 佐古 友次さん

2015年11月30日

2010年全国で88番目に重要伝統的建造物群保存地区として選定されました新町通りで、餅商を営まれて3代目、佐古友次さんにお話を伺いました。お店の暖簾をくぐりますとご主人と女将さんに笑顔で迎えていただきました。



一お店の歩みを教えてくださいませんか。

私の祖父（佐古家3代目）が、大正時代初期に餅商を営み、親父、私で3代目（餅商）になります。

餅は縁起物です。私が子どもの頃は、正月の鏡餅、子でけ餅、一升餅（子供の1歳の誕生日に背負わせるお餅）祭りの餅、よもぎ餅、柏餅、おかきと毎日忙しく餅を作っていたようです。その頃祖父は、「餅屋を継いでいくのだったら饅頭とひっか

けやないかん。いずれ餅は、何十年か経つと無くなってしまふ。」と言っていたんですよ。私は中学卒業後、祖父の知り合いの饅頭屋さんへ奉公に出たんです。私も奉公から帰って来て、店の手伝いをするのですが、祖父、親父、お母さんと餅づくりの人手があったもので、大阪のうどん屋さんへ勤めに出たんですが、しばらくして体を悪くして帰って来た私は、地元の会社で31年、大阪の会社で14年勤め、私が63歳で会社を退職してから餅と饅頭を作って今日に至ります。

その間に、親父が徴兵されて・・・、製法と機械を残して5年間程店を閉めていた期間もありましたが、私が結婚してからお母ちゃんが（女将さん以下同）ずーと店を守り続けてくれていたんですよ。

一餅商の看板は創業時からですか。

看板は創業当時からです。最初看板は、川側に餅饅と正面に餅商一ツ橋の看板が掲がっていたんですが、2度の台風（室戸台風と伊勢湾台風）で落ちてしまつて一つに……。伊勢湾台風の後私が修繕した時には、看板の枠に松の木を用いたので重たくてね・・・揚げるのに大変苦労したんですよ。（笑）

当時の看板は、ペンキがそんなに無かつたらしく、黒色はコールタール、白色はペンキで塗られていたようで、看板を塗り替えた時は、ペンキの塗り



が悪くてね・・・。（笑）

私の祖父は、野球が好きで看板の角にラジオを付けて音楽を流して営業をしていたもので、子供達が野球を聞きに寄って来たものです。店先には、焼きもち台があって、かんでき（炭火）の上に鉄板を置いて焼きもちを焼いて、ラジオを聞いて食べられるようにしていたんですよ。椅子も置いてね。（笑）

一様子が目に浮かぶようです。仕入れはご主人がしているのですか。

仕入れは、昔の営業経験を活かして交渉をして、年に数回まとめて購入し、運搬も自分でしているんですよ。お米屋さん配達してもらおうと値段が高くなるからね。もち米は、しぶもちは有名で他にこがねもち等の品種があり、山形、秋田、熊本県から入荷しているようです。良いもち米やそうでないもち米は、御鏡（鏡餅）を作ると良く解るんですよ、こしのあるぷっくりとした餅やダラッと伸びる餅が出来てね、餅屋も勉強しないとついていけないんですよ。



お店に並ぶ商品も、揚げまんじゅう、焼きもち、1月末から作るよもぎ餅、それに代わる柏餅を作りますが、もう、よもぎの準備は来ています。あんこは、昔から北海道産の小豆を使用しています。

一お餅の製法も変わって来ているのですか。

焼きもちの製法は親父から教わった製法で、杵でついた餅を柔らかくして作っているんです。他の店より少し硬めで、口に入れるとしつこりとして美味しいです。揚げまんじゅうは、私が習って来てからです。



機械も、大正、昭和、平成と購入した機械があるけれど、時代に合った機械でないとね、機械代金が高くて立ち仕事でしんどいから新しい機械が必要になります。

セイロで蒸す蒸し器の燃料も、シバから、ひっ粉（木屑）、コークス、重油になり、今はガスに



変わって、手間いらずの自動で出来る便利な機械に代わりましたね。普段はおかあちゃんと二人で作っていますが、年末は、息子夫婦が手伝ってくれます。

一朝は、早くから作られているのですか。焼きもちや揚げまんじゅうはお昼すぎには売り切れの様子ですが、何かこだわりはありますか。また、重要伝統的建造物群保存地区になって観光の方も大勢いらっしゃるのですね。

以前に比べると、作る量が少なくなっているのですが、おかあちゃんは朝4時頃から、私は5時頃から準備にかかり、ほぼ8時頃には完成です。焼き

もち・揚げまんじゅうが並び、のれんが掛かれば開店の合図です。



朝早くからバイクに乗って買いに来てくれるお客さんもいます。

これは親父さんからずーと言われてきた事で、当日残った商品は、決して次の日に売ってはいけな
いと・・・信条です。

毎日の仕込みの量も、天気予報を見て決めているんですよ。長年の勘で、作る量をひかえたりしてね。雨の日は足を運んでくれるお客さんが少ないから・・・。

午後から、お客さんが来てくれて「もう無いの？いつ来ても売り切れやね。」と言われます。商品を残さない程度に作っているの、行きは有っても帰りは売り切れ、時間で無くなってしまうので、電話をいただければ取り置きもします。そういうお客さんも大勢います。地元の人から、20個や30個と注文が入り、買いに来てくれるから続けようと思えるんですよ。

先日は、餅まき用の餅の注文をもらって、おかあちゃんと一生懸命、無言で作らせてもらったんです。注文は欲しいけれど、立ち仕事なので体がえらくてね。お客さんは「来年もお願いします。」と言って帰って行ったけどね。（笑）昔は、地域の人達で餅をついていたようですが、最近は、手間をかけて作る人手が無いようで・・・。ある地域では、毎年のように注文をもらっていたんだけど、最近どうしているか聞いてみると、人が減って餅まきが出来ないらしい。人が大勢いる地域では、餅まきが出来るけれど、人が少ない地域では出来ないという事らしいです。

地蔵盆の餅も数件つかせてもらっていたんだけど、最近では半分程に・・・。お地蔵さんのお祀りも、お世話をしてくれる人がいなくなって、生活が変わって来ているんですよ。私達も変化に順応していかないとね。お店もお客さんを待っているだけで無く、店に寄ってもらい易いように考えないとね・・・。



2010年に重要伝統的建造物群保存地区になって観光に来てくれる人、写真を撮って行く人が増えて、お昼ご飯の食べられる店を聞かれることが多くてね。（笑）

お店を覗いてくれはるお客さんは、焼きもちや揚げまんじゅうを1個買って、それらを何人かで分け合って食べている場合も・・・、それで、「一つずつ入れて下さい。」と言われることもあって袋に入れていたのですが。孫がバイトに来てくれた時に、もっと良い方法は？と考えてくれて、紙ナフキンを取り入れたんですよ。お客さんの手も汚れないし、袋代も安くなって・・・絶えずニーズに合うようにして行かないとね・・・。その分お客さんにも還元しないといけないので、当店の揚げまんじゅうは大きでしょう。（笑）色々な事に太刀打ちして行こうと思えば、考えていかないとね。

一時代が変わって来たのですね。話が変わりますが、お饅頭の包装にへぎを使われていますねいつ頃からですか。

女将さん）私が嫁いで来た当時から使っていましたね。お客様は、『木の香りがしますね。』と喜んでくれる



んですよ。へぎは、竹の皮と違って饅頭を包むのに融通が利いて便利なんです。紐もへぎの紐を使っていたんですが値段が高くてビニール紐を使うようになりましたけどね・・・。

一お商売で一番大切にしている事を教えてください。

接客です。お客様と「今日、良い天気やね。」と天気や、季節、体調の事など情報交換をする場

として大切です。会話することは大事ですから。私も元気になれるしね。先日は、ガイドブックを手に韓国の方が観光に来てくれて・・・「いらっしゃい。ありがとう。」と韓国語で挨拶をして、お餅の作り方を説明したり、機械を見て貰ったりしていたんですよ。（笑）

－国際的な交流ですね。ご主人の健康の秘訣を教えてください。

毎日、散歩に出かけます。それと晩酌です。

健康には、ストレスが一番ダメなので、余計な事は何も考えずにおかあちゃんに頼まれる事だけをしているんです。それが一番良いんですよ。この年になるとお互いに我が出てくるのですが、無茶は言いませんからね・・・。（笑）

日曜日は、毎日の疲れを癒しに食事に出かけます。花の季節にはお花見に行ったり、焼きもちやおはぎ、よもぎ餅が沢山並んでいる道の駅（お餅の勉

強）へ車を走らせます。（笑）

人を大切に思う気持ちがお互いに、思い、思われますからね・・・。

先日も孫が、「ごちそうを作ってあげる。」と来てくれて・・・。とっても美味しかったです。

ご主人と散歩に出かけるミーちゃん



本日はありがとうございました。

餅商 一ツ橋

住 所 五條市五條1丁目3-1

電 話 0747-22-3470

営業時間 のれんが開店の合図です（7：30頃～売り切れまで）

定休日 日曜日

駐車場 無



☆お話を伺っている間、笑顔で話してくれるご主人と女将さん、楽しい話に引き込まれる居心地の良い空間、お二人の温かさが感じられました。そして、お二人から元気をいただきました。いつまでもお元気で続けていただきたいと思います。



五條市立図書館 館長 百田 恵子さん

2015年12月22日

—五條市立図書館は現在、指定管理者制度により運営されているそうですね。

（百田館長 以下同） はい。平成25年度より（株）図書館流通センターが五條市立図書館を運営しています。同年より私もこちらの館長となりました。図書館流通センターというのは図書館総合支援企業で、公共図書館432館、学校図書館16自治体・組織（279校）、その他の施設（博物館など）15施設を受託運営しています。

—五條市立図書館の歴史についてお話をきかせてください。

五條市立図書館は奈良県で最も歴史のある図書館なんですね。

本図書館の沿革を見ますと、明治33年5月10日 東宮殿下（大正天皇）の大婚の祝典を記念して「群立図書館設立」を議決。8月22日、本館を五條町大字五條三〇八番地に設置とあります。当時名称は「宇智群立図書館」。歴史ある県立図書館でも設立はそれより数年後ですからね…驚きました。

蔵書数3,826冊、当時まだ貸出というのはしていませんでしたが、一般に図書の閲覧、新聞、雑誌の縦覧をする図書館が奈良県でいちばん最初に五條市に設立されたということですね。

—明治33年…、ということは今から…？

115年の歴史があるということになりますね。

何度か移管、名称変更、移転を経て昭和32年の五條市制実施に伴い「五條市立図書館」という名称になり、現在のこの建物は昭和53年に設立されたようです。

明治時代に図書館を設立すること自体すごいことだと思いますし、さらに五條市には大変立派な偉人達がいたことが、当館に多くあります貴重な古書からうかがえます。大和五条生の幕末、明治の儒者 森田節斎の資料もそのひとつですし、天誅組のことを書かれた古書もあります。

—こちらの図書館の構造、蔵書数、貸出人数、また入館者数を教えてください。

まず1階は大人向けの本、趣味の本や、新聞、雑誌 2階は児童書、幼児書、小説、3階は会議



室、自習室、郷土資料室です。蔵書数は現在96,180冊 雑誌数は19誌だったのを雑誌オーナー制度導入により35誌増え、現在54誌です。昨年度の貸出人数は27,543人、一日平均すると約90人というところ です。



入館者数は平成25年度が約39,000人に対し昨年平成26年度は倍近くの77,500人と大変増加したと共に貸出人数も年々増加しています。本を借りるだけでなく、新聞を読みにこられる方、本や雑誌の閲覧、自習室の利用や子供と一緒に、待ち合わせにといったかたちで図書館を利用されてます。

―利用者の年齢層は？また利用者数の多い時期少ない時期などありますか？

曜日や時間帯にもよりますが平日は40代～60代の女性が多いです。午後には隣の小学校の下校時間に合わせ子供達が多くなります。土日になると、家族連れや40代50代の男性。やはり小説の貸出が多いですね。利用者数は春休み、そして夏休みの7月8月が最も多く9月10月になると減ります。そして11月になるとまた増える傾向にあります。これは秋の収穫等、繁忙時期や行事など地域性のものも影響するのではないのでしょうか。

―図書館には年間どれくらいの新しい本が入るのですか？またその選書はどのようにしているんですか？

昨年平成26年度ですと1,885冊、月にすると157冊ですね。



本は1週間に3,000冊以上出版されているんですよ。目録や新聞の書籍広告等に目を通し、利用者

からリクエストの多かった本、これはぜひとも図書館に置いておきたい本などを、偏らない様、また予算も考えながらスタッフ全員で選書しています。哲学、歴史、自然科学、芸術、文学…の分類別、さらに分類ごとに一般書、児童書それぞれ購入図書を選書しています。

その反面、除籍される本もあります。汚破損や法律改正で現在使えない本、古い旅行誌など。1冊1冊廃棄すべき理由をつけ承認してもらい除籍するという大変ですが大事な作業です。

―雑誌オーナー制度を始められたきっかけは？

私がこの図書館に来ましたときは、雑誌は19誌でした。少ないなと思いましたし、やはり、利用者からももっと雑誌を増やしてほしいという要望がありました。しかし当然ながら予算の問題があります。雑誌数を増やせば、本の購入を減らす



事になる…どうしよう…と悩んだ末、オーナー制度を導入しようと思いました。現在オーナーになっていただいている会社や団

体の方々にご協力いただいたおかげで、年齢層やジャンルをさらに広げた雑誌54誌を利用者にご覧いただけるようになったんです。

―図書館では年間いろんな展示をしておられますが、今展示中のものは？またどのような活動、行事を行っているのですか？

現在展示中なのが、今年で2回目となる五條高校との合同展示です。



「家族や友人にプレゼントしたい本」というテーマで五條高校図書委員42名と図書館員8名それぞれがプレゼントしたい本に紹介文を添えて展示・

貸出しています。

そして、今年は五條高校写真部も参加してくれ玄関入口に天平行列の写真を展示しています。

昨年は漫画研究部も読書週間のポスターやPOPなどを作成してくれて少しずつ連携の輪が広がってきています。

五條市立図書館のマスコットキャラクター「すー

くん」も五條高校の生徒さん考案なんです。またこちらからは保育専攻を志す生徒さんの為に読み



聞かせの指導に行きました。読み聞かせのコツや本の選び方などを学んだ生徒さんは、12月に図書館で行うクリスマス会で子供達の前で読み

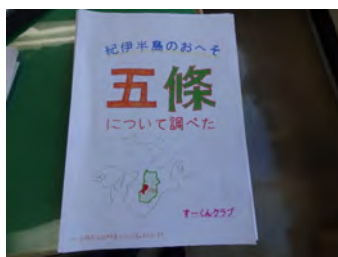
聞かせをしてくれます。

学校で活動したものを発表する場として五條高校と図書館との連携ができています。



—図書館は本の貸出だけでなく学校や生徒さん達、地域の方達といろんなつながりができているんですね。

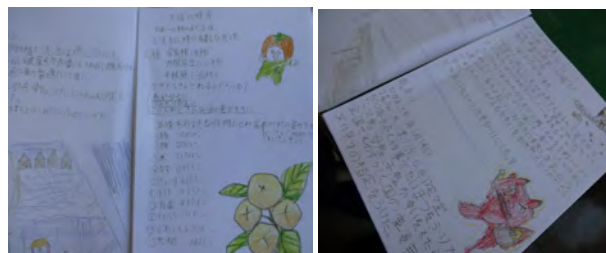
はい。そうなんです。例えば今年4月から活動を始めた小学生を対象に結成された野外図書館「すーくんクラブ」があります。このクラブは「五條を知る学ぶ伝えることを根底に他校の友達と交流を交えながら工場見学や歴史散策を行う」が目的です。今年度のメンバー13名の子供達は五條の特産品の柿や古くから



から伝わる伝統行事について調べたり、(株)柿の葉すし本舗たなかさんや、(株)タカオカさんのダンボールの会社、工場の見学、また五條市の歴史に詳しい方と一緒に新町通りを散策するなどの活動をしました。

そして子供達は見学や散策の中で、見たり聞いたりした事について図書館の本を使って調べ学習をし、自分達で力を合わせてまとめひとつの作品を完成させました。そして、やはり、それで終わりではなくその作品を「図書館を使った調べる学習コンクール」というのがあるんですがそちらに応募しようと今準備中です。学校も学年も違う子

供達が楽しく学んでいます。



—他にもいろんな行事や講演会、サービスをしていますね。

そうですね。昭和54年から運行している移動図書館車「やまびこ号」、昭和61年からボランティアの方たちにより続けていただいている「おはな



しの会」、平成25年4月からは五條市の歴史に詳しい方を招いての講演会、小学校へ読みかせや紙芝居の出前、チリメンモンスターをさが

せ、ぬいぐるみのおとまり会、本の貸出福袋、宅配サービス、インターネット予約サービス、金剛三市の相互利用など、色々とやっております。

—本の貸出福袋、チリメンモンスター？ぬいぐるみのお泊り会？楽しそうな企画ですね。そういったアイデアや企画、サービスが入館者数増加につながっているんですね。

そうですね。図書館は皆さんが知識や情報を得たりレクリエーションを楽しんでもらう施設です。とにかく図書館へきてもらい、興味をもってもらい本を手にしてもらい読んでもらう、そのきっかけづくりになればと考えて企画しています。

「本の福袋」は年始の企画でしたものですが、一般男性、一般女性、小学校高、低学年、幼児用とそれぞれ各20袋、スタッフが選んだ本2冊を福袋に入れておくんです。どんな本が入っているかは分からない……けど、袋を開ければ普段自分では選ばない本が……それが読んでみたらおもしろかったですと好評で準備した福袋はすべて貸出されました。やはり貸出なんで差し上げる訳にはいかず返却してもらわないといけないんですけどね（笑）サプライズでちょっとしたお年玉？？？が入っていたり？するかもしれませんよ（笑）

—そうですね。確かに本って、自分で選ぶとなると迷ったり偏ったり。そんな時、オススメです！泣けます！などの紹介文や、読んでみてと勧められると迷わないですし、新しい本と出会えますよね。



話題の本や新刊等の「帯」も綺麗に貼られ思わず立ち止まって見てしまう・・・本選びの参考にできます。

一利用者からの要望にはどんなものがありますか？

たくさんのご意見や要望をいただいています。その中にはやはり私達でできることとできないことはありますが、できることはいち早く取り入れるようにしています。例えば、2階にも座って本を読めるスペースがほしいというご意見があり、机を設けました。本のラベルが見辛いか、貸出期間の延長については、見直し、対応致しました。

しかしながら、本の数をもっと増やしてほしい、駐車場がない、もっと新しく広い図書館などという多くの声が寄せられている要望には、やはり予算の問題等もありますし五條市としての取り組みという事になります。また前より綺麗になった、スタッフの対応に満足ですと嬉しいご意見や、

実施してほしいイベントなどのアイデアをいただけてたりもしています。

一館長の図書館への思いを聞かせてください。

私自身の思いとしては、やはり「新しい図書館を」というのが一番ですね。

当館の図書館は、エレベーターがなく、階段が狭いので車椅子の人などは利用が困難なので、障害がある人にも配慮した新しい図書館を望みますね。そして、館内に一步入ると静かな音楽が流れていて、天気の良い日には芝生やテラスで本が読めたり、小さい子どもが手にするような本はエアー消毒ができたたり、軽食喫茶があったり、等々「新しい図書館」への理想はたくさんありますよ。(笑)

でも、今の図書館に対する思いは、『五條の図書館』という昔のイメージや高い垣根を取り払って、図書館に遊びに行こう！と気軽に利用してもらえることを重点においた図書館づくりをしています。最初は、私自身が五條を知り、五條図書館のことを知ることからのスタートでしたが、そこから感じたことやアイデアなどを基にイベントを実施したり、また知り合いになった人に雑誌オーナー様になってくれそうな会社を紹介してもらったり、学校訪問ををして学校との連携を図り色々な取り組みをしてきました。これからは、その取り組みを強化・継続しながら多くの人を巻き込んで地域とつながる図書館にしていきたいですね。

百田館長、本日はありがとうございました。

五條市立図書館

住 所 五條市本町1-1-5
電 話 0747-22-4133
開館時間 9：00～17：00
休館日 水曜日
年末年始12/29～1/3



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

五條図書館は母校の小学校のすぐ隣に建っているので、小学校入学して間もなく私は図書館デビューをしました。下校時間、門を出るとまず仲間と図書館に行って本を読んだり借りたり。それから児童館や明日の天気を教えてくれると話題のおっちゃんのお店？(笑)に寄り道。替え歌や、ハーモニカやリコーダーを吹いたり、のら猫を触ったり、子犬が産まれた家があれば遠回りして見て帰る・・・と6年間毎日同じ通学路をよくいろんなバリエーションで帰ったなあ(笑)と〇十年前の事を懐かしく思い出しました。時々、通学路だった道を歩いて図書館に行きます。当時は大きく感じた橋が今は小さく感じたり、川は綺麗に整備され、おっちゃんのお店はもうないし、母校やまわりの風景も変わったような・・・懐かしさの中に寂しさを感じながら私にとって思い出がたくさんつまった図書館へとたどり着きます。

煎りたて豆で、自分の好きな味を見つけてください。



おうち珈琲 珈豆（こまめ） 大垣 紀世美さん

2015年12月30日

五條市田園、閑静な住宅地内に吉野の木材をふんだんに使ったおしゃれな自家焙煎珈琲豆店 おうち珈琲 珈豆（こまめ）オーナーでコーヒーマイスターの 大垣 紀世美さんにお話を伺いました。



一お店を始められたきっかけ（経緯）を教えてください。

もともと珈琲は好きだったんですが、15年程前、インターネットで自分でも焙煎が出来る1日講座を見つけ参加したんです。炒りたて名人という手あぶり焙煎器に30gの生豆を入れてコンロで20分程コロコロとすると、いい香りと共にこげ茶色の豆になったんですよ。それが自家焙煎をするスタートです。お店をするつもりも無く、家中にコーヒーの香りを漂わせて自家焙煎に夢中になっていたんですね。

その後、日本スペシャルティコーヒー協会での、

コーヒーマイスターの募集を見て、今までだったら自己流で焙煎しているだけだから、きちんと系統だって教えてくれるだろう。

う。そして、合間に美味しいコーヒーが出てくるだろうと期待をして受講したんです。

コーヒーの世界は、一般的な豆の種類や煎り方、挽き方だけでなくもっと複雑で奥が深いと気づきました。そんな大量な情報のなかでも、シンプルに鮮度（珈琲豆がいつ焙煎されたのか？ということ）が一番重要だと分かりました。

地理、歴史、製造方法などの試験があり、コーヒーマイスター、アドバンスド・コーヒーマイスターの資格を取りました。



それからまだまだ店舗形式は考えていなかった頃ですが、五條市主催の『お店づくりセミナー』に参加して勉強するうちにやっ

てみようかなという気持ちに……。

また、知人が若くして亡くなったことがきっかけで、自分の好きなことをして人生を過ごしたい……。この田舎でもコーヒーを飲んでいる方々に煎りたて豆は、こんなに美味しいんだよ！と伝えたいと思って……。夫に相談すると「流行るとかじゃなくて、きっとコーヒーの好きな人は一定数はいるだろうから、やったら良いんじゃない、ガッポリは儲からないだろうけど、損さえしなければ良いんじゃない。」と賛成してくれました。

自宅の庭を潰して店舗を構え、2014年4月15日、夫の還暦の誕生日の日に開店し今に至っています。

一名前の おうち珈琲 珈豆（こまめ）さんは？

覚えやすい名前が良いかなあと、自宅で楽しむためのコーヒー豆屋さん、こまめに焙煎しようと思って、珈豆（こまめ）と付けました。



一お店の事を教えてください。

私自身お店をする前は、豆屋さんに行っていました。どんな味がするのか？と思って試させてもらえない、何かモヤモヤしていた気持ちがありました。もし、自分がお店を出すのだったら飲んで納得して、買っていただきたいと思っていたから、無料試飲コーナーを設置しています。来ていただいて、いろんな豆を飲み比べて、自分の好きな味を見つけていただくことが基本です。



常時8種類位の豆を販売しているのですが、無くなると焙煎するというサイクルで焙煎しています。今日は、代表的な珈琲が3種類ありましたので入れてみました。（一杯分、約10gの豆を計り最初に20ccのお湯を注ぎます。しっかり蒸らして膨らましてからトータル160ccのお湯を……。）

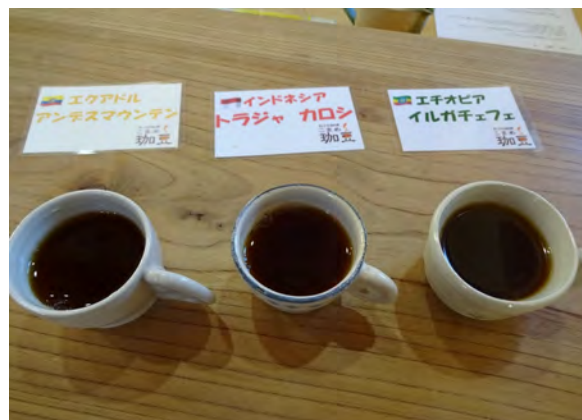
挽いた粉が膨らむことが、新鮮な証拠、美味しく飲むことができます。珈琲の賞味期限ってどれくらいかご存知ですか？食品表示法により焙煎日か



ら1年後までの日付けを表記することが認められています。しかし、珈琲豆は生鮮食料品です。焙煎した後の珈琲豆は、香り成分や炭酸ガスを放出しながら徐々に味の劣化が進みます。1週間から10日までが酸化せず美味しく飲める期限です。

例えばモカは、酸っぱいと思っているイメージがあるけれどフルーティな爽やかな酸味で冷めつつ美味しい特性です。けれど、酸化したらすっぱいコーヒーになります。個性的なお豆を一番美味しいレベルへ……。インドネシアの豆だったらパツと見、苦そうに思いますが、油をうかし気味にしておくと、オーレにした時にマイルドになるなどの特性があります。

そのような銘柄や、特性を味わって楽しんでいただきたいのです。



田舎やから損をしていませんか？通販で送料無料になるまで買ったり、デパ地下へ行ったら大量に買ったりね、まとめ買いせずに、出来るだけこまめに焙煎した豆を、1週間に飲みきれる量を購入していただければ良いことをお勧めしたり、私の知っている限りの情報をお知らせしたいのです。

でも、全然店内まで入って来ない方は、豆屋さんやから豆しか売っていないと思ってられます。店内で試飲出来ることを伝えても、男性の方は、靴を脱ぐのが面倒だから外で良いと言う人もおられます。



一珈琲豆の仕入れは？

珈琲豆は、コーヒーベルトと呼ばれる赤道をはさんで南北両回帰線の間の地域で栽培されています。今日、ブラジルから60kg入りの麻袋の豆が入荷しました。

小さな豆屋さんは、スペースの関係もあって珈琲豆を10kg・20kg単位で仕入れをしがちですが、小分けにすると手間賃が掛かる分お豆代が高くなります。小さな豆屋さんは、



なかなか融通の効く卸屋さんと契約できないんだけど、私は、友人を通して良心的な卸店の方を紹介していただきました。

私は、麻袋（ドンゴロス）1袋単位で契約しています。卸店からの仕入れなので、世間よりはリーズナブルな価格で入れていただいています。それを還元したいと思って、最初は、ワンコインで販売をしていたのですが、この1～2年ブラジルが2年連続で不作になって思惑外になって……。他のエリアのお豆も上がってワンコインでは、厳しくなったん



です。けれど、それでも世間相場からは、絶対に安く抑えています。

豆が入荷するとハンドピック（検品）します。カビ豆、発育不全、貝殻豆、虫食い豆などが色々混入しているのでこれらの豆を取り除かないと、エグみや苦味の原因となって、美味しい豆にならないんです。クリアした豆だけを、いつでも焙煎出来るようにスタンバイさせています。

一焙煎機のこだわりはありますか。

容量1kgの可愛い小型の焙煎機です。実は、インターネットを見ていた夫が、私と同じこと（豆



の鮮度)を言っている人を見つけたと……。その方は大阪の濱珈琲さんでした。焙煎機も作っているという若いお兄さんで、夫と一緒に会いに行ったんですよ。焙煎機は手作りで、焙煎の方法も見ていただいて、お豆も美味しかったし……。機械はコンパクトだし、こまめに焙煎することが出来る……。焙煎機の発注を掛けて、店舗が出来上がる前に手作り焙煎機を購入することが出来たんです。

1kgの豆を焙煎機に入れると約200gの水分が飛びだいたい800gの豆に仕上がります。



200gを購入される方が4人来られると売り切れです。だから毎日同じ銘柄を3回、4回とコロコロと炒っているんです。



焙煎したお豆は、お豆のあたり（炒り加減）が良くなるように、竹細工店のご主人の手作りザルを使っています。このザルが黒光りするまでにしたいんですけど、まだまだそこまでききませんね。

ーお客様は、ロコミでお店に来られているのですか？

そうですね。最初オープン時は、田園地区の方しか考えていなかったもので、チラシを作り田園地区のお家にポスティングをしたんです。そして新聞折り込み地元情報紙（きのかわトークニュース）さんに載せて貰ってね。秋には市の広報紙にも広告出しました。

それから1年後、おかげさまで1周年記念を同様に新聞折り込み地元情報紙（きのかわトークニュース・イマジン）さんにチラシをお願いしたんですね。そしたら「こんなコーヒーを探していたんです。」と手間を掛けてでも美味しいコーヒーが飲みたいと・・・、五條市の方だけで無く、和歌山のかつらぎ町、高野町、九度山町、橋本市、奈良は御所、高田、大淀方面から足を運んでくれます。お客様のうち約80パーセントの方がリピーターさんです。そして、コーヒーと相性が良いパン屋さんに、チラシを置いていただいています。

ー遠方のお客様も1週間～10日のサイクルで豆を買



いに来られるのですか。

遠方の方には、さすがに珈琲豆だけの為に来ていただくのが申し訳ないので、600g200円のメール便で送らせて貰っています。実際に来られて、自分の好きな珈琲を見つけて下さった方や、親戚の方でどうしても送ってあげたいとおっしゃる方には、ご住所を伺って送っています。

ーパッケージのロゴも可愛いですね？

看板店のお姉さんと相談して、オリジナルロゴと看板が出来上がりました。パッケージのロゴ印刷、実は手作り消しゴムハンコ。パッケージの印刷は、最少ロットが1万袋からということから、一生懸命頑張って彫ったんですよ。（笑）



ー珈琲の良い香りでリラックスできますね。

珈琲は香りが良いし、今、見直されて来ているんですよ、テレビで放送されましたね。珈琲に含まれるクロロゲン酸というポリフェノールが血糖値を下げ、カフェインがエネルギーを熱で放出させて脂肪の蓄積を減らすとみられているようです。糖尿病を発症しにくくさせると・・・。1日3、4杯までが目安として、飲んでリラックスするところに効果があるらしいです。



また、認知症の中でもちょっと怒りの方に行く人に、挽いた珈琲の香りを嗅がすと暴力的な人も、

スーッとおとなしく抑えられる、香りで認知症が抑えられるデーターとしても出てきているらしいです。緑茶の香りも同じような鎮静作用が有るのと同様に、珈琲も好きな人にとっては、休憩を1日に、珈琲ブレイクとして数回取れば、ストレスが緩和されて、精神的にも落ち着くのかも知れませんね。

ーお商売をして良かったことを教えていただけますか。

私が田園に引っ越して来たのは、10年程前、長男が高1・次男が中1の時だったんですが、勤めていたという事も有りまして地域デビューが出来なかったんです。今、ここでお店を営むことで、田園の方と少しずつ繋がりができ、地域にポジションが出来たかなと思います。

最初に思っていた以上に、20代の若い方から最年長の92才のお爺さんまで来て下さって、年齢層が幅広くて元気になります。お客様がお客様に豆の説明してくださったりして、「私は、こっちのが好きなんやけど。」とか言ったりしてね。楽しくなりました。繋がりがって大事だと思います。

小さい子供達もおかあさんと一緒に来てくれてキッズコーナーへ・・・気が付けば小さい子がいっぱい、おかあさん達も「買い物に行ってくるからちょっと見といてね。」と言って・・・ミニ託児所になっています。（笑）



また、開店して分かったことに、珈琲豆だけでなく、ランチや、お茶しに来たり、パン屋さんや、豆腐屋さん、ケーキ屋さんに、雑貨店に来たついでにコーヒー豆も買えるようになったという感じです。

嬉しいことに、お客さんから「田園って良い所やね。個性的なお店がいっぱいあって・・・。」と言って下さいます。他には無いお店という評価を受けている、又その一員になれているんだ・・・と、褒めていただけると我が町は、改めて良い町なんだと・・・嬉しいです。

ここでお店をして良かったと思いますよ。そしてすぐに家に帰られるところがね。（笑）

ーこれからの夢を教えてくださいませんか。

こんなに世の中で夢叶う・・・という具合に、色々な方と巡り合い開店することが出来ました。

しあわせです。

現代は、豆の素材や淹れ方などの工程にこだわるスペシャルティコーヒーが注目されています。自家焙煎や、1杯ずつ丁寧にいれるコーヒーの時代、



サードウェーブコーヒー時代です。若い男の人達が、おしゃれに営業してられますが、私は、そういう方のように出来ないで、学んだことを自分らしく、お客様に好みの味を見つけていただくお手伝いを、“アッ、珈琲ってこんなに美味しいんだなあ。”と気づいてもらえるよう伝え続けていきたいですね。

オーナーさんが作られている、珈琲酒や、柿チップス、オリーブの塩水漬け。



ー本日はありがとうございました。

おうち珈琲 珈豆（こまめ）

住 所	五條市田園3丁目2-3
電 話	0747-23-1715
営業時間	10：00～18：30
定休日	火曜日・水曜日
駐車場	有



☆豆を挽いて淹れたコーヒーは、香りが良くてホットすることが出来て好きです。ある方は、親戚の家に行く時もマイコーヒーを持って行かれる程のコーヒー好き、簡単に淹れるコーヒーは飲まないようで、なんて面倒な人だなあと感じていましたが、オーナーさんのお話を伺って、アッ、自分の好きな味を見つけている方なんだ。だからそれ以外は飲まないんだ、と知ると同時に、コーヒー好きの母にも、好きな味を見つけて貰いたいなあ……。今までは、豆を挽いたコーヒーは香りも良いし美味しいものと思って淹れていました。でも味はどうだったんだろう？今日のコーヒーは美味しいなあ、苦いなあ、酸っぱいなあ……。という味はあったはず、でも母はいつも「美味しいコーヒー淹れてくれたの。」と喜んでくれます。きっと気を使ってくれていたんでしょうね。でも、ひとりひとり好みは違います。だから教えていただいて……。一緒に見つけていきたいです。

「大切に育て上げること」
それが私の仕事であり
モットーです



檜塚養鶏場 檜塚 凱一さん 君子さん夫妻

2016年1月8日

—檜塚さんはいつから養鶏をしているのですか？

（檜塚さん）父が昭和25年頃から鶏を飼い始め、私が継いでやり始めたのは昭和36年頃です。昔、この辺り旧阪合部村では「100羽養鶏」といって副業養鶏が取り入れられたんです。専業の米作に加えて副業として畜産を取り入れようということで農協を軸に副業養鶏者300人くらいが、各100羽ずつ鶏を飼い卵を協同出荷していたんです。

—檜塚さんの養鶏場の鶏も卵を産ませる鶏なのですか？

（檜塚さん）うちも昔、採卵鶏を2000羽ほど飼っていました。昭和30年代、池田勇人内閣の所得倍增政策など、日本が一気に高度経済成長を遂げた時代…、昭和39年の東京オリンピック開催に向けその頃普及し始めたカラーテレビを買おうと皆、仕事に励みましたよ。ところが、オリンピック終了後の景気は悪化、養鶏も大不況に見舞われ、昭和42年、採卵鶏から当時奨励されていたブロイラーに切替えました。しかしその後ブロイラーも不況となった為、平成10年に「大和肉鶏」に切り替えたとんです。

—「大和肉鶏」とはどういう鶏なのですか？

（檜塚さん）「大和肉鶏」（以下 大和）は奈良県が作り出した地鶏です。地鶏とは在来種の鶏の血が50%以上入っている鶏で、大和は名古屋コー

チンとニューハンプシャ、シャモの3種の掛け合わせにより誕生したんです。とても歴史のある大和は今では奈良県の特産品としてブランド化されています。すき焼きや水炊き、焼いて塩を振って食べるなど、シンプルな調理で、大和の美味しさが味わえます。



—ブロイラーと比べてどんな点が違うんですか？

（檜塚さん）ブロイラーは60日で出荷、目方は平均3.5kg…に対して大和は130日以上飼育、で約3kg。大和はブロイラーのように大量飼育しないうえ飼育日数もブロイラーより長い。ブロイラーに比べると当然飼料効率は悪いです。しかし、生産性が高くても販売単価が安いブロイラーより、グルタミンなどの成分を含み、甘味、コク、肉のしまり、適当な脂肪のある大和の方が美味しく販売単価も高いということです。

—今、何羽の鶏がいるんですか？

（檜塚さん）7000羽～8000羽かな…毎月2000羽入荷して、2000羽出荷します。昔はもっと多かったですよ。

—毎月ひよこが2000羽入るんですか?!どこから仕入れるんですか?

(榎塚さん) ええ、でも一気に2000羽ではなく、何回かに分けてですよ。今日は800羽、次は900羽というように。



奈良県畜産連合会というのがあって、そこにはうちの和、養豚のヤマトポーク、和牛や蜂などそれぞれの組合があります。なかでも和肉鶏協同組合だけが飼料もひよこも協同購入、年間10万羽協同販売しているんです。

地鶏といえば名古屋コーチン、秋田の比内鶏や九州薩摩鶏は有名ですが、和も7位くらいにランクインしてるんです。和の直売店や販売店、ネット販売、そして和を使った料理店などで美味しいと評価いただいているということです。

—ヒヨコが来るとまずどんなことをするんですか?

(榎塚さん) ヒヨコが来てからというより、受け入れる前に鶏舎を掃除をしておかないと。清掃し乾燥させ消毒して準備をしておきます。そしてヒナを迎え入れ数日間は温度や湿度管理に気をつけることです。ガスブルーダーで室温を調節します。ガスブルーダーも私が作ったのがあるんで後で見てください。

—養鶏場の一日の流れは?

(榎塚さん) ブロイラーを出荷していた頃は大阪まで搬送していたので午前3時には家を出ていました。和は県内に出荷なので、4時半頃出発かな。それで7時頃帰宅し、鶏舎を見回ります。温度調節、換気、鶏の様子をチェックします。そして機械物のチェックもかかせません。給水、給餌…何もなければもちろんいいのですが、壊れたりすると、大変ですから。出かけてると、〇〇が壊れたとか電話があつたりもしますし…だから、夫婦揃って旅行に行ったこともないですよ。鶏達に、今日と明日は食べずにちょっと待ってね…って通用

しないでしょ(笑)

—故障するとどんな事になるんですか?

(榎塚さん) 一番困るのは給水の機械が故障して鶏舎が水浸しになること。給水につながるパイプに鶏が勢いよく飛びついたりつついたりして、装置がはずれ水が漏れたらもう大変ですよ。あと給餌の装置が壊れると何トンもの餌が一気に出てしまったりすると、それも困るしねえ。

(奥様) 主人が出かけてる時、鶏舎で給水のあたりがキラッと光ったりすると水が漏れてるんじゃないかとドキッとしますもの…

—大変なことは?

(奥様) やはり、鶏舎の掃除ですね。鶏糞の処理。入荷してから出荷するまで、また出荷した後も次のヒナ受け入れまでに掃除。ひとりじゃとても無理だし、若い頃ならできたことでも、今はしんどいこともありますしねえ。入荷時は小さいひよこがオスメス一緒にたくさん来ますが、出荷はオス、メス分けて数羽ずつコンテナに入れます。成長した鶏の出荷はやはり力がいらいますし、主人も私も腱鞘炎になったりしてね。

(榎塚さん) 鶏の入ったコンテナを何段も積んで鶏舎から運んだりするのもできるだけ、負担なく運べるようにとか、効率よく鶏糞を集めたりできるように考えたり、機械や器具を取り入れてやっています。畜産は、夫婦そろって健康でないとやっていけない仕事ですよ。



榎塚さん改造作品

—気をつけていることは?

(榎塚さん) やはり鳥インフルエンザなどの病気です。そのために毎日の鶏舎の見回りは欠かせない。冬場は温度を保ちつつ換気もしないといけないんです。換気不足になると病気を引き起こしま

す。人間と同じで埃っぽいと鶏も咳くし、埃が目に入ると細菌による「目ずれ」という病気になります。ですので鶏舎に入り、鶏の鳴き方や動き、体や目などに異常がないか確認することが大事です。

―大和肉鶏を育ててきて思うことは？

（樫塚さん）やはり、飼った以上は健康な鶏に育てあげることです。でないと、鶏に申し訳ない。



食用鶏なので最終的には・・・にしても、手を抜いたりして死なせてしまうのではなく、美味しく食べてもらう為に大事に育てあげることが私の仕事でありモットーです。

（奥さん）主人はね、やっぱり鶏が好きなんです。出荷した後の鶏舎は寂しいって・・・。そして鶏達も主人のことわかってるんじゃないかしら・・・。主人はそんなことないって言いますけどね（笑）大和はとても綺麗な鶏・・・、そしてやっぱり美味しいですよ。

樫塚さん）当然「好き」がなければできない仕事ではあるけど、ペットではない、食用鶏を何千羽と飼育していくには鶏がかわいいとかかわいそう



という感情とはまた違うんですね。やはり、経営として成り立つ楽しさもなければできない仕事ですよ。

奥様）主人は朝から晩までフル回転してます。養鶏はもちろん、ライスセンターの方の機械やら何やら。主人は機械が好きでね・・・作ったり、改造したり、トラクターとか、もう色々本なんかも見たりして、今度こんな機械入れよと思てるとか・・・

「お父さん、今からそんな機械入れて、歳足らん

よ」って笑ってるんです（笑）

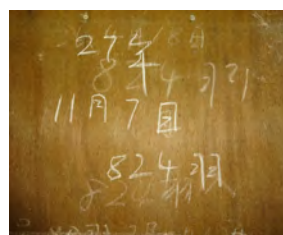
―取り組んでいきたいことは？

（樫塚さん）後継者を育てること。これが最大の課題です。鶏舎も古くなってきましたし、この辺りも過疎化が進んでいます。そのためにもここに住んでやっていってくれる後継者が必要ですね。なかなか、途中からこの仕事に飛び込むには難しい業種ですけどね・・・。

―五條市で長年養鶏業を営んでこられてますが

（樫塚さん）五條市は昔から農業に熱心で、畜産にも力を入れてきた町です。だからやってこれたという思いはありますね。時代や環境の変化により、また後継者がなく続けることが不可能になり畜産が衰退しつつあることは残念ですが、私自身、五條市だからやってこれたという思いです。では鶏舎を見にいきましょう。

ということで、鶏舎とライスセンターも見学させてもらいました。



鶏舎の各扉に書かれた入荷日とヒヨコの入荷数。扉を開けるとピヨピヨと鳴き声が賑やかです。黒



いヒヨコはシャモ系の色が出ているヒヨコだとか。

鶏舎毎、だんだん成長した鶏が見れました。鳴き声もコッコ、コッコ。部屋の灯りも成長するにつれて暗くなっています。明るいと喧嘩したりして体に傷がつくそうです。

部品を組み合わせたり、熱による変形を防ぐため、穴をあけるなど改良を重ねた樫塚さん特製ガスブレード。この熱により、鶏を寒さから守るそうです。



そしてライスセンターでは、負担なく効率よく仕事ができる最新機械もあれば、手を加え30年以上も大切に使い続ける機械、また榎塚さんの機械好きがわかる中古からの改造作品、「発想」から生まれた作品等いろいろなものを見せていただきました。



榎塚さん、君子さん、本日はありがとうございました



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

鶏舎の見学をさせてもらった時、ヒヨコの部屋では何とな〜く優しげな口調でヒヨコ達に話しかける榎塚さん。そして、成長した大和肉鶏の部屋を見せてもらう時は、いきなり扉を開けて鶏達がビックリしないように、戸をノックし「おーい、入るぞ〜」と声をかけてから入る榎塚さん。そして、お好きだという機械類は、何でも扱い、改造したり、作ったり・・・アイデアとそのバイタリティに驚きの連続でした。次はどんな発明をされるのでしょうか（笑）



潤いと笑顔のある公民館



五條市立中央公民館 館長 辰巳 信也さん

2016年2月1日

五條市教育委員会より平成22年10月1日から
アスカ美装株式会社が指定管理者制度により管理・
運営を任されています。

五條市立中央公民館 辰巳館長さんに活動等を伺
いました。



ー中央公民館について教えていただけますか？

公民館は市民の皆さんが学習や交流の場として
利用できる社会教育施設です。地域における生涯
学習の拠点として、教養講座・実技講座など、各
種事業を実施しています。また、クラブ・サーク
ル活動やコミュニケーションの広場として、多く
の人に利用され、地域住民の教育文化活動のお手
伝いをしています。

公民館を出会いの場・憩いの場として友達の輪を
広げて頂き、また、欲を言えば自分が習った極め

たことを、次へと繋げていただけるものを作って
頂ければ、世代から世代へと、ここじゃなくても
何処かで繋げて頂ければ一番有り難いと思います。

ー中央公民館で行われている活動について教えて いただけますか。

平成27年度の事業概要では、中央公民館が主と
なって事業を展開している主催事業と、それぞ
れの個人（5名以上）が中心となり独自の活動を開
展している自主クラブ・サークル活動があります。

その中にも主催事
業には、1年間を
通して学習する年
間継続講座と市の
広報紙を通してそ
の都度募集する随
時開催講座があり
ます。



ーどのような講座がありますか。

【主催事業】 年間継続講座 《市民教養セミナー》

中央公民館で最も人気の高い講座の1つで、一般
教養を高め、見聞を広げることを目的としており、
平成27年度は申込み受付開始の4月1日の午前
中に定員の250名に達したので300名まで定
員を上げ実施しています。

館内学習を2回、館外学習を8回、平成24年度からの試みの1泊2日の講座もすっかり定着し、今年度は世界遺産に登録された富士山と三保の松原を訪れ見聞を拓げました。しかし、公民館では基本的に参加費は全額受益者負担ですので昨年に比べ法律の改正によりバス代が高騰し参加費が高額になったのが悩みの種ですね。

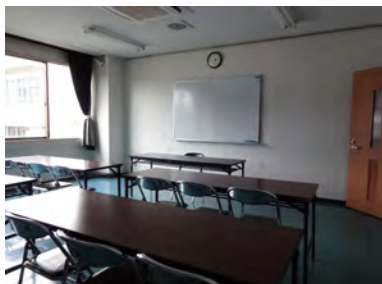
《生き生き教室》

高齢者の方々の仲間作りを目的とした講座で、今年度は平均年齢76歳のお元気で活発な71名の会員が参加され実施しており、最高齢者は満90歳を迎える女性です。

五條市立中央公民館			
区 分	午 前	午 後	
1 美工芸実習室	生 花	黄 花	
2 調理実習室			
3 和 室	一松園会一		
4 研 修 室		あじさい吟	
5 クラブ室	あじさい吟	E.E.C	
6 会議室A			
7 会議室B			

《英語コミュニケーション講座》

五條市教育委員会のご支援により外国人講師との交流を通して英語に親しみ国際理解を深めることを目的として実施しています。受講者のレベルや時間帯に合わせ初級から上級まで5つのコースを開設していますが、この講座に限り講師の雇用形態に合わせ受付申込は毎年9月とし、翌月10月に開講し、翌年7月に閉講します。



《中国語入門講座》

中国と日本の文化の違いを比較し相互理解を深めながら、同時に日常会話を習得することを目的として週2回（第1・第3金）夜間に実施しています。（講師は元中国残留日本人の王麗穎先生）

《ハングル入門講座》

初歩からハングルを学び、同時に日常会話を習得することを目的として、週2回（第1・第3木）夜間に実施しています。（講師は在日韓国人の李華鮮先生）

随時開催講座

《アート講座》

コンテナガーデン・ちぎり絵・フラワータイムの3つのコース設け、それぞれのコースに専門の

講師を招き、四季折々の草花や和紙等で季節の作品を楽しむことを目的として実施しています。



《ヘルス講座》

エクササイズ・フラダンス・リフレッシュヨガの3つのコースを設け、それぞれのコースに専門の講師を招き、身体を動かし、楽しく健康的な生活を送ることを目的として実施しています。

《親子ふれあい広場》

親子がもっと触れ合い、より絆を深めるために親子が一緒になって様々な体験をすることを目的として実施しています。

《チャレンジクッキング》

料理を楽しみながら、調理の工夫について学ぶことを目的として実施しています。（講師はテレビ・ラジオで活躍中の料理研究家 足立敦子先生と台湾出身の料理上手主婦 阿部彩珠先生）



その他に夏休み特別企画として

《夏休みこども民泊》

子どもサポートセンターの協力のもと、異年齢の子供達だけで材料の買出しから調理・後片付けに至るまで全てを自分たちで行わせ、公民館で1泊体験をすることで自立心を養いコミュニケーション能力を高めることを目的に実施しています。

《夏休み1日消防士体験》

私達の生命や暮らしを守る身近な消防署での体験を通し、命の尊さや防災意識の向上を目指すことを目的として実施しています。

【自主クラブ・サークル活動】

中央公民館では盆栽協会や茶華道協会など現在60団体が活動中です。

地区公民館（１４館）においても地域の独自性を大切に活動を展開しています。



一講座の受講資格は？

五條市に在住、または勤務されている方なら、どなたでも受講して頂けます。

一活動の発表会もありますね。

五條市公民館祭は、年に一度（４月の第３土・日）中央公民館及び地区公民館１５館が集い、それぞれの館に於いて学習を深めている方々が、一年間の成果の集大成と位置付け一堂に会し、発表・展示を行うとともに、広く市民の文化意識の向上と生涯学習の拠点としての「公民館」への関心を深めることを目的として開催しています。

去年は４月１８日（土）～１９日（日）に開催し、第３８回を数え、発表部では３９、展示部門では５３のクラブ・サークルが参加し、２日間で延べ約３,０００人の市民が集い賑わっています。



因みに中央公民館及び市民会館の玄関先でのタコ焼きや中華料理の模擬店では五條ガスのプロパンガスを使用させてもらいました。

一いつもご利用して頂きまして、ありがとうございます。

公民館祭には３０００人の方が来られるんですね。市民の皆さんは関心をお持ちのようです。ところで、中央公民館で学ばれている市民の方々は、どの様な方々でしょうか。

利用者の性別では、女性の方で全利用者の８３％が、年代では、５０代以上の中高年層が最も多くその割合は全利用者の８９％で、職業では、主婦が最も多くその割合は全利用者の６３％を占めています。

一利用者からの要望などありますか。

利用者からは、講座の回数をもっと増やして欲しいという要望等も有ります。

一利用者をお願いしたい事は？

人気の講座につきましては、『広報五條』が発刊されました当日の午前中には定員に達してしまう事もございますのでなるべくお早めにお申し込み下さい。

一アンケート調査集計結果報告書を見せていただきました。利用者の方々は、館内の状態や、利用状況、講座内容についても〈良い〉という評価が多く好評ですね。

多くの方々よりお褒めの言葉や感謝の言葉をたくさん頂き大変恐縮しております。でも、中には一部の方々からお叱りの言葉やご不満の言葉も頂いております。頂いた全てのお言葉を大切にしながらこれからも全員の方々より良いと言って頂けるよう日々努力して参りたいと思っています。また、ご要望に関しましては、可能な限り回答させて頂いておりますが、指定管理者として速やかに改善が可能なものや、また教育委員会や市に判断を仰ぐ必要があり直ぐには改善が難しいものなど様々です。

一五條市立中央公民館利用団体連絡協議会って？

中央公民館に於いて組織的・継続的に学習活動を行う主催講座やクラブ・サークル等の加盟団体によって組織され、その加盟団体の連携を図り、親睦を深め、もって公民館活動の充実と発展をはかることを目的として設立された団体で年間を通して様々な活動を行っています。

一いつも心がけていることはありますか。

スタッフには常に笑顔で・・・。来館者には、気持ち良く来ていただいて気持ち良く帰っていただけるように、とにかく笑顔をもっととしています。

一将来に望むことはありますか。

生涯学習とは、人が生涯にわたり学び・学習の活動を続けていくことであり、少し難しい言い方

をすれば、日本では「人々が自己の充実・啓発や生活の向上のために自発的意思に基づいて行うことを基本とし、必要に応じて自己に適した手段・方法を自ら選んで、生涯を通じて行う学習だ」という定義が広く用いられています。この定義から言えば、公民館は正に生涯学習の拠点と言えますが、先にも申しましたように精力的に活発に活動を行っておられるのは中高年の女性が大半を占めているのが現状です。勿論それはそれで大変ありがたいことでもあるし、今後もっと活動されることを望みますが、これからの日本の未来を担う若者にも活動する場として活用してもらいたいと願います。そのためにも青少年のための新たなクラブ・サークルを立ち上げ、活動してくれることを切に望みます。

一本日はありがとうございました。

五條市立中央公民館

指定管理者 アスカ美装株式会社

住 所 五條市本町3丁目1番13号

電 話 0747-24-2001

F A X 0747-24-2002

会館時間 9：00～17：00

(毎週木曜日と金曜日、第1・3月曜と土曜日は22：00まで)

休館日 毎週火曜日及び祝日 (火曜日が祝日の場合は翌日も休館日)

駐車場 有



☆公民館活動は、ご年配の方がされているものと勝手に思い込んでいましたが、お話を伺いましてそうでは無いんだなあと・・・。楽しそうな講座や気になる講座が沢山ありました。次年度の講座の企画を考えられているスタッフさんも、工夫して下さっています。一度参加してみたくなりました。4月の募集が楽しみです。



なかよし保育園 園長 田野瀬 久子さん

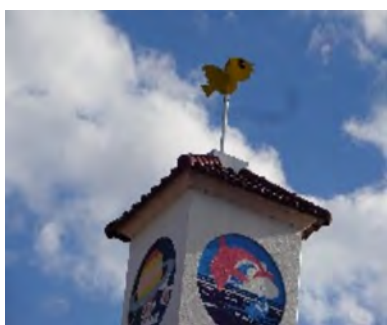
2016年2月24日

—なかよし保育園の歴史についてお伺いしたいのですが。

（田野瀬園長 以下同）「なかよし保育園」は昭和56年に開園しました。平成23年に30周年を迎えさせていただくことができ、あれからもう5年が経とうとしていますので創立35年です。

—保育園をつくろうと思われたのは？

当園の現会長であります田野瀬良太郎が五條市で市会議員をさせていただいておりました頃、市内をまわり多くの方達とお話しをさせてもらう機会がありました。その中で低年齢の子供さんをお預かりする保育園が五條市にあればという声を多く耳にしたんです。もちろん五條市の各地域に保育園はありましたが、受け入れ年齢は3歳児からでした。丁度その頃、五條市でも女性の社会参加、働く女性が増加し、乳児から安心して預けることのできる保育園が求められ始めました。



私自身の子供達も小学校へ上がり、結婚前まで幼稚園教諭として働いていた経験を活かし、働く

女性の役に立ちたいという思いから保育園をつくることになりました。

—開園前、また開園後の様子などを聞かせてもらえますか。

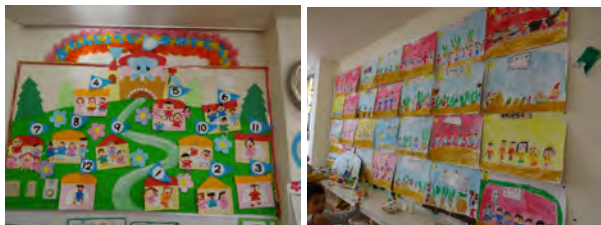
開園に向け建設中の保育園。ちょうど骨組みができた頃だったのでしょうか… 何人きてくれるかな…と、だるまストーブを前に、申込みに来てくださる方を日々待っていた状況は今でも忘れられません。建物が完成に近づくと共にひとり、またひとり…と入園児が増え、初年度は園児33名と7名の先生でスタートしました。

当時はまだ、「小さいうちに親元から離して保育園に入れるなんてかわいそう」という考えがありました。ですが、決してそんなことはなく、同年齢の子供とたくさん遊び、そしてぶつかり喧嘩したり、泣いたり笑ったりするのは本当にいいことなんだと自信を持って言いづけてきました。特に現代では少子化などの問題もあり兄弟姉妹も昔に比べると少ない時代ですよね。親御さんが安心して預けることのできる、そして子供達も元気に楽しく過ごせる保育園を目指しやってきたという日々です。

—なかよし保育園という名前は？

園名は何にしようかと考えた時、これしかないという感じでしたね。

「なかよし」。仲良くすることこそが、社会性、人の輪を大切にすること。いろんな「違い」を持った人達同志が力を合わせて物事を考えたり、行動したり。「みんな違ってみんないい」ってフレーズありますよね？違うけど認め合える・・・そんな思いから「なかよし保育園」しか思い浮かびませんでした。



—現在の園児数、保育時間や受け入れ年齢について

生後6ヶ月からお預かりしています。園児数は現在168名です。通常保育ですと、朝8時半から夕方4時半、延長保育ですと朝7時半から夜7時半までです。

—なかよし保育園の保育の特徴について

保育の三本柱として専門講師による音楽指導、体育指導、英語指導を取り入れています。

—それぞれ具体的にはどのようなことをされているのですか？

体育指導 週に1回、子供達にとってはお兄さんのような存在の体操の先生と一緒に年齢に応じた体操や運動をします。鉄棒や縄跳びがとてもうまくできるようになったり、体力もしっかりつき、5歳児では金剛登山もします。とにかく体を動かすのが好き、楽しいと思える子供達になってほしいという思いからです。

英語指導 ネイティブの先生と触れ合い、日本語を覚えるがごとく英語も知らないうちに身に付けば、負担なく自然に英語に親しめると思いいち早く取り入れました。

音楽指導 リズムは大事です。私達の体そのものも鼓動や血の流れ、リズムがあります。体で感じるリズム感を身に付け、本物の楽器に触れたり、そこから奏でる音色を聴いたりすることで感性を豊かにしてほしいという思いです。

その他には書道を取り入れ、日本古来の毛筆を知り、筆の感触や、心落ち着かせて書くということは何となくでも感じ取ってくれたらなあと思っています。



—子供達はこの保育園でいろんな経験をしているのですね。

保育園は何をやる場所かというと基本は「お遊び」なんです。保育園に来て勉強をする・・・というものではないんです。広いお庭で自由に元気に遊んだり、歌を歌ったり。その中で年齢に応じて考えること、手先や体を動かすこと、そして基本的な生活の習慣、食事の仕方や楽しさ、手洗いや歯磨きなどの衛生的な感覚も身につけていくのです。

人間形成の根っこづくりの大切な時期をこの保育園で過ごす訳ですから、長い保育時間を有効的に、さまざまな経験を通じて子供達の無限の可能性を伸ばしてあげたいと思っています。

「経験」すること、そこから生まれる楽しさ、うれしさ・・・心が動きます。心が動くと、意欲が湧き、体も動きます。そのような子供達を育てていきたいと考えています。



—年間行事にはいろいろなものがありますが、いくつかについて聞かせてください。

つい先日お遊戯会が終わったばかりです。次は3月のおもちつき、おすもうさんが来てくれて子供達と一緒にもちつきをするんです。子供達大喜びです。

夏はお泊り会。大塔町の「ほしのくに」へ行くんですよ。天体望遠鏡を覗いて星を観察したり、川遊び、飯盒炊飯、虫取りなど、親元を離れてのお泊りで心配なさる親御さんの不安も吹き飛ばすほど、子供達は初めて体験するいろんなことに目を輝かせています。

そして秋、大阪城ホールで開催される「**幼児マーチングカーニバル**」はやはりいちばんの思い出に残る行事ではないでしょうか。入園後、小豆の入った空き缶をふってガチャガチャ音が鳴るのを楽しみリズム遊びから始まり、少しずつ正しいリズム



感を身につけ、流れる音楽に合わせて太鼓を叩き、自らが演奏できるようになるとい

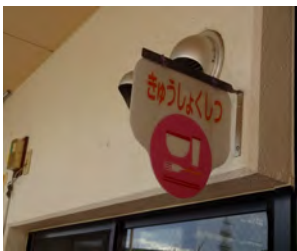
うように段階的なレベルアップの過程を踏み、その集大成ともいえるのが大舞台大阪城ホールでのマーチングです。



音楽指導や体育指導のなかで習得してきたことはもちろん、目標を決めそれに向かって一歩一歩努力していく忍耐力、仲間と息を合わせる大切さ、連帯感、緊張感、やり終えた後の達成感、感動…マーチングを成し遂げた子供達の姿はすばらしいです。初めて参加してからもう25回目。毎年、子供達よくがんばった！！と感動で涙、涙です。

—給食は自園での調理ですか？

はい。離乳食など年齢に合わせた調理、その日の体調やアレルギーに対応した献立、自園での調



理だからこそ対応できます。また、お昼前になると園内に漂ういいにおいがまた食事への楽しみ、家庭的な感じがいいと思っています。和食の献立も多く、子供達は給食が大

好きです。

—いいにおい…もしかしてや今日の献立は、お寿司ですか？（笑）お酢の香りがしましたが…

その通りです（笑）今日は丁度節分で、献立は巻き寿司でしたよ。

そういうことなんです、あ、今日カレーかなとか、食事への興味や楽しみです



—35年の歴史の中ではたくさんの数えきれない思い出もあったかとおもいますが。

そうですね。本当にたくさんの思い出があります。日々成長する子供達の姿を毎日見守り、卒園していく姿を見送り、そしてまた新しく園児を迎え…と繰り返してきました。

卒園後、保育士を目指し夢を叶えてこの保育園に戻ってきてくれたり、父となり母となり、我が子



もこの保育園に預けてくださり保護者としてまた保育園のためにご協力くださる方々、中学生、高校生になって、園の前を通ると懐かしさのあまり門をくぐって会いにきてくれる学生さん、そして、経験豊かな保育士の先生方や、地域の方々のご協力…たくさんの人に支えられてここまでやってこれました。まだまだ努力していかなければならないことももちろんありますが、皆様のご意見やご要望、またご協力のもとにこれから40年50年と積み重ねていきたいと思っています。

—五條市で保育園をされてきて思うことは？

吉野川など美しい自然に囲まれた五條市は素敵で大好きです。

大好きな五條市だから子供を産んで育てやすいまちになってほしいと思います。自然がいっぱいの環境的には問題ないこの五條市でこれから子育てしやすくなるような制度などを取り入れ、子供の歓声がひびく五條市になってほしいと思いま

す。安心して子供を産み、子供達の将来と一緒に楽しみながらお父さんもお母さんも頑張っていけるように、私自身の役割を果たしていきたいと思っています。

—園長先生、本日はありがとうございました。

なかよし保育園

住 所 五條市岡町767-1

電 話 0747-24-4115

F A X 0747-24-4116



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

インタビュー中、窓から、園庭の遊具で遊んだり芝生を駆け回る子供達の姿が見え、笑い声や、仲間や先生を呼ぶ元気な声が聞こえてきました。

うちの娘達もあんな小さかったなあ、あんな風に遊んでたなあ・・・毎日大変だったけど、懐かしいなあ・・・と昔を思い出し、そして「子供達の歓声っていいな・・・」と思いました。

この日、初めて何うなかよし保育園で園長先生のお話を聞き、園内や子供達の様子を見学させてもらうという「経験」ができてよかったです。



バリマジック セラピスト・スクール講師 長谷川 弥生さん

2016年6月1日

—ハーブやたくさんの植物に囲まれてとても素敵ですね。こちらではどんなことをされているのですか？

（長谷川弥生さん 以下同）ありがとうございます。BALI MAGICはバリニーズマッサージをはじめ、ホットストーン、クリスタルセラピー、シンギングボウルセラピー、タイ式マッサージなどを行うリラグゼーションサロンです。

他にもいくつかのボディケアや、カラーセラピーで心身を開放しリラックスしたゆるやかな時間をお楽しみいただけます。また、それぞれを楽しく



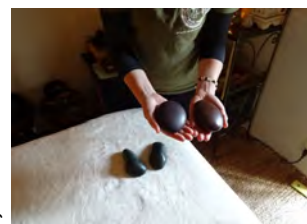
学べるレッスンも行っておりリラグゼーションスクールとしてセラピストを目指す方の育成、もっと深めたい方のサポートをしています。

—いろいろな種類のマッサージをされているんですね。バリニーズマッサージとはどんなものなのですか？あと、ホットストーン、シンギングボウルとは？

バリニーズマッサージはバリの香りとアジアヒーリング音楽の中で足先から頭までのゆっくりした全身マッサージをします。自律神経に刺激を

与え心身のバランスを整え深いリラックスを味わっていただきます。

ホットストーンセラピーはネイティブアメリカンの伝統的なセラピーです。学ぶなら、やはり発祥の地だと思います、アメリカへも数回



行き、ストーンやヒーリングについて勉強しました。55℃～60℃に温めた石を使いリンパの流れに沿って顔や体をマッサージします。



このシンギングボウルはチベット密教に伝わる法具です。

シンギングボウルの音色は、リラックス効果があり、その倍音は体の細胞を活性化させる効果があり

ます。チャクラのバランスを整えていくので、セラピーにはいつも使っています。

—チャクラって何ですか？

チャクラというのは、人間の体にある「気」、エネルギーの出入り口です。

主なチャクラは7つあり、人それぞれのチャクラが弱い部分により直感が鈍ったり、決断できなかつ

たり、ふさぎこんだり・・・といった症状が出るんです。7つのチャクラを整えることで心身の安らぎとバランスが保てるんです。



—BALI MAGICを始められたのはいつからですか？またその経緯を教えてください。

BALI MAGICを始めたのは今から9年前、2007年です。

私は小学校の教師をしていました。昔、友人と初めて訪れたバリの魅力に引き込まれてからというもの、毎年夏休みには必ずバリに行っていました。マッサージをしてもらったり、大好きなマリンスポーツを楽しんだり、風景や、触れ合う人々・・・



バリには私の大好きなものがすべて詰まっていた。

そしてある年、いつものようにバリを満喫していたその時、ハッ

と気づいたんです。こんな気持ちいいマッサージや癒しをいつも自分だけが体感している、こんな心地いいリラックスを家族や友人もぜひ感じてほしい・・・と。今度来るときには、このマッサージを教わろう！と思ったんですよね。そう思ってからは、楽しむ以外に学ぶという新たな目的を持ってバリに行くようになったんです。学ぶというより、大好きだから趣味の延長のような感じでアロマやいろんな癒しを習いました。教師をしながら、休暇にはバリに行き・・・そんなスタイルを数年続けながら、1年生、2年生と持ち上がりで担任をした年がありまして・・・何かその2年間のクラスの結束、充実感、といいますか、丁度その頃早期英語教育というテーマで、奈良県の発表などがあったこと、他にも色々なことが重なって、ほんとにいい子供達、保護者の方々や先生方に囲まれて過ごしてき

た教師生活の中でも特にその年度末、「やりきった感」のようなものすごくあったんですよね。そこから教師を辞めてセラピストに転職するまではそう長くはかからなかったですね。

—迷いや不安などはありませんでしたか？

子供達に何て説明しようか・・・新学期、私がいな

いことを子供達はどう思うかなというのは悩みました。でもセラピストに転身するということに関しては特に大きな決意をしたという訳でもなくまわりの方があまりにも驚くことに驚きましたね。

「好き」というのは力になるんですよね。バリを訪れる度にパワーをもらえ、現地の人達はいつも「人の為に当たり前に動いている」そういうバリのすべてに魅かれてセラピストになろうと思ったんです。みんなにこの癒しを与えてあげられたらきっと喜んでくれるはずだと。少しの迷いもありませんでした。

—セラピストに転身後、どんな感じでしたか？

BALI MAGICを始めると来てくださったのは、教職員時代の保護者の方であったり、先生方でした。皆さん、知ってる方でしたが、セラピストとしてその方達と改めて1対1で向き合うとその人のことをさらに深く見たり知ったりできてそれが自分にとっても大変リラックスできたんです。

教職員時代は、授業参観や発表会にプレッシャーを感じることもありました。それとは逆に1対1でお話しできる家庭訪問は大好きでね(笑)今こちらに来ていただいた方とはその時間その人だけを見て話やマッサージをして向き合え、さらには来てもらってるのに「ありがとう」とお礼の言葉までいただけることで自分も癒されるんですよね。自分に合っている仕事だなと思ったんですよね。なので、私自身が仕事をしていて全く疲れないですし、ほんとにおもしろくて、ゆったりと仕事ができるんです。

—今までで嬉しかった思い出などは？

いろいろありますね。たくさんの方々を支えられて日々幸せです。

ちょうどマッサージを始めたころ、主人の父が入院していたんです。私のマッサージを楽しみに待っていてくれて・・・。家族にも癒しを体験してもらいたいという思いから習い始めたバリニーズマッサージ。父にマッサージをしてあげることができて本当に良かったです。

それから、私が20代の頃の教え子が、セラピス

トを目指し、私がスクールをしていることをSNSで知り来てくれたんです。現在人気セラピストとして京都で活躍されてます。とても嬉しいです。

—子供の頃は何になりたかったんですか？

小学校の教師です。幼稚園の頃から先生になるのが夢で絵に書いたりしてました。

低学年を担当させてもらうことが多く、それが私にとってはとても合ってたんでしょうかね・・・楽しく、子供達が喜んでくれるのがうれしくて、私のクラスだけ、給食を外で食べたり、屋上に行ったりなんかしてね・・・好き勝手してたんですよ・・・笑、校長先生や他の先生も困ってたんじゃないかな（笑）

—でも、楽しそうですね（笑）

—スクール生はどんな方達ですか？また卒業後はみなさんどうされてるんですか？

私がそうだったように始めは自分が体験し、それを習得したい、深めたいと思われたのがきっかけの方、また既に自宅でエステやネイルサロンをされてる方が、アロマやマッサージと組み合わせていく方も多いですね。いろいろ不安だったり、これからどうしていこうと悩んでた方達も修了する頃にはいきいきとした感じで、輝いてるんですよ。スクール生には北は青森、南は沖縄から来てくれた方もいて、バリニーズマッサージ、ホットストーン、他にタイ式マッサージやボディケアのコースを含めると修了生は500人ほどになります。



長谷川先生とタイ式マッサージセラピスト アンボンさん

卒業後はほとんどの方がプロとして活躍され、自宅サロンを開業される方が多いです。卒業で終わりではなく、復習レッスンに来てもらいやすいようアフターフォローもしっかり大事にしたいと

思っています。ですので修了生の皆さんとは卒業後もずっと繋がりがあって、その方たちがそれぞれのスタイルで活躍され、その情報を聞いたり体験させてもらったり。卒業後はセラピスト同志として相談にのってもらったり、一緒に食事を楽しんだり、さらに深い繋がりがあります。

—ご自宅以外でのいろんな活動もされているんですね？

はい。施設へのボランティアマッサージ、アロマセラピー、イオンモールでのカラー講座など。ほかにもパワーストーン講座でJAさんや小学校、公民館、いろんなところに行っています。ストーン講座では自分の好きな石を選んでブレスレットを作ったりするんですが、びっくりするくらいみなさん楽しんで、喜んでくださいます。笑顔があふれます。たくさんの出会いもありますし、癒しの世界が広がっていきます。



—先生はズンバもされてるのか？

はい（笑）これは、BALIMAGICとはちょっとかけ離れるかもしれないんですけど、私が健康の為に始めた趣味みたいなもので・・・最初はハンドマッサージで訪問したのがきっかけだった高齢者施設でしたが、先日はズンバのインストラクターとして訪問しました。

ラテンの曲に合わせて踊るのがズンバなんですけど、曲のテンポが速いので大丈夫かなと思いましたが、高齢者の方達、リズム感バッチリでハンドタッチしたり、体を動かしたりしてましたよ。いろんなかたちで皆さんが「楽しい」や「癒し」を感じてくれたらうれしいです。

—今でも定期的にバリに？

はい。行ってます。もし、バリに行かれることがあったら、いろんな情報教えますよ♪

—今、気になっていること、今後の課題などありますか？

マッサージの予約でいつ空いてるの？とよく聞かれるので、ホームページをもう少し見直し、予約状況などが一目でわかるようにしたいなと思っ

ています。

卒業生の復習レッスンを定期的に行い、自身も一緒に気持ちをアップしていきたいです。

—最後にメッセージなどがあれば

バリは私にいろんなものを与えてくれました。私自身が感じた素晴らしさをみなさんにも感じていただけるよう、心に届くトリートメントを提供できるセラピストでありたいと思っています。自分がこうしたいな、こうなりたいなと思うことは大切にしていつもそれを思い感じてほしいと思いますね。否定してしまうのではなく、なりたい



自分をイメージし、それをちょっと書いてみたり、小さくても少しずつの成功体験を積み重ねたり・

..。 私自身もなりたい自分をイメージしてこれからもやっていきたいと思っています。

長谷川先生、本日はありがとうございました。

BALI MAGIC

住 所 奈良県五條市田園3-7-1
電 話 0747-22-6126
open 10:00~19:00/日曜休
完全予約制

メールアドレス info@bali-magic.org



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

ハーブやいろんな植物に囲まれたお宅に伺い、玄関の扉を開けると漂ういい香り。ところどころに素敵なインテリア、さりげなく流れるBGM、美味しいざくろティー、初めて聞いたシンギングボウルの心地いい音色と体験した振動。そこにいるだけで何だか癒される・・・仕事を忘れ？！楽しい時間でした。

「また行きたい また食べたい」
そう思ってもらえるお店に



お好みハウス わらべ 岡部 紀美子さん

2016年7月8日

—お店を始められたきっかけを教えてください。

(岡部紀美子さん 以下同) 長年営んできたタクシー業を辞め家でじっとしてるのもなあ…と思い、主人と2人で喫茶店でも始めようかと考えましたが、気軽に食べに来てもらえるお好み焼き屋にしようと思ったのがはじまりです。

—それから開店までの道のりは？

同じするなら、「お好み焼き」をちゃんと知りたい、習いたい、大げさかもしれませんが真髓を極めないと…と思ったんです。



一口に「お好み焼き」といっても、大阪のお好み焼き、広島焼き、生地やソース、混ぜ方、焼き方、きっといろいろあるはず…何で大阪のお好み焼きは美味しいのか？人気があるのか？広島焼きっ

てどんなものか？とにかく色々知りたくて、調べたり食べに行ったりしました。

そんな中、主人の知り合いを通じて、元々五條で喫茶店などを経営されてた方が大阪梅田でプロの料理人を育てる学校をしているというのを聞き、そこに通うことになったんです。

—梅田まで通われたんですか？

はい。ですが丁度その頃、知り合いの方の会社で事務員で働かせてもらうことになって…。勤めながら週に1度のペースで2年間通いました。学校の日には朝9時半から夜8時半まで、いろんなコースの講義を受けました。

学校へ行くと、五條からよく来てくれたと歓迎してくださって、名店など食べに連れて行ってもらった思い出があります。



—働きながら2年間も学校に通うのは大変なこと、岡部さんはとても積極的で行動的ですね。失礼ですが、何歳の時のお話ですか？

54～55歳の頃だったと思います。もともと働くのは苦にならないというか、じっとしてるのが嫌

な性分なんですよ（笑）お店をすればやはりリスクもありますし、相談すればいろんな意見もありましたが、人ができてることは自分も挑戦したらできるんじゃないか・・・っていつもそんな感じていたと思った事は何でも挑戦してやってみよう（笑）人が聞いたら笑うかもしれないですけどね。じゃ、10年だけ店をしようと決めて始めたんです。

オープンしたのはいつごろですか？

平成7年です。



一ではもう開店して20年・・・振り返ってみていかがですか？

店を始めるときには後継ぎなど考えてもみなかったです。主人と2人、10年だけやろうと思って始めたんですが、途中主人が体調悪くなった時がありまして、それを機に息子が帰ってきてくれ、お店を継いでくれたんです。そのことで2人ではできなかったこと、例えばメニューを増やしたり、お弁当を始めたり、配達をしたり・・・と息子達と力を合わせ時代のニーズに合わせ、アイデアを出したりしながら20年が過ぎました。



一わらべさんのお好み焼きはどんなお好み焼きですか？

家庭でもできるお好み焼きですが「されど お好み焼き」です。



キャベツなら切り方、大きさ、・・・機械にかけず手作業で切ること、繊維に沿って切るのがいいのか逆らって切るのがいいのか、混ぜ方も大事です。し、卵ひとつの微妙な分量の違いで焼きがりに大きな差が出る、細かいことですが、そのひとつひとつがとても重要なんです。長芋はパウダーではなくすりおろしたもの、他では使っていないわらべ独自調合のソース、マヨネーズを好きなだけかけて召し上がってください。

一品料理やお弁当もあるんですね。

飲食店がなくなってきたり、町が変わってきたりする中でお好み焼き以外にもこんなメニューないの？と聞かれるうちに少しずつ作り始めたのがきっかけです。自家栽培している無農薬の野菜を使って煮物や漬物を作ってメニューとしてお出ししたり日替わり弁当のおかずにいれたりしています。お弁当はひとりぐらしの高齢者の方の注文が多く、車に乗れない、スーパーまで行けない、買っても多すぎるという声を聞き、そんな方に喜んでもらえたらとお弁当を配達しています。

一自家栽培野菜で作ったお惣菜や漬物、すべて手作りということですね。

はい、無農薬の季節の野菜を使った惣菜、それから野沢菜、小松菜、みぶ菜、からし菜、大根葉等々、漬物にして保管します。先代の母は岩手の出身でした。岩手県では来客者にお茶と数種類のお漬物を出してもてなすのが習わしだそうで、一生懸命糠床の世話をしている母を毎日見ていました。その母の大事にしていた糠床を守るため、毎日かかさずかきまぜ、にんにくや山椒、唐辛子を入れてみたりと考え試した末、いきついた方法で美味しい漬物が出来上がるようになりました。100年以上の糠床にいろんな経験と試行錯誤を重ねて

できあがった漬物は私の自慢です(笑)



食事と一緒に出された
お茶も自家製はぶ茶。

ご主人が畑で育てたものを摘み乾燥させ炊き出し
た美味しいお茶でした。



高校時代甲子園出場経験のある智弁学園野球部O
Bの息子さん。今春のセンバツ初優勝の記事や、
野球選手の方々のサインもずらり。

—わらべの名前の由来は？

わらべは「童」。子供さんでも気軽に来てくれ
たら・・・という思いからです。

味付けした生地にキャベツをいれて安くて美味
しい「学生焼き」と名付けて学生さんでも気軽に
立ち寄って食べてもらえたら・・・なんて考えていた
んです。でも、学校帰りに寄り路もダメかなと思っ
て、それなら、お父さん、お母さん、家族と一緒に

に食べに来てくれたらな、そして、子供の頃あそ
こに食べに行ったなって思いだしてくれるような
お店、まだあのお店やってるかなって来てくれる
お店にしたいなって思いから「わらべ」とつけま
した。思い出してくれた時にいつでも、そしてい
つまでもここにあるお店でありたいですね。



—岡部さん、本日はありがとうございました。

お好みハウス わらべ

住 所 五條市本町1-2-7
電 話 0747-23-2772
営業時間 AM11:00～PM10:00
定休日 日曜・祝日
駐車場 有
※カウンター席・テーブル席有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

関西人なら、誰もが愛する粉もん。なかでも、お好み焼きはどこの家庭でもまさしく？「鉄板メニュー」ではないでしょうか？家庭で食べるお好み焼きもいいですが、お店で焼いてもらってお好み焼きはやっぱり美味しい！わらべさんの店内は初めて行ったのになぜか懐かしいような雰囲気が漂い、ソースの香りにそそられ、どれにしようか迷って注文したお好み焼きの中にはお餅が入ってて美味しかった～



すばっと
らい燈

獣害対策で被害を減らし
ジビエ普及で命を活かす
その架け橋に。

ジビエール五條

2016年9月27日

昨秋に新設された「ジビエール五條」について
五條市役所 農林政策課 鳥獣対策係長の泉井さん
にお話を伺いました。

—ジビエール五條というのは？

（泉井さん 以下同）「ジビエ」とはシカやイノシシなど狩猟によって食材として捕獲される野生の鳥獣の肉のことをいいます。日本ではイノシシの「ボタン鍋」などがありますが、まだまだその食習慣や食材としては馴染みが薄いと思います。

「ジビエール五條」は野生の鳥獣達の大切な命を活かせるように、徹底した衛生管理のもとで精肉加工できる処理施設です。

—設立に至った経緯は？

五條市の増え続ける鳥獣被害に対応するために平成21年に鳥獣被害防止計画というものができまして、防護、駆除等いろんな対策、活動をしてきました。

しかしながら有害鳥獣とはいえ、イノシシやシカは食肉として昔から取り入れられてきたものであることに再着眼し、命を無駄にすることなく、地域の資源として地域活性化につながればという目的から取り入れようとしたのがはじまりです。

—鳥獣被害について詳しく教えてください。

イノシシやサルは田畑を荒らし、特にイノシシ

は力も強く、鼻先で土を掘り起こし、木枝をなぎ倒し果実や野菜を食い荒らします。シカは木を食害し、柿の芽も食べてしまうといった被害が出ています。アライグマによる被害も多くあります。いずれも、農家の方達が大切に育ててきた農作物、時には建物や人間にも被害を与えるのです。こういった状況は平成17年頃から増え始め、被害は年々増すばかりでした。そこでこれ以上被害が拡大しないよう平成21年に鳥獣防止計画を設定、対策を続けた結果、被害面積、被害金額は平成22年をピークに減少してきています。とはいってものまだまだ被害は深刻です。

—なぜ、被害は増えてきたのですか？

やはり山に食べ物がなくなってきたこと、山間部に猟師さんが少なくなったこと、天敵となる動物もいなくなったこと・・・等の理由から増えすぎた動物は、今まで現れなかった人間の生息域に入り込み、餌を求め田畑を荒らしてしまうのでしょう。今までは恐怖心から近寄れなかった人間にも何代かにわたり人間が危険ではないということを動物達も学んだのでしょうか。

—鳥獣防止計画ではどのような計画、取組み、活動を行っているのですか？

最初はどのあたりに生息しているのかということもわかりません。じゃあどうするかと模索する

ところからはじまりでした。調査をし生息地域の特定をし、罾と猟友会の方達との協力で捕獲駆除をしていきます。捕獲ばかりではなく、防護柵などを整備し畑を守る活動もします。

—動物が出そうなところに檻を置くわけですね。

はい。でもそれもそう簡単にはいかないんです。狩猟、有害駆除、野生動物保護法、いろんな面、角度から計画を進め、法を順守しながら取り組まないといけないんです。例えば狩猟には定められた狩猟期間というものがありますし、有害駆除は誰でもできる訳ではありません。ただただ、獣が出たから捕獲しよう、というわけにはいかないんです。



罾、檻を設置するのは危険も伴います。現在、イノシシやシカの捕獲檻を150個ほど設置していますが、自治会のご協力もいただきながらですが日々管理点検はかせません。捕獲情報が入ればすぐに向い、対応します。天然記念物など捕獲してはいけない動物を捕獲してしまっではいけないので、注意が必要です。

—具体的に捕獲数はどれくらいなのですか？

昨年度ですとイノシシ、ニホンジカ、アライグマ合わせて約2,000頭になります。

想像していた数と桁が違うので驚きました。そんなに捕獲されているんですか！

—ジビエール五條で加工されたジビエ肉はどのような形で流通しているのですか？

道の駅「吉野路大塔」での販売から始まり、今夏からは旧市街地での販売も始めさせていただ

いています。また和食やフレンチ、中華料理と、いろんなメニューでレストラン、飲食店で味わっていただけます。そして、8月に「大切な命、活かすジビエカレー」を発売しました。



高たんぱく低カロリーなジビエ肉に五條市特産の柿ピューレを加えています。

—学校給食でもジビエが提供されたそうですね。

はい。市内の幼稚園、小・中学校でシシ肉を使ったばたん汁が提供されました。今後もっと機会を設けていきたいと考えています。

—今後の課題などありましたら聞かせてください。

ジビエール五條は昨秋にできたばかりで、まだまだアピール不足なところがありますので、いろんなかたちで皆さんに知っていただき理解していただけるようにしたいです。さらには、ジビエ肉を使った食品のレパートリーを増やし、例えばハム、ウインナー、ベーコンや肉まん、から揚げなども考えていけたらいいと思います。今はまだ、施設としての紹介がメインですが、食育といった教育事業の一環としての場であったり、またジビエメニューの発信などができる「ジビエール五條」であればと思います。

—最後に

鳥獣被害はピーク時に比べれば減ってはきているものの、被害の報告は毎日ほど入ってきます。何より地域住民の安全と農家の方達の大切な財産である田畑を守り、被害軽減できるようこれからも努めていきたいです。そして、今後もっとジビエール五條を理解していただき、ジビエの需要を増やせば駆除の促進につながる架け橋になればと思っています。

本日はありがとうございました。



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

ジビエという言葉が最近よく見たり聞いたりしていました。そんな中、五條市に誕生したジビエール五條について話を聞かせていただくことができ、ジビエブームと言われ出した背景には、増えすぎてしまった動物達の命を活かすということはもちろん、鳥獣被害農家の方達の悩み、その対策に取り組む方達の思い、他にもいろんなことがあると知り、とても勉強になりました。

常にアンテナをはって最新の情報を
とりいれ、つかんでいく…
毎日が勉強です



ヘアフィールドハドル・エステ&脱毛フェイト 店長 阪口 勝紀さん

2016年11月1日

ヘアフィールドhuddle、エステ&脱毛 fateの店長 阪口勝紀さんとエステシヤンの辰巳万紀さんにお話をうかがいました。

—こちらのお店はいつからされているんですか？

(店長) このお店に移転してきたのが2010年。それまでは国道沿いにお店がありました。「阪口理美容所」を祖父の代、昭和9年からだから今年で82年かな。店舗前の道路の拡幅で立ち退きになって…。それでここに移転してきたんです。



—ヘアフィールドhuddle(ハドル)、 エステ&脱毛 fate(フェイト)という店名の由来を教えてください。

(店長) 私は学生時代、アメリカンフットボールをやっていたね…。プレイ前にみんな集まって円陣を組んで作戦会議をやるんだけど、それをフット

ボール用語で「ハドル」っていうんです。そこから、みんなで集まって話をしよう！集合！ってイメージで…。

フェイトは、「運命」。創業以来長年続けてきたお店がたまたま道路拡張で立ち退きに…。まさかそんなことになるとは思ってもなく…。前のお店は築年数もかなり経っていたし、建て替えも考えてなかった訳ではないけど、建て替えとなると大変だなあと思っていた時に立ち退きの話が来て…。これはもう運命だと思ってね。



—お店の特徴は何ですか？

(店長) 移転してこのお店を作る時、やっぱり、ちょっと他のお店とは違う特色を持たせたいと思ってエステを取り入れたんです。女性の方の顔や全身のエステ、脱毛、そして男性の方の髭の脱毛も取り入れました。これが思ってた以上に好評で。髭を剃るのが面倒だと思っていたお客さんも脱毛で楽になったと喜んでくれています。

—エステはどんなことをされるんですか？

(辰巳さん) 当店のエステは化粧品などを使いません。「顔の矯正」だと思っていただけたらいいと思います。



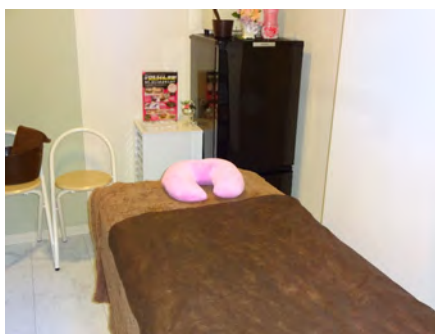
マッサージによりリンパの流れを改善すると、たるみがとれて顔がキュッと引き締まり、小顔効果や顔色も良くなります。それに、肩こりも改善されて本当に気持ちいいんですよ。

—こちらでエステや脱毛、そして男性の脱毛までされているのは初めて知りました。

(辰巳さん) ロコミで知ってきていただくお客様もいらっちゃって、初めはエステ、脱毛だけで来店のお客様も、髪のカラー、あるいはカットも一緒にここでさせてもらえるようになったり、またカットやカラーのお客様が脱毛を取り入れてくださったりということもあります。これからもっとたくさんの方に知っていただけたらと思っています。チラシのポスティングやフェイスブックなどSNSで発信はしているんですが、もっと多くの方に知っていただくためには…、何かいい方法は…といつも考えています。

—フェイトの方の営業時間が午後9時までですが、遅くまでされてるんですね。

(辰巳さん) はい。やはり、お客様の中にはお仕事をされてる方もいらっしゃいます。仕事が終わって6時、7時頃来店されても対応できるように、予約を入れて



もらえれば午後9時までさせてもらってます。

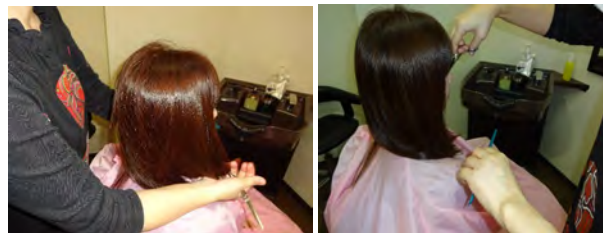
—送迎、出張もされているそうですね。

(店長) お客様には高齢の方もいらっしゃいます。自宅やJR五条駅・二見駅、近鉄福神駅までの送迎をさせてもらってます。あと、デイサービスでカットや顔そりの出張もさせてもらってます。とても喜んでくれますよ。

—今後、理容、美容の方で、またエステの方で取り入れてみたいことはありますか？

(辰巳さん) 痩身を取り入れてみたいです。

(店長) この業界は日々新しい技術、道具、パーマやカラーの薬など色々なものが出てきます。何を取り入れるというよりか何でも取り入れてみてそこからですね。近々、美容器具や薬剤などの大きなイベントがあるので、そこでいろんなものを見て、取り入れてみて、研究して…そこから使者選択といった感じですかね。



—店長さん、とてもおしゃれですね！

(店長) いやいや(笑)店のスタッフも女性ばかりだし、毎日チェックが入るんでね(笑) マスター、今日のシャツ、ダメーとか(笑) だから頑張ってる！(笑)



さきほども言ったように、この業界は常に新しいものが出るから日々勉強なんです。

流行りの髪型、芸能人の〇〇みたいにしてって言われると、すぐその芸能人を、その髪型、雰囲気イメージできるようにしておかないといけないし、そしてまた芸能人の方も髪型を変えるペー

スが早かったりするので、常にアンテナをはって情報を取り入れておかないといけない。たまに、マニアックな芸能人を言われると分からなかったりするんで（笑）すぐ調べられるようにタブレットを置いて・・・wi-fiつないで・・・笑。



—お店の雰囲気がとってもアットホームですね。お客さんとスタッフの方の会話もそうですし、それにマンガがたくさんあったり、待ってる間も楽しそうです(笑)

そうですね。よくそう言っていただきます。今、ちょうど来てくれてるのが、成人式のヘアスタイルのシュミレーション。成人式当日の髪型の打ち合わせをしてイメージしてもらうために夏頃から皆さんに来てもらってます。着物の雰囲気と合うようにとか、相談しながらね。



マンガはね・・・たまにマンガだけ読みに来てくれる子もいたり（笑）

でも、そうやって気軽に来てもらえるお店でありたいと思います。



阪口店長、辰巳さん、ご協力いただいたスタッフの皆さん、本日はありがとうございます。

ヘアーフィールド ハドル エステ&脱毛 フェイト

住 所 奈良県五條市新町3-2-3

電 話 0747-22-2275(ハドル)
0747-25-5501(フェイト)

営業時間 8:00~19:00(ハドル)
10:00~21:00(フェイト)

定休日 毎月曜日 第2月・火曜日・第3日・月曜日

ホームページURL PCサイト <http://hairfield-huddle.com>
携帯サイト <http://mb.hairfield-huddle.com>



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

店長から店名「ハドル」の意味、由来を教えてくださいるところから始めさせてもらったインタビュー。取材中もその意味、イメージがぴったりだなと感じるような場面がたくさんあり、取材を終えてお店を後にする頃にはハドルさんの輪の中に入れてもらえた？ような？あたたかい雰囲気のお店でした。

お客様ひとりひとり

それぞれの「お腹いっぱい」を
喜んでもらえるように

レストラン&カフェひまわり マスター 亀岡 進さん

2017年3月2日

—ひまわりさんがこちらでお店を始められたのはいつですか？またその経緯を聞かせてください。

（亀岡進さん 以下同）お店を始めようと思って、店舗付住宅というかたちの物件を探してたんです。

私は堺市の出身でしたので、最初は大阪府内で物件を探してたんです。いろんな物件を見て回り、時には大阪以外、名張なども見てみましたが、自分が思う物件になかなか出会えず、最後の最後に出会ったのがここだったんです。広さ、雰囲気、値段、条件的にいいなと思いまして…。それで平成10年1月にオープンしました。



—この職業につこうと思ったのはいつ頃ですか？

学生の頃でしたかね、テレビの料理番組がすごく流行ってて…有名なシェフが番組内で料理をし

ているシーンなんかを見てるうちに興味を持ち出して、その頃からこの道に進もうという気持ちがかたまってましたね。

—そのなかでも洋食屋さんを選んだのは？

始めは大阪のホテルの厨房で中華料理をやってたんです。ですがその頃、フランス料理が人気の時代でして、それでそちらの方に興味をもちまして…。その後、製パンを1年ほどしたりもしたんですが、やはり包丁を握って料理したいなという思いが強まって、それからはフレンチのお店やお肉の専門店など、ずっと洋食をやってきました。自分自身も洋食が好きですし、独立するなら洋食屋さん決めてたんです。

—お店のメニューについて

オープンから4～5年くらいの間は、「ハンバーグ」「エビフライ」というように単品でお出ししてたんですが、いろんな種類をちょっとなら食べてもらっていいんじゃないかと思いま



して、「ハンバーグ・エビフライ・トンカツ」というような盛り合わせ、セットメニューを始めたんです。それが、お客様には好評で、今も人

気でよく注文いただいています。単品メニューの方も、ビーフシチューやこの時期ですとカキフライなど、毎回決まってそのメニューを注文してくださるリピーターの方もいます。



お肉がとろける絶品ビーフシチュー♪

ーセットメニューにはAからHまで・・・8種類もあるんですね。

ええ、そうなんです。実はこのセットメニューにさらにあとひとつ追加しようと思ってるのがありまして・・・

サービスランチ (11:00 ~ 2:00)			
ハンバーグ (150g)	1000	ポークヒレカツ	1200
(300g)	1350	エビフライ	1250
ミンチカツ	1000	シーフードフライ(エビ・ホタテ・キス)	1300
カラアゲ	950	ビーフシチュー	1500
雞もも肉塩焼き	1000		
A: ハンバーグ・キスフライ・エビフライ	1200	ビーフカレー	900
B: ハンバーグ・ポークヒレカツ・エビフライ	1200	ハンバーグカレー	1000
C: ハンバーグ・キスフライ・カラアゲ	1200	ミンチカツカレー	1000
D: ハンバーグ・ポークヒレカツ・カラアゲ	1200	ポークヒレカツカレー	1050
E: カラアゲ・キスフライ・エビフライ	1200	エビフライカレー	1100
F: カラアゲ・ポークヒレカツ・エビフライ	1200	ミックスカレー	1200
G: ハンバーグ・エビフライ・カラアゲ	1200	(ハンバーグ・ポークヒレカツ・エビフライ)	
H: ハンバーグ・エビフライ・ポークヒレカツ・カラアゲ	1400	シーフードフライカレー (エビ・ホタテ・キス)	1300
*スープ、ライス、デザート、コーヒーor紅茶 付き			

うちのメニューは結構ボリュームがあるんですよ。とにかく、いっぱい食べてってくださいって感じで。それでご飯もお変わり自由なんです。なんですけどね、オープン当初からずっときていただいているお客さんですと、もうあれから20年近くでしょう？もう昔みたいにたくさん食べれないっていう声を最近よく聞くんですよ。それで、品数はそのままでも全体的にもう少しボリュームと値段を下げたセットメニューを作ろうかなと思っています。決まり次第すぐに始めたいと思っています。

ーわかります(笑)私も最近、そんな時があります(笑) でもハンバーグもエビフライも、デザートもやっぱりいろいろ食べたいんですよ。

今までの考えは、「とにかくいっぱい食べてほしい」だったんです。最近になって、そういうお客様の声や意見を聞くと、お客さんにもそれぞれ自分の「食べたい量・食べれる量」ひとりひとり

の「お腹いっぱい」っていうのもあるのかなっていう考えも出てきたんですよ。

うちはご年配のお客さんもたくさん来ていただいているので、そういう要望にお応えするメニュー作りも必要かなと思うようになってきたんです



ーお店をやってきてうれしかったことは？

やはり、美味しかったよ、また来ますと言ってもらえることがこういう仕事をしていれば一番じゃないでしょうか。そして、20年前に初めてこの土地にやってきてお店を開いて、この場所でお客さんを通して、または子供を通して知り合いがたくさんできたことが本当にうれしかったですね。ここにきてよかったと家内とも話しているんです。



ー乗り越えてきた課題などありましたか？

それも、先ほどの話と少し重なりますが、やはり知り合いが全くいない、繋がりもないということでしたね。こちらに来て、近くの喫茶店にいきなり飛び込みで伺いまして、仕入れ先を紹介してくださいってお願いしたんですよ。それでも、快く聞いてくださって、すぐに数件紹介してくれたんですよ。ですので、これもうれしかった事のひとつですね。



—これからやってみようと思っていることなどありますか？

そうですね・・・お客さんに喜んでもらえるような何かを考えていきたいですね。私がああしたいこうしたいというのではなく、お客さんなどなことをしたら喜んでくれるか、どんなことを望んでるのかっていうことを見つけていきたいですね。あまり大題的には宣伝してないんですが、うちはテイクアウトもやってます。



駐車スペースも限られてる為、車でお越しいただいた際、停めれなくてご不便やご迷惑をおかけしていることもあります。ですので、駐車スペースの問題もひとつの課題ですが、テイクアウトというかたちも将来的にはもっと広めていった方がいいかなと考えています。

— 一日のスケジュールは？またお休みの日はどう過ごされていますか？

朝は8：30から厨房に入ってます。休みの日もほぼ、店の用事だとか、買い出しとかで終わってしまうことが多いですね。



数年前から趣味で釣りを始めたんですが、去年は1回しか行けなかったですね・・・。もう少し余裕ができたら行きたいと思っています。

—マスター、本日はありがとうございました。

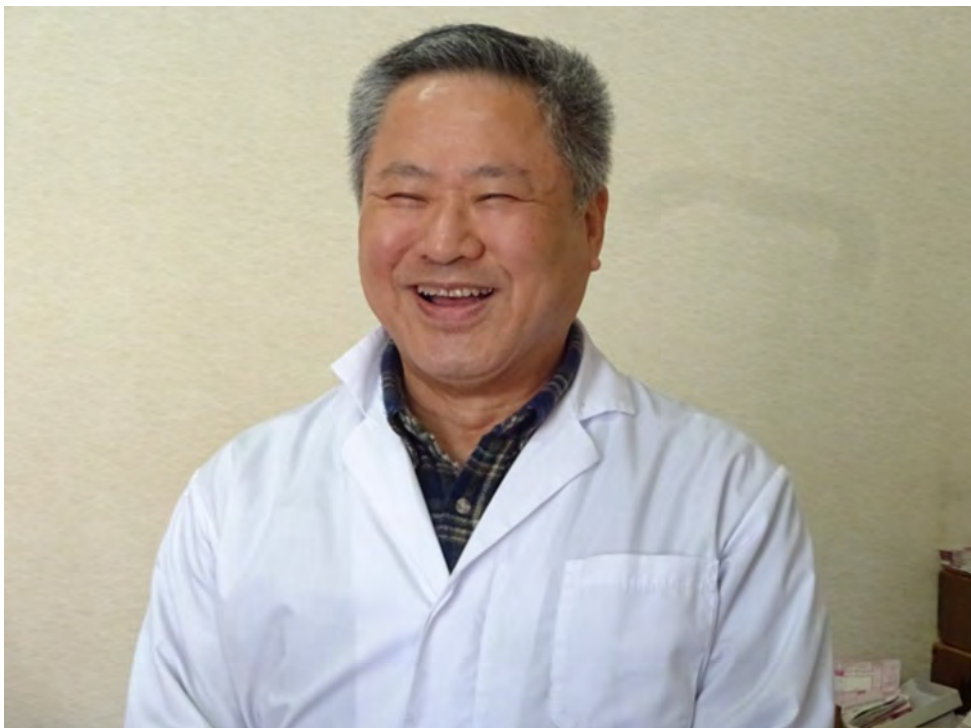
RESTAURANT&CAFE ひまわり

住 所 五條市田園3丁目20-4
電 話 0747-23-0535
営業時間 11:00～15:00
17:00～21:00 (オーダーストップ 20:00)
定休日 火曜日・第1・第3月曜日
駐車場 有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

私の洋食第1位はエビフライです。ひまわりさんのメニューをながめエビフライ単品にしようと思いましたが、あ、カキフライもええなあ♪でもハンバーグも・・・と迷って迷って、ハンバーグ・エビフライ・ポークヒレカツのBセットに決定。スタッフMはビーフシチュー即決、注文。サラダにかかったドレッシングもとっても美味しく食後にはデザートของゼリー、コーヒーもついてきました。マスター、幸せな「お腹いっぱい」をありがとうございました。



「ひとつひとついいねに作る」・・・
その先にお客様の笑顔が待っている
から。

鶴萬々堂 大谷 信一さん

2017年3月21日

創業明治26年の和菓子店「鶴萬々堂」
笑顔が素敵なお主人、大谷さんに五條銘菓『鮎菓子』の秘密についてお話をお伺いしました。



—明治26年創業となっていますが、歴史あるお店の経緯を教えてください

わたしのおじいさんからです。私のお父さんは次男やったから、最初は長男さんが継ぐ予定で修行にも行ってたんですけど、戦争で亡くなったので急遽、僕の親父が継ぐようになって・・・そのあと僕とすることですね。

—下市にもお店がありますが

暖簾分けになるんです。わたしの父親の姉さんが、うちで修行してた人と結婚して、下市に店を出したんです。

下市のお店も長いですか？

70年くらいですね。

—私も気になっていたお店の名前の由来を教えてください

それはねえ・・・僕も知らんのですよ。
おばあちゃんに一回聞いたことがあるんです。
「なんでそんな名前なん？」って子供時分に聞いた覚えはあるんやけども・・・うへん・・・欲・・・欲やったんちゃうかなって・・・萬、萬って（笑）

鶴がついてますが縁起が良いから？

鶴はねえ、奈良に『萬々堂通則』ってあるんですよ。

で、そのお店の名前とのちがってことで、前に鶴を付けて『鶴萬々堂』ってつけたんですよ。鶴は昔からめでたいことに出される、ってことで付けたって聞いているんですよ。

でも『萬々堂』って店の名前は良くあるみたいで。昔、子供時分かな・・・学生時分に北陸の方に行ったときも『萬々堂』ってお店があったような・・・駅のベンチに『萬々堂』って書いてありましたよ。今はもうないかもわかりませんが。

—和菓子の魅力についてですが

魅力・・・季節季節によって、季節を感じる和菓子っていうのかな、そういうのを考えながらやっ

ているんですけど・・・。

和菓子って綺麗ですよ！

その季節季節に合う・・・これを見たら、あっ季節がきたんやなあって。
ちょっとずつ、1か月くらい早め早めで作るんです。梅やったら今はまだ咲いていないけど、2月初めから作ったりして。「ああ、もうじき梅やなあ」って感じとってもらおうような・・・。
もうそろそろ桜かな、とかゆうてるんですけど・・・。
去年は3月の10日くらいかな？やってるんですけど。「まだちょっと早いかなあ」っていいながらやってるんですけど。

これが梅の和菓子ですね？これ(枝)はごぼうですか？

そうです。
ごぼうです。

枝に見立ててるんですよ？

はいはい。



このおまんじゅう(早わらび)も かわいいですが、この焼き印は？



焼き印はね、作ってもらいます。色んな種類がありますね。

この(薄緑の)色は？

これは自分で塗るんです・・・。早いわらび・・・早わらび(さわらび)やから、草があったほうがええかなって。

ネーミングはご主人が？

色々、本とか見て調べますね。

種類は増えましたか？

種類は増えてますねえ。

形もちょっとずつ変わって来てますね。和菓子は型ってあるんですけどね、大きさも変わって来ると思います。昔のほうがちょっと大きいような気がします。

それは原材料の高騰とかでですか？

それもあるかもわかりませんね。

日本の行事のひなまつりや5月の節句には和菓子がつきものですが・・・

昔に比べたらだいぶ減りましたがね。子供がいてへんからっていうので、そんなにも段々なくなってきましたね。

—そうなんですね。それではお店の看板商品を教えてください

酒まんじゅうですね。

昔の人は薄皮まんじゅう、ってゆうたりしてました。親父の時代は酒まんじゅうが人気でしたが、ここ何年か・・・20年か30年前からは鮎菓子のほうが人気があるみたいです。

—その私も大好きな鮎菓子について是非教えてください！ 『桜鮎』と名前がついていますが



桜鮎ってね、吉野川の川沿いに桜の木いっぱいあって、桜がちらちら落ちるでしょ。その桜を川中で食べたかどうかかわからないですが・・・。この辺の鮎は全部桜鮎とゆうたように思うんです。

全国的には鮎菓子とよばれている？

いや、鮎焼きとかですね。

鮎菓子っていうところもありますが、岐阜の辺にも鮎のおまんじゅうが結構あるんですけど、鮎焼きやったかな？ その所によっても結構違いますね。

形状は一緒？

だいたい一緒ですね。カステラの生地に甘いお餅の求肥(ぎゅうひ)ですね。

あのモチモチ感がたまりませんが(笑)

わかりますわかります(笑)

求肥って、餅粉とそれに砂糖が入ってるだけなんです。

お餅を甘くしただけとはちがうんですね？

餅に砂糖入れただけでは そないならんねんなあ・・・

あれなんやろなあ・・・？ ぼくもずっと教えてもらった その方法で・・・火加減もあるんやろうね。あれ火加減 けっこう難しいんですよ。砂糖全部 入れてしもたら 火緩めるとかね。そうせんと すぐこげつくんですよ。砂糖が入るだけで。

鮎菓子を作る工程で一番難しいのは？

生地のコネ具合かな？コネすぎたら小麦粉やから粘り気が出るんですよ。それが出たらもう出来上がりが膨れませんね。水の量もあるし・・・難しいですね。

1日どれくらい作りますか？

その時にもよりますが、100の時もあれば200の時もあるし・・・週末やったらその倍はいきますね。

何年くらいで出来るようになりますか？

親父の時代から・・・最初の頃は生地を残しといってもらって練習するんです。それでちょっとずつ出来るようになるんです。

すぐに出来ました？

いや！すぐは出来ません！

鉄板に、4つの5つ・・・20個ずつ焼くんですよ。焼き終わったら、求肥入れて、クツて巻いていくんですけどね・・・なかなかそれができませんわ。同じ小判形に焼くのもできませんね。だからテレビで、ようそういう工場にいて、タレントさんとかやらしてもらてるでしょ？絶対にできませんやんか？ そんな簡単にでけへんのって！（笑）

女優の尾野真千子さんも以前テレビでご紹介されましたが

それは僕もちよっとびっくりしたんやけどね。（笑）尾野さんのお母さんがよく来てくれとったんですわ。尾野さんは2、3回行き帰りは寄ってくれとたんです。紹介されたときはすごかったですね。尾野さん様々ですね（笑）。青森から九州から、いろんなところから2日くらい、ずっと電話なりっぱなしでしたね。

宅配の？

そうですね。送ってくださいっていうて。全然しらん人やけど、送ってみて・・・多分お金貰われんかもわからんけど、とりあえず送とこかゆうて・・・でもそれはなかったですね。お金はちゃんとくれましたけどね（笑）

今でも（宅配は）東京とか定期的にはありますし、大阪とからはしょっちゅう買いに来てくれる人もいます。

—1日のスケジュールを教えてください

朝早い時は6時くらいからやりますし、注文によってですけど、普通は7時くらいからですね。一日中やってますね。

お一人で？

一人でやってます。

—お店のPOPすごく魅力的ですね！！

これねえ・・・商工会の人が「もっと宣伝しなさい！」ってゆってね。五條の商工会の人がPOPの先生連れてくるからゆって、3回来てくれはったんです。桜の季節やったら桜の飾りつけとかを、全部、商工会の人が買いに走ってくれて、飾りつけてくれて。あの立て看板も先生書いてくれはったんです。



商工会一丸となって・・・ですね！

ぼく、もうええゆうたんですけど（笑）「そんなんゆわんと私ら行って手伝いますから」っていわれて。商工会の事務員さんが来られて、良くやってくださって・・・POPも言う事に答えてくれたらええだけやから、っていうさかい、先生が言うことにぼくが答えて、それを書いてくれはって。ほんで「ちょっと立て看板もほしいんですけど」ってゆったら「ほな買いにいきます」ゆうていつてくれはって。



立て看板の外枠は、自分の知り合いに作ってもらったんですけど。



おもての立て看板は最近ですよ？

最近ですよ今年・・・？去年ですよ。

うちは始めから宣伝しないってゆってたんですけれど。「そんなえらそうな顔しとったら商売なりまへんで、これからは！」ってPOPの先生に怒られまして。うちは宣伝しまへんゆうたら、「そんなもんで今日日いけまっか」ってゆわれて（笑）うち元々は商励会通りにあったんですよ。こっちにきて16年目かな。それまで、商励会通りで長いことやってたんです。でもさびれてきて、車通りやないとかかんゆうことで・・・。ちょうどここを紹介してくれる人がおって、ぜひ行きますって、ゆって行っただけです。

看板も新しくなって・・・

あれけっこう目立ちます？

目立ちます！

これ・・・（笑）大ヒットなんですよ！！（笑）ほんまにあの時かたくなに宣伝しませんってゆってましたけど、商工会の人が一生懸命になってくれはってね・・・。

それもお主人の人の良さから・・・ですね



一看板といえお店に掲げられてる大きな看板にも目がいきますが

毎日新聞にも載せてもらったんですが、吉野川で昔は舟で鮎を捕ったような・・・その舟の板かな？でも・・・これは琵琶湖の舟の板って聞いてます。

創業当時の頃ですか？

いやそうではないですね。

（舟板に書いてる）電話が 2、3、4・・・三桁やし・・・ぼくが小学生時代時分の前の頃の話やし・・・。

立派な賞状も飾られてますね

これはね博覧会に出した時のですね。大和羊羹が金賞を獲りましたね。羊羹はずっとおじさんの時代からですわ。



これがね五新鉄道の起工式の時の写真です。

五條市っていったら五新鉄道で、この写真絶対出るでしょ。このテントのマークがうちのマークやったんですわ。近所の人に「これお前とこのマークちゃうの？」って教えてもらって。多分うちが寄



付したんやと思うんですわ、起工式に。それでうちで調べたら、羊羹に昔、引菓子ってあって羊羹の上に絵を書くんですよ。これ（プレート）を羊羹の上にあてて、すっと塗って、そしたら字が移るんです。引菓子の注文をもらったんやと思うんです。それで（プレートを）探したら出てきたんです。

これは明治・・・明治じゃないわ・・・昭和14年
ですね。

80年近く前ですね！

そうですね。

それで博物館に言いに行ったんです。これうちの
マークですんで、どないか写真もらえませんか？っ
て。

(博物館のかたも)「これ(マーク)何やろな？って
ゆうとったんやけど、わかって良かった」ってゆっ
てくれはって。

そしたら写真だけあげます、ゆうことでもらえた
んです。それで飾らせてもらってるんです。



繊細な和菓子だからこそひとつひとつ丁寧に・・・
ですね

また大ヒットの看板も注目して、この通りを通っ
てみたいと思います！

—これからどんなお店に？

もうそない、ぎょうさん売れてもらわんでもきっ
ちりと・・・買ってくれはる方によるこんでもらえ
たら・・・と、それでええと思ってやってるんです
けどね・・・。

ひとつひとつ丁寧に作ってる っていうだけですね。

その思いが伝わるからみんな買いにきてくれはる
んですね

ちょっと手抜いたら、もう出来あがりませんか
からね。

本日はありがとうございました。



これ、やまのいもで作るじょうよまんじゅう、
っていうんですけどね。そのやまのいもを、とろ
ろいも作るみたいにおろし金ですって、そこに砂
糖入れて、あとお米の粉ですわ。それだけすけ
ど。ちょっとまちごうたら、もうこないなりませ
んね。はでたり、カチンカチンになったり。
いもの種類も、粘りの強いときもあれば弱いとき
もあるし・・・ほんだらやっぱり(配合を)変えやん
とね。鮎菓子でも、みかさまんじゅうでも。毎日、
生地を合わせて焼くんですけど、毎日焼き上がり
が違います。材料をきっちり計らんと、ええので
きませんね。

鶴萬々堂

住 所 奈良県五條市五條1-3-13
電 話 0747-22-2234
営業時間 9：00～18：00
定休日 水曜日



☆ スタッフ森子のつぶやき ☆

私も大好きで大好きで仕方ない、鶴萬の鮎菓子！

今回、インタビューデビュー（笑）という記念すべき初回を是非、鶴萬さんで、と決めていた私・・・。

アポをとるのに訪れた店先で、初対面するご主人にドキドキしながらも、奥から現れた優しい笑顔のご主人にホッとしつつ、取材当日を迎え、お話をお伺いすることができました！笑顔あふれるご主人の優しさが、鮎菓子のあのたまらないやわらかさに出ていたんだなあと、改めて実感することができました。

帰り道、吉野川に掛かる大川橋を、大好きなスタッフH先輩と渡っていると、きらきらと輝く水面がとても綺麗でしばらく魅了され・・・。五条と桜鮎！私と鶴萬の鮎菓子！！（笑）と切っても切れない縁が、この川に掛かる橋のように繋いでくれているんだなあ・・・とそんなことを感じながら、・・・そんな魅力あふれる五条の再発見ができた訪問となりました。

そしてそして、笑顔の素敵なお主人が作る鮎菓子！そんな鮎菓子に好き度が増してしまう森子でした！！

雑貨との出会い 人との出会い
すべてはこのログハウスから



雑貨&ウェア アップルハウス 北谷 和江さん

2017年4月25日

—「アップルハウス」さんのオープンは？

(北谷和江さん 以下同) 平成4年12月です。

—雑貨屋さんを始めた経緯を聞かせてください。

主人が「ログハウス」が好きで、どうしても自分で建ててみたいと言いまして、それでこのログハウスを建てたんです。そこから、じゃあ、何かお店をしたいなということで。最初頭にあったのは服屋さんだったんですけど、その当時来ていた



だいてた東京のメーカーさんが五條市内をずっと見渡して、洋服だけでなく、雑貨を置いた方がいいと。そしたら雑貨の方が増えてきて(笑)今にいたるといふ訳です。

—このログハウスはご主人が建てられたんですか？！

はい。元々主人は土木建築業の仕事をしてまして、一時期ミニログの販売をしたりしてたんですけど、自分で建てたいという思いから、材料をフィンランドから取り寄せ、ここを建てたんです。

—フィンランドから材料を？！

ログハウスを建てるには木を加工しないとだめなんです。そうすると加工代や色々とかかかってく

るんですよ。ですが、向こうだと、それ用に加工した状態で送ってしてくれるんです。だから、材料が到着するとすぐに組み立てられるんです。だから、今日は3段、次の日も3段と積み上げて1ヶ月ほどで完成したんじゃないかな。材料が届くまでは時間がかかりましたけどね(笑)木の香りや温もり、それにとっても丈夫で、地震に強いというのも実感しました。



—奥さんは雑貨や、洋服関係のお仕事の経験が？

全然。全くです。何も分からずに飛び込んだようなものです。昔は保険会社の事務をしてました。でも、雑貨は好きでしたね。

—では分からないところからのスタート…。開店の準備、そしてオープン、どんな感じでしたか？

もう訳が分からないまま突っ走ったような感じで(笑)素人が始めたようなもんですから、最初

はもうとりあえず雑貨ブック、カタログなんかを見て人気のありそうなメーカーさんに片っ端から電話して取引させてください…って感じてしたね。

—今は厳選された雑貨をとりそろえておられて、ファンの方も多いのではないですか？

ありがとうございます。お店を始めてから今までの積み重ねでいろいろ勉強になりました。20年ほど前、カントリーのブームがあったんです。最近ではナチュラル系などの雑貨、インテリアが人気ですが、やはりカントリーも根強く人気です。今、雑貨屋さん自体、少なくなってきたということもあり、遠方からもご来店くださいます。フレンチ雑貨が好きな方や、アメリカン雑貨は男性の方に人気ですね。

店内には素敵な雑貨や食器類がたくさん♪
こちらは「アントステラ」



フレンチカントリーで人気のマニーローズ ステンシル調のバラの絵柄が特徴的で素敵ですね。↓



—アップルハウスという店名は？

一番最初に扱っていた洋服のメーカー名が「アップルハウス」だったんです。それにこの建物の木の雰囲気とアップルハウスという名前がマッチしているようにも思ったんです。

—お客様はやはり女性の方が多いですか？

そうですね。そして、年齢層も幅広いですね。20代の方から、60代、70代の方までお越し

いただいています。洋服の価格も幅広く千円代のものであれば2万円前後のものまであり、日本製のものは展示会やメーカーで仕入れ、それ以外のもものは、問屋で仕入れるんですが、基本的に一点物で、少し変わったデザイン、そして人とかぶらないことが喜ばれます。



ほぼ毎週大阪に仕入に行き、入荷したウェアや、バッグ、靴、帽子などをブログでいち早くお伝えするようにしています。ブログを見てすぐ気に入っていただきお取り置きさせてもらうこともよくあります。

—お店をやってきて悩んだことはどんなことですか？

集客をどうやっていけばいいのか、どんなお店なのかを知ってもらうには…PR方法等、日々考えますね。チラシを作ってカフェに置いてもらったり、店先にディスプレイする洋服を変えてみたり。そうするとチラシを見て来ましたとか、通りがかりに見かけた洋服が気になって…と車を引き返してお店に来てくれたりと少しずつ反響が出始めてきました。あと、ネット販売の方は息子にまかせてるんですが、徐々に売り上げも伸びてきました。時代の流れで世の中はネットショッピングの占める割合が大きくなってきます



ので、そちらの方も力を入れて充実した良い商品を取りそろえていきたいと思っています。

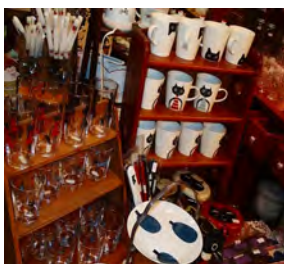
—では嬉しかったことや、思い出に残っていることは？

80代くらいのおばあちゃんに、お孫さんの結婚式に出るのでその時に着る洋服を選んできてほしいっていわれたことがあったんです。ちょっと

おしゃれな感じのワンピースをみてきてほしいって。それで私が選んできたものをとても喜んでくださってね…。その時は嬉しかったですね。結構そういう注文もあるんですよ、今度、仕入れに行ったらこうゆう服をみてきて、こんな感じの〇〇をみてきてとか。

一本当にたくさんの雑貨があるんですね。見るだけで楽しいし飽きないです。

そう言って1時間くらいお店にいて雑貨を楽しんでくださる方もいますよ。そして、このログハウスが癒されると言ってくれます。人気の作家さんのオリジナルのデザインのもの、職人さんの手がけた陶器であったり、カントリーやフレンチ特有の絵柄、コピーとは違うホーローの重さなど、やはり本物を見ていただきたいというのがあります。ゆっくりじっくり店内を見てもらえたら嬉しいです。



—今まで振り返ってみて、またこの場所でお店をやってきて思うことは？

私自身は北九州市出身で、結婚して吉野の方に住んでたんです。昔、どこだったか出かけた帰りに、乗るバスを間違えて到着した場所が五條市。その時は初めて降りた町の見知らぬ風景に、一体そこがどこなのかわからず慌てて主人に電話して迎えにきてもらった事がありました笑。それから数年後には五條市でお店を始め今ではここで暮らして…何か五條市とは縁があったんでしょうかね笑

お店に来られるお客様には大阪、和歌山方面からの方も多くて、数人のグループで月に一度、五條に来て、コースを決めてお店を回るそうです。野菜を買ったり、ランチしたりと一日楽しむそうです。そうやってお話を聞かせてもらったり、立ち寄ってくださるお客様と出会える度にここでお店をやってよかったなと思っています。



看板犬のエース君。（グレートピレニーズ）50キロほどあるそうです。大きいけれどとっても優しいワンちゃんです。

—北谷さん、本日はありがとうございました。

アップルハウス

住 所 五條市田園4-50-1
TEL・FAX 0747-24-0345
営業時間 10:30～18:00
定休日 水曜日
駐車場 有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

キッチン用品、日用品、インテリア雑貨・・・、フレンチ、アジア、北欧、カントリー、・・・雑貨の種類、ジャンルはほんとうにたくさん。いつも行く店でも、ふと立ち寄った店でも目についたり、手にとると、妄想が膨らみます。これをあの部屋に飾って、、、この食器があれば、、、これを贈ると喜ぶかな、、、それから迷い、物欲、予算の葛藤。これもいいけど、こっちも、、、でも・・・いやちょっと待てよ・・・

でもいいですね、雑貨って。妄想時間も楽しい？けれど、買った後もそれを飾る、使う、思い出す・・・他にも集める楽しさや、自分で作ることに挑戦したり、どんどん広がっていきます。「生活必需品」ではないかもしれない、だけど私にとって雑貨は、精神安定剂的「なくてはならないもの」なのです。アップルハウスさんはそんな雑貨がたくさんの素敵なお店でした♪



いつも笑いの絶えない・・・
そんな人と人がつないだめぐり
合わせの『縁』

LUNCH&FOOD YAKKO 田中恵美さん

2017年6月12日

今春、リニューアルオープンしたばかりの『LUNCH&FOOD YAKKO』さんにお話しをお伺いしました！



店長の田中さんはじめ、スタッフ4人（右から 先代のおじいちゃん、店長さん、前垣内さん、息子さん）で わきあいあいとお店をされているYAKKOさん！

店長さんは、前垣内さんのことをマエガイッチ、前垣内さんは店長のことをタナカッチと呼び合うほどの仲の良さ！

そんな 仲むつまじい4人にお話を伺いました！

—まずは リニューアルされパープルにも掲載されたお店の紹介をお願いします！

店長 毎日、主に日替わりランチを、和食と洋食の交互でできたらいいな、と思ってやっています。3時くらいからは、五条駅に近くて学生さんとかも多いから、ファストフードをやったらどうかなって。たこ焼きとか、フライドポテトとか、プチからあげみたいな感じで、学生さん達に提供していますね。

お財布にもやさしい価格ですね！

店長 そうなんです。ほんとにねえ、薄利多売で、もう全然儲けにはならないんですけど。学生の子にやっぱり300円、400円だせってゆうのも、かわいそうな話なんでワンコイン、ツーコインでだせるように、考えてさせてもらってます。

よくでるのは、ポテトですね。あと、たこ焼きが名物みたいになってますね。普通のたこ焼きより、ちょっと大玉になってるんです。それで6個200円でいう安さもあるって・・・

中の具も、こんにやくとたくあんが入ってて。あとネギと天かすと惜しみなく使うんで、皆さんにすごい好評です！

たくあんが入っているのはめずらしいですが、誰の考案ですか？

店長 たくあんはね、わたしが前の会社でこうい



うお店をするんで、っていうたら、たくあん入れたらおいしいよって教えてくれて・・・。最初はみんな「えーっ！？たくあん??」ってゆってたんですけど「これアリやなって！（笑）」コリコリした食感がおいしくて！

前垣内さん たこ焼きの中に紅しょうが入ってるの、よう食べんかったっていう人もいてたんで、たくあんが代わりに入ってたよかったってゆってもらえて。

今日は息子さんが焼いてらっしゃいますが

店長 あの子(息子さん)がいてないときは、彼女(マエガイッチ)が焼いてます。わたしもゆっくりやけど、焼く練習をしていますね。ずっとあの子もいてないので・・・あの子も来年の4月から社会人になっちゃうので・・・。



息子さんはどこかで修行を？

店長 高校の文化祭で模擬店したくらいで・・・でも器用なのですぐできましたね。

マエガイッチの息子さんは、マエガイッチが焼いた たこ焼きと、あの子が焼いた たこ焼きの違いがわかるみたいで・・・（笑）

同じ材料で同じ配合でやってるのに「いつものたこ焼きと味が違う」って言われたって（笑）それ聞いたときに「ああやっぱり違うんや」って・・・

火加減、まわし方、焦がし方で違うみたいで・・・

わたしも家でたこ焼きをよくしますが何かコツは？

息子さん メンタルです！（笑）けっこう強火にしすぎてもダメなんですけど・・・最初、強火にしといて返して、丸くなった瞬間に弱火にしますね。

でも家は鉄板じゃないので・・・

息子さん テフロンですか？テフロンは(火力が)弱いんで、強火にしといて、反面返して、丸になったら弱火にして、その待機熱で、中まで火が通るんで・・・。

おじいちゃん 「腕は悪いんやけど道具がええから！（笑）」

息子さん 「よういいますわ！（笑）」

息子さん 最初、開店するまでに、家のテフロンのたこ焼き器で練習したんです。テフロンは焦げないしへばりつかないし・・・でもこれは最初・・・コツ覚えるまで・・・

店長 けっこう苦労してましたね！最初は！

息子さん すぐこびりつくから返せないし、火加減、間違えたら大変ですね。

店長 サラの鉄板やったから、最初の焼きが上手いこといけへんかったら、後々ずっと焦げ付いてくるって聞いてたんで。ほんとは、たこ焼き屋さんで修行して・・・、って聞くんですけど。

そんな(うちは)たこ焼き屋さんじゃないし、カフェでたこ焼きっていうのもおかしい話やねんけど。ファストフードしてあげたいな、っていうのもあったんで。多分、外から見たらたこ焼き屋さん、ってわからないって思うんです。

だから、たこ焼きの ちょうちんみたいな看板を出せ、っておじいちゃんも言うんです。けど、わたしがこだわりがあって。うちはたこ焼き屋さんじゃないねん！と。うちはカフェやねん！と。カフェでたこ焼きを、高校生の子らに食べてもらえたら、っていうのがあって。

だから絶対、そういう ちょうちんとかは出さない！って（笑）だから、おしゃれなカフェ風のたこ焼きの幟を、ネットで探して見つけた時は「みつけたー」って、もうそれを直ぐに買って・・・。

それでたこ焼きやってるって、



(看板)出してるだけなんで、たこ焼きやってるってあんまり知らんのかも知れませんね。

でもロコミで広がるのでは？

店長）と思ってね・・・広がればいいなって。夏はまた氷をやろうかなと・・・。氷は・・・看板出そうかな・・・？（笑）

ーメニューについてですが、日替わりのメニューはどうやって決めていらっしゃるんですか？

店長）ほとんど、わたしとあの子(前垣内さん)で決めてます。たまにおじいちゃんに聞いたり・・・。おじいちゃんは40年、和食の板前さんしてはったから、おじいちゃんの意見を聞いたり・・・。

あと、家庭菜園を家族のものがやってくれてて。今やったら、スナップエンドウとかそらまめとか、全部畑から取って来て、獲れたてを利用してますね。こないだまでは、イチゴもよくできてて。

買うよりもすごく甘くできたんで、デザートにつけたりしてますね。わたしは畑は一切しないんで、作ってもらったのを獲ってくるだけなんですけどね・・・（笑）



旬のものを提供していらっしゃるんですね！

店長）そうですね。こないだは破竹の煮物をしましたし・・・季節季節の旬のものをうまいこと利用できたらと思って利用してますね。

ー1番人気、看板メニューを教えてください

店長）おじいちゃんを作るオムライスが前のお店の時からすごい好評で！

じゃあオムライスはおじいちゃんが？

店長）おじいちゃんです。わたしらも作れへんことないねんけど「なんでわたしら作ったら味が違うんやろな？」っていうて。

おじいちゃんは大きな中華鍋で、強火で炒めるけど、わたしらそれが出来ないでしょ？多分、そ

の差かなって？入ってるものは一緒なんですけど、わたしらは、テフロンフライパンでするからかな？やっぱり板前さんにはかなわへんなって！

それと、出し巻きも良く出ます。それもおじいちゃんですね。アルコールもOKにしてあるんでやっぱり、夜、一杯飲みに来てくれはる方も多いで・・・。日替わりと出し巻き、両方頼む方もいますね。みなさん出し巻き好きですね。

あと、おじいちゃん特製の牛筋煮込みカレーもね。1番最初、家族のご飯に作ってくれた時に、めっちゃくっちゃおいしくて！「おじいちゃんこれめっちゃおいしいわ」って、これお店したら絶対だそな！ってゆってメニューに加えました。

おじいちゃんをつくる 絶品だし巻き卵



息子さん考案のオムカラマヨ丼も好評♪

ースタッフの方のご紹介もしていただけますか？

店長）あの子(前垣内さん)はわたしより6つ下かな？6つ下なんですけど、前の職場が一緒で、そこで二人、1年くらいずっと一緒に仕事してて。わたしが、たまたまこのお店をしようと思うねん、って話をして。で、辞めるんでって話をしたら、あの子も辞める時期がちょうど一緒になって・・・。相談にのってもらって・・・ってそうしてるうちに、一緒にお店をやってくれる事になって。

彼女、お料理がすごく上手ですごい助かってます。テキパキ、パッパとしてくれて・・・。めっちゃくっちゃ明るい前向きな子なんでね。わたしの息子とも、初対面から打ち解けてくれて。ツレかっていうくらい（笑）

ほんで、この子(息子)もわたしに言えない事も、あの子にはゆったりして・・・。ラインでね2人で「あんたらツレか？」っていうくらい、ほんまに仲ようにしてやって（笑）

あの子の息子さんと、うちの息子の歳が近いっていうのもあるし、同じ男の子の子供っていうの



もあって。話もあうし、気持ちもわかってくれや
るし……。気が合うからやりやすいし、思ってる
ことわかってくれるから、同時に同じ事発する時
あるし（笑）考えてる事が同じやから……。何もい
わんでもわかってもらえるし、わたしのイラン気
持ちとか……。

だからほんまにね……。あの子と出会えた事が、
財産やったかなって……。

おじいちゃんともすごい気が合ってくれて。そ
れが1番、仕事していく上で心配やったんですけど
……。あの子の性格が良いから……。息子も「マ
エガイッチは神やなっ」って（笑）

ただのパートさんってだけでなくって、一緒に
お店をやっているってもらってる……。ほんとに
『同士』みたいに思ってるんで……。

それは素敵なお縁と関係性ですね！

一では、リニューアルのことについて。

**リニューアルは去年の12月に立ち上げたん
ですか？**

店長 立ち上げたのは……。2月のね……。

2月ですか？

店長 それまでは全く……。話も無くて。

まあ12月の半ばくらいに ちょっとあるきっか
けがあったんで……。

おじいちゃん、ゆうてもわたしの父親代わり
になるんですけど、おじいちゃんも、もうぼちぼち
今年80才になるんで。もうお店もずっと一人で
頑張ってたんですけど、しんどいし、っていう話
も聞いてたんで、もう閉めようかな？って言う話
になって……。

それで、そしたらわたし頑張ってるわ！って
なって……。それが12月半ばくらいなんですよ。

そこからオープンまで早いんですね！

店長 そうですね。すごい良いリフォーム屋さん
っていうか、良い大工さんと出会って……。その方
がすごい良い方で。前は、ほんまに純和風な店やっ
たんで！ビフォーアフターの写真、撮っといたら
よかったな、っていうくらい変わりました！

前は和食の店やったんで、どうしても閉鎖的な
イメージがあって。中を見えないようにしてまし、
後から聞いたら敷居が高い店って、近所の方も思っ
てはったみたいで。なかなか入ってよういかんかっ
たって……。

そんな意見もいろいろ聞いてたんで。でも、そ
れやったらやっぱりあかんわって思って……。駅前
やし、誰でも入ってもらいやすい、オープン的な
店にした方が絶対いいかな、ってゆって。それで
ガラスとかも替えていって、中も見えるようにし
て、明るい感じで……。



なってますよね、明るい感じ！

店長 わたしがピンクが大好きなんで！（笑）壁
紙を選ぶ時も、「ピンクあかん？」ってゆったら
「タナカッチの好きな色にしいよ！」って！（笑）

まだところどころ（前店の）名残がありますが……

店長 そうですね。ここをどうないしよって大工
さんが頭を悩ませて、

「どないしたらこれがカフェになる？」みたいな
感じで……。

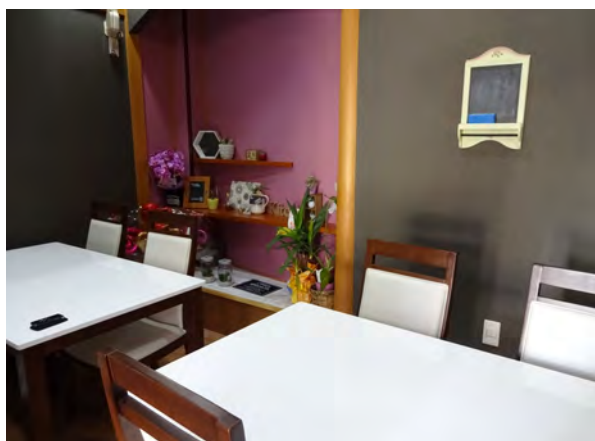
それは全部お任せで？

店長 いや、相談しながらですけど 次こうして
こうしてって、無理難題ばかりゆうもんやさかい、
困ったと思いますけど、すごい良い方だっ
たので。

個人でやってはる方やったんですけど、家族的な
付き合いできるまでになったださって……。

リフォームはどれくらいでできたんですか？

店長) 3か月ほどですね。



そしたら12月の構想ができてからすぐ・・・

店長) そうです。でも、内装を見てもらいたしたが、1月の半ばくらいやから、ほんまに2か月半くらいでしてくれたと思います。ほんとは4/5の予定やったんですけど、4/11まで延ばしてもらって・・・

ーじゃありニューアルオープンが4月11日なんですね。それでは前店の『やっこ支店』のことを教えて下さい。『やっこ』の名前の由来は？

店長) その辺はおじいちゃんにきかんと・・・

「おじいちゃん、『やっこ』っていう店の名前の由来あるの？」

おじいちゃん) それは先々代が決めたんやけど・・・昔は、今の紀陽銀行なってるところありますね。あの上に本店があって。あそこで昔『やっこ』っていう、五條の芸者さんの置屋があって。

そして、この名前をもろて、そこの検番がやめはったから家をこうて、それでその下が、ちょうどまだ24号線が出来てない、168号線・・・

店長) ああ、河内長野行く道な

おじいちゃん) あれがもう無かったから、あそのど真ん中に、やっこの本店があったわけ。それで昭和28年に本店して、その3年後の昭和31年に『やっこ支店』として開店して。別館として、リバーサイドの向かいに『やっこ別館』であったんです。

店長) 『やっこ』っていう字もひらがなの「や」と「っ」に「こ」がね古いっていう字の崩し字らしいんですけど、誰もよう読まんかって・・・パソコンでは出ない字みたいです。

おじいちゃん) 五条ガスから取引したのは昭和・・・

先代の栗山さんと、その前は柏木さんというて、新町のガス屋さんやったんやけど。柏木さんと栗山さんが合併して五条ガスを立ち上げた頃からですね。

店長) 『やっこ』を立ち上げたのは、わたしらからゆったら、おばあちゃんのお兄ちゃんが立ち上げて・・・。ほんでその『やっこ』っていう名前を、



ほんとはもっとね、カフェやから、おしゃれな名前にしたかったんですけど・・・やっぱり『やっこ』っていう名前を残してあげたいな、っていうのがあって。

でも、ひらがなで『やっこ』って硬いイメージがあるし、変な感じするんで・・・。ほんだら店の名前どうしよ、ってゆって、ほんでもうローマ字にしよっかって。ローマ字にしたらちょっと受け入れてもらえるかなってゆって。ランチとファストフードのフードで『LUNCH&FOOD YAKKO』って・・・それが名前の由来ですね・・・深いです(笑)

ーそこから今のカフェスタイルにしようと思ったのは？

店長) そうしないとおじいちゃんがやってた時のお客さんって、ほとんど年配の常連さんばかりで、一見さんがほとんどおられなくて・・・

その年配の方もだんだんいなくなって・・・それじゃお店としての経営も成り立っていかへんか



ら……。やから老若男女問わず、どんな方でも、入ってもらえるようにしたいなと思って……。それでお昼のランチにしようかなって。

それにわたしも主婦なので、夜遅く仕事するのはネックやったし、それよりはお昼しよかって……。おじいちゃん健康も考えて……。

—どんな方がよく来られますか？

店長 ほんとに老若男女の方が来ますね。高校生もたまに来てくれますし、ご近所の方も来てくれますし、電車待ちで時間ある方も来てくれますし。だから一見さんも多くなりました。どっから来てくれはるか聞きませんが（笑）車でわざわざランチを食べに4回、5回って来てくれはる方も出来ましたし。チョットずつ来て下さるようになってきましたね。



小さい子どもたちも、100円玉1個持って「おばちゃん ポテトっ！」って、そこの窓のところに、外から呼び鈴押せるようになってるんですけど。踏み台も大工さん考えてくれて……。そこからピンポンおして「ポテトくださいーい」って100円持ってきてくれて。

そこに椅子あるからすわって待っててね、ってゆったら ちょこん っすわって待っててくれたり。それが1番したかったんで、やってよかったかな……。

—印象に残っているお客さまはいますか？

店長 観光で、親子さんで来てくださった方がいらっしやっ。今から柴山寺とか行ってくるわ、ってゆって、お昼食べてくださって。新町とか全部歩いて帰って来て、「クタクタになったあ」ってゆって、また帰りも寄って下さって。1日2回来てくださった方は、すごい印象的でしたね。

外国人も来てくれたりもしますね。その時は彼女（マエガイッチ）が対応してくれて、なんとか身振り手振りで……。その時はトーストが食べたかつ

たみたいで、トーストとボイルエッグしてって言われて……。

メニューになかったんですけど、してあげたらすごい喜んでくれましたね。

—苦労したことはどんなことですか？

店長 おじいちゃんの時にずっと手伝ってたので、接客も初めてじゃなかったから、そういう面では、そこは苦労してないんですけど。目に見えない設備とかもそうやし、こんだけ必要や、とかいろんなことせんなんとか……。

もっと安易に考えすぎてて……実際、自分が経営するとなったら、なかなか大変っていう事がよくわかりました。経営の難しさっていうのかな、こんなとこにこんだけお金いるとか、最初の設備投資もそうですけど。

お店閉めたらそれで終わりって、みな思わはるんですけど。もうほんまにその後の片づけとか、明日の準備とか、いろんな事してたら、時計見たら夜1時、2時とか……。このお店準備しだしてから、6キロやせました！

なかなか大変なんですけど、でもやっと流れがわかってきて……。どないしたら無駄がない仕入れできるかな？とか考えたり……。

休憩時間も、ゆっくり休憩することがまずできなくて……。業者さんはその間しか来てもらわれんし。

—そんな大変な中でも嬉しかった事は？

店長 お客様がご飯を残さんときれいに食べてくれはった時が、1番うれしいですね！美味しかったよ！っていうてもらうのが1番やっぱりうれしいですね！

—五條でお店を構えて思うことはありますか？

店長 駅前やからもっと人が多いのかなと、思ったんですけど、思ってるほどそんなに人がいてなくて……。



けど来られる方は、やっぱりみんな人懐っこい方が多くて。大阪とかやったら、準備中やったら絶対入って来ない思うんですけど。五條の人は、準備中でも「えーけーえー？」ゆうて半分閉まってる扉から 顔、覗かせてくれはるから「おばちゃん、えーよお」ゆうて・・・(笑)

そういうのは五條やからちゃうかな、って思いますね。

—これからどんな風に？

店長) 高校生にもっと来てほしいですね！もっとお店を知ってほしいですし。ちょっとずつ・・・ちょっとずつでも来てもらえたら有り難いですね！

学生さんのみ発行の200円で1ポイントのスタンプカード♪20ポイントたまれば好きな200円商品と交換してくれます！

持っていた高校生はなんと3枚目！！

ちなみに交換した商品はアイスコーヒーだとか



宴会10名程度もOKの2階は、小さいお子さんと子連れで来られても気にならない うれしい個別スペースあり♪



終始 笑いの絶えないスタッフと居心地のよい空間！

きっとその雰囲気はお客さんにも伝わっているんだと、寄り道中の高校生の楽しそうな姿を見ながらそう感じました！

—YAKKOさん！本日は有難うございました。

LUNCH&FOOD YAKKO

住 所 奈良県五條市須恵 3 丁目2-16
電 話 0747-22-2603
営業時間 11:00～14:00
15:00～20:00
※ファストフードメニューは15:00からのみ
定休日 土・日曜日



☆スタッフ森子のつぶやき☆

入社以来、気になっていた「やっこ支店」というお店の名前・・・。

そのナゾを解く意味でもあった今回の取材（笑）

取材2回目とあって少し余裕の森子（笑）

でもそれは、タナカッチ店長さんはじめ、お店のスタッフの温かい雰囲気のおかげだということに気付かされ・・・。

4人の絶妙なバランスの関係性がとてもうらやましく。お互い、持ち合わせていないところを、カバーしながら、笑いを交え・・・いやっ、笑いを中心に（笑）コミュニケーションを図る・・・。

ふだん何気ないそのやりとりが、実は1番難しかったり・・・。

でも、笑いのポテンシャルはかね備えていると、自負の森子！（笑）

それが発揮できるか否かはさておき・・・（笑）

大好きな歌の歌詞に

「♪大切なことはいつもあたりまえの中にある。つまらない毎日を笑って乗り越えていこう！♪」 by 『HERO』

とあるように、笑顔の大切さを、再認識できた貴重な時間でした！

ありがとうございました！！

チャレンジすることを諦めない
私の大切な人 街 祥水園のために



社会福祉法人祥水園 理事長(園長兼務)塩崎万規子さん

2017年6月14日

—「祥水園」が開設されたのはいつですか？

(理事長(園長兼務)塩崎万規子さん 以下園長)
昭和51年2月1日に特別養護老人ホームと軽費老人ホームが同時に開設されたのが始まりです。

—園長ご自身がこのお仕事に携わるようになった経緯について聞かせてください。

私が子育ても落ち着いてきた頃、前園長(私の主人なんですが)に、「働いてみては？これから女性も活躍する時代だし、福祉の仕事は女性ならではの良さを活かせる仕事だからやってみてはどう？」という話を持ちかけられたんです。私自身それまで、福祉の仕事はもちろん、本格的に仕事に取り組んだという経験がありませんでしたから、私には無理かも・・・？もし無理だったらすぐ辞めよう・・・というのが当時の正直な気持ちでした。そして初めて配属されたのが軽費老人ホームでした。軽費というのは自立されているそれぞれの利用者さんの各お部屋があって、そこから買い物に出かけたり、畑に行ったりといった感じで過ごされているところです。

—初めての現場、お仕事、どうだったんですか？

それがね・・・のめり込んでしまったんです、この仕事に。主人も勧めてはみたが果たして3ヶ月もつだらうかと内心思っていたらしいんですが(笑)もう仕事するのが楽しくて楽しくて。知らない事、

分からないことも当然ありましたので、「高齢者福祉」についてひたすら勉強し、いろんな資格をとり、そうすればそうするほど、またどんどのめり込んでいくといった感じでしたね。利用者さんや、そのご家族、今度新しく入所したいという方達と触れ合ううちに、より一層この世界に入ってよかったなと思う気持ちが強まっていったんです。



祥水園 野原西Villageについて

—本日お邪魔しましたこの祥水園野原西ビレッジは昨年度新規移転、それを機に施設規模と内容が大きく拡大され「閉ざされた老人福祉施設ではなく地域の方達に開かれた空間」だとうかがっています。その内容等について詳しく聞かせていただければと思います。

以前、京都のある老人福祉施設に研修に行かせていただいた時、衝撃を受けたんです。その施設は街の真ん中にありました。周りには住宅地や保育園があり、たくさんのボランティアが施設を訪れ、利用者さんと将棋をしたり、トランプをしたり、絵を描いたり、併設された食堂で一緒に食事もしていました。食堂は一般の方にもご利用いただけ、皆さんごく自然に食事を楽しんでおられました。何だかものすごい衝撃でしたね。

移転前の祥水園は小高い丘の上にあり、地域とは離れた場所にありました。その見学を終えてから、もしいつか自分が施設を建て替えるときにはこういう施設を、街の中に、地域に溶け込んだ施設を作りたい、地域の方達が自由に出入りできる、そして我々もそれを受け入れられる、そんな施設を作りたいとずっと思っていました。



—その思いが実現したんですね。

ここは旧野原小学校の跡地だったそうです。吉野川や金剛山が一望できる広い敷地を見渡して、もしこの場所で事業を展開できるのなら、いろんなことをやろうと…ずっと今まで私が思い続けてきたこと、こういうことをやりたい、ああいうことをああしてこうして…イメージが頭の中に浮かび膨らみました。ずっと思い続けてきた熱い思いに設計士さん達も賛同してくださって、利用者の方、そして地域の方々にとって快適に過ごせる、憩える空間が実現でき、とてもうれしく感謝しています。



—施設内はとても明るく、インテリアひとつひとつも素敵ですね。

老人福祉施設というと、イメージ的にですが、

暗くて、閉鎖的で、世間とは遮断されたような…という印象があります。そして何かを諦める…そんな気持ちでここに入所される方もいます。ですが、「そうじゃない」ってことをアピールしたかったんです。壁の色や柄、カーテン、家具など、いかにも老人福祉施設というあつらえはやめたかったんです。それはこの祥水園の特徴でもあると言えますね。

—ではどのような施設があるのか詳しく聞かせてもらえますか？

カフェ 滯の街

吉野川を眺められるこの場所を見た時、まずここ（川に面した場所）にカフェを作ろうと思いました。利用者さんとそのご家族、そして地域の方も憩える地域食堂、地域カフェを作りたいと思いました。今カフェはお休みしてるんですが…「食べ物がからだをつくる」「美味しく健康的なものを食していただきたい」という思いから、薬膳、オーガニック、地産地消をコンセプトに管理栄養士と共にメニュー、企画を構想中です。7月のFMの開局と同時に再オープンしたいと思っています。



—滯の街というネーミングは？

カフェを始めるにあたり、パリスタの資格をとりに行ったんです。周りはほぼ若い方、立ったままの授業も多くてね…必死でしたよ～（笑）試験にも何とか合格できて、さあどんな名前にしようかと…。

「私」。誰もがそれぞれの思いを持っている…私は、私が、私の…といったように。そこで、じゃあ「私」の大切なものって何だろうか…

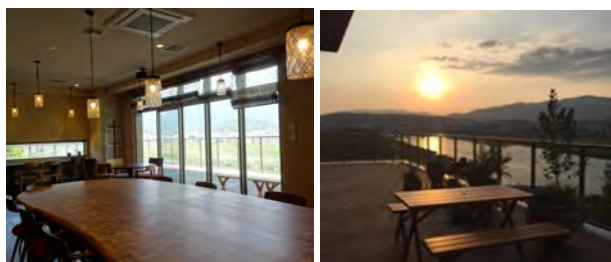
「祥水園」その祥水園を支えてくれているのは…「この街」

「私の」はイタリア語でMio（ミオ） ミオか…うーん、ミオねえ…みお…「滯」

「滞」を調べると運河、川の流れの路って意味があったんですね。

川・・・「吉野川」

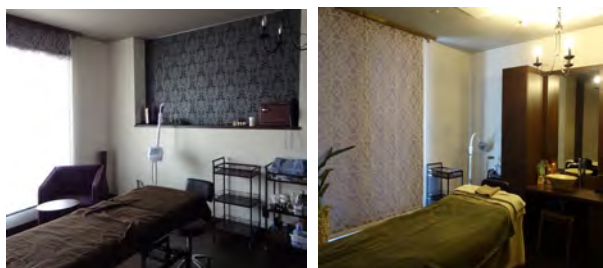
「滞の街！」資格をとりに通う電車の中で思いつきました。



一深イですね！素晴らしいネーミングだと思います。

リラグゼーションスペースJADE

利用者さんを始め、とにかく皆さん肩が凝ってるんですね。何とかそれを改善、癒してあげられる空間をつくれなかと。そして女性はいくつになっても綺麗でいたいという思いをお持ちです。だからこそ美容に対しての悩みもよく耳にします。JADEは美容と健康をテーマにオイルマッサージやエステで疲れや悩みを取り除き、心身共にリラックスしていただけるような空間です。

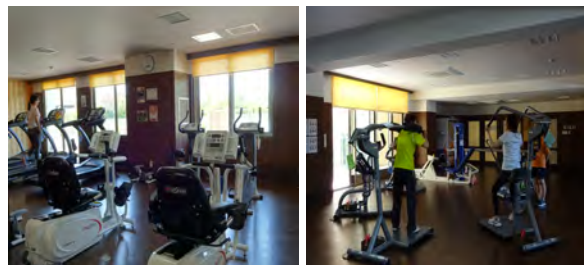


JADEでは、美肌エステ、オイルボディケアをはじめ、まつ毛エクステ、ネイルサロン、美容室、プライベートヨガスタジオなど、美容、健康、メンタル、トータルビューティを展開されているそうです。



スポーツジムMiracle

利用者さんのリハビリとして、そして一般の方もご利用いただけます。理学療法士、スタッフが高齢者や初心者の方、それぞれの体力、ご希望に応じた筋肉トレーニングやプログラムを提案、サポートします。



さらに血流がよくなり、高血圧や心臓病にも効果があるといわれる炭酸浴泉もあり、特に女性の方に喜んでいただいています。現在、カフェ滞の街とのコラボ企画でデトックスコースも考案中です。他にも、ヨガ、フラダンス、子供のダンス教室などもこのミラクルが主体となってやっています。



託児室 楽柿（らくがき）

五條市の名産の柿と、子供達が楽しくらくがきをしているイメージを合体させてネーミングしました。

以前の施設で、小さい子供さんを持つ職員がどんどんと辞めていきました。育児休暇もありましたが、やっぱり無理・・・、託児所があったら続けられるのに・・・と言って辞めていった職員もいました。その経験から絶対作ろう！と、託児所は。

働くお母さんを応援し、雇用を生んでいくという点からも託児所はマストでした。現在、5～6人の職員のお子さんをお預かりしています。そして、JADE（マッサージ、エステ）やミラクル（スポーツジム）をご利用の会員さんの子供さんも一

時預かりしていますので、子供連れでお越しいただいても安心してご利用いただけるようになっていきます。



野原ダイニング

野原ダイニングは以前からありました宅配弁当サービスの部門なのですが、以前の祥水園では特養、軽費、それぞれに厨房がありましたので、効率、リスク…それぞれに厨房をもつことのメリット、デメリット色々考えた末、セントラルキッチンとして、ここに集約することにしたんです。再度見直し改善したこと、新しく取り入れたサービス等、祥水園の台所としてはもちろん、地域のお弁当の台所としてお役に立てればと思っています。

一見直したところ、取り入れたサービスとは？

配食サービスとはいえ、独居老人のお宅などへの当初一日一食だった宅配に疑問を感じたんです。

夜一食のみの宅配…。果たしてそれでいいのか…自分は三食食べてるじゃないか、本当に困っている人が一食でいいのか、いや違う…。年末年始は宅配休み？じゃ、その長い休みの間、何を食べているのだろう？年末年始だって、やっぱり三食食べるでしょう。お正月にはおせちやちょっと違ったもの食べたいじゃない？そう考えると胸がいつ



ぱいになってしまっって…。やろう！！と思いました。「三食、年中無休、電話1本でお届けします。」を。

そして、高齢者だけではなく、働くお母さんや、体調が悪くて今日のご飯が作れない、買い物に行けない、夏休み中の子供のお昼ご飯に、そして、企業さんの毎日のお昼ごはんにとご利用いただいています。管理栄養士と共に栄養バランスのとれたメニューを考え、薬膳や旬の食材を取り入れたお弁当は、すべての皆様に安心して食べていただけます。

私も子供が小さい時、家事に育児にクタクタになった時がありました。そんな時「そうだ！野原ダイニング！」と思いついてもらえるようになればと思っています。

一すべての施設が母体である老人福祉施設とうまくマッチしていますね。

そうですね、やはり、方向性が全く違うものを目指しても仕方がないですね。主軸である老人福祉施設とうまく融合できるものを作り、我々の方からお越しく下さいという声をあげられる施設を作りたいかったです。皆さん、とても楽しんでくださり、ここで一日居られるとおっしゃってくださったご家族さんもいました。今までは面会に来られてもどこか気忙しく帰っていかれた様子もありました。ゆっくりしてもらおうスペース、居場所がなかったからかもしれません。ですが、今では家族さんの面会が非常に多くなりました。本当に良かったと思っています。

FM五條

FM五條は、まず第一に防災情報、そして県政、市政だよりやイベント、ニュース、福祉、医療、健康、学校、施設、企業、他にも音楽や体操など、奈良県や和歌山県のラジオ局さんと連携をとりながら、たくさんの情報をお伝えしていきます。



現在、取材に出かけたり、ゲストをお招きしたりして、収録をしています。

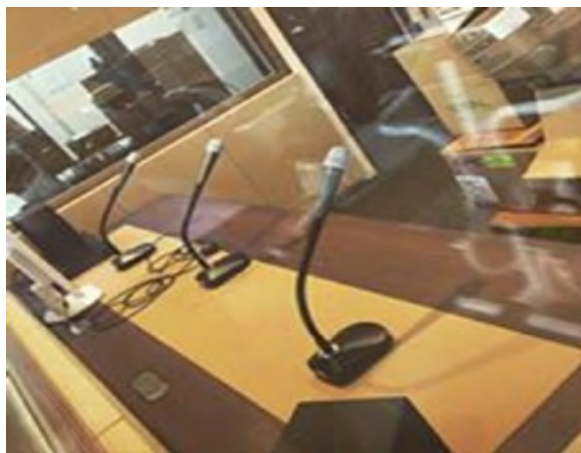
周波数は78MHz 7月8日開局します。



—なぜFMを？

台風により五條市にも甚大な被害をもたらした平成23年の紀伊半島大水害。その時、祥水園は何もできなかったんです。社会福祉法人 祥水園として、五條市の皆様に大切にしてもらってきたのに、何もできなかったんです。

あの時、施設は今にも窓が割れそうなほどの強風と、ひどい雨漏り……。二次災害の恐れもあることから、とても避難してきてもらえる状態ではありませんでした。その時の体験から思ったこと気づいたことがずっと胸にありました。だから、防災情報を流せる局としてスペースだけはとっておきたかったんです。もし私の代で実現しなくても、その意志を引き継いでやってもらえる時の為に。それが、市制60周年という記念の年に、開局できることになりました。



過疎化、少子化、人口減といった暗いニュースを耳にしますが、歴史あるこの五條市で、がんばっている人たち、企業さん、元気な子供達の声を電波にのせてお届けし、五條を元気にしたいんです。

一ひとつひとつに園長の思いのつまった祥水園であることが、とてもよくわかりました。最後にこれからの思いなどをお聞かせください。

チャレンジすることを忘れず生きていきたいんです。前園長は主人であり、私にこの仕事をいちから教えてくれた師でもありました。56歳でこの世を去って、私にはいつもそばで教えてくれ、相談できた人はいなくなりました。でも、だからといって下を向いているのではなく、何かを始めようとか、問題にぶつかった時や、決断する時、常にもう一人の自分に問いかけるようにしています。「本当にそれでいいの？私」と。そうすることで、気づかなかったことや、アイデア、違った考え方に気づくこともあります。

生きたかったのに生きれなかった主人。でも私は生きているじゃないかと。その根本を忘れず、いろんなことにチャレンジし続け、この祥水園と共に歩んでいきたいと思っています。



—園長、本日はありがとうございました。

社会福祉法人 祥水園 野原西Village

住 所 五條市野原西3丁目3番41号

電 話 0747-23-0615 (代表)



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

「チャレンジすることを忘れない」その言葉がとても印象的でした。バリスタの資格の他にも、JADEを担当されているお嬢様と一緒にオイルマッサージの資格も取りに行ったそうです。そして、お二人ともX-JAPANのYOSHIKIの大ファンだそうで！彼に対する熱い思いも最後には聞かせていただきました♪

JADE、Miracleも実はYOSHIKIの楽曲にあるそうで、そこからネーミングしたそうです。FM五條の周波数78MHz。沖縄の那覇と千葉のFMも78MHzだそうです。

千葉といえば、YOSHIKIの出身地だそうで、そんな繋がりをたどって、いつかYOSHIKIが五條に来てくれないかと夢を語られ、お話をきいているうちに、何だか、その夢も実現するんじゃないかと、そんなパワーも感じさせてくれる園長でした。



すばっ
らい燈

いつまでも「そこ」
イノセントな空間。
にある

喫茶 赤い鳥 名迫 きみねさん

2017年7月5日

商栄会通りにある レトロ感満載の 喫茶『赤い鳥』さんにお話しをお伺いしました！



—お店の歴史を教えてください

歴史ねえ・・・

なんせ20才の時からしてるねん。だから・・・45年くらいかな？そっからずっと・・・その間結婚もして・・・それで、年子で子供もできて・・・ずっとその間も、その時分は忙しかったから、女の2人程雇って・・・

そしたらお母さん一人ではなくて？

そうそうそう。ずっとそれなりに人は来てもらって。今も姉に手伝ってもらったり・・・一番初めは姉と2人でしてたんええ。

ここを？

2年程やけどな。そこから姉も結婚して、ほんでずっと一人で・・・

・・・始めここ散髪屋さんやってん。父親がやってて・・・

この土地で散髪屋を？

そうそう、わたしもここで生まれて、ほんで育って。

住宅兼(お店？)

そうそう。

それでお父さんが散髪屋さんやめはって？

そうやね、散髪屋を継ぐつもりやってんけど、何か性にあえへんし、もう商売変えするわゆって・・・。ほんだらもうお前の好きなようにしたらええわ、ゆうて。ほんで喫茶店・・・ちょっと習いにいって。1年程、大阪に習いにいったかな。



散髪屋さんから喫茶店をしようとしたのは？

まあ、なんか喫茶店は、したいような気はしててん。だから、自分の好きなことで一生いけたらいいな、って。

一店名の『赤い鳥』の名前の由来は？



ああ、これはねえ、昔、フォークグループで赤い鳥っておったん・・・。あんたらは知らんやろな・・・。その時分おったんえ。「翼をください」とか「竹田の子守唄」とかっていうたらわかるんかな？

「つばさをください」はわかります

「翼をください」は学校で習うからな。その人らが好きでね！ほんで赤い鳥にしてん。

一商栄会通りについて教えてください

昔はね、国道ってこれ(この通り)だけやって、ここへバス通ってね・・・。



えーっ！ここに？

そうこの通りに。ほんで一方通行と違っし、下の国道なかって・・・わたしが子供の時分・・・。ほんで車行き来できへんやろ？だから喧嘩したり。そこに 五條合同 って運送屋あってん。だから大きなトラックもくるやろ？ほんなら、なんぎしてんで、昔は。

この道幅で？(トラックが？)

まあ、今ほど車は無かったけどな。それにしてもバスも来とったから・・・交通停滞おこして大変やってん。昔はこんな看板も道にでとったりして、当てられたりして、ってようあってん。

商工会の活性化で店舗の無料貸し出しとかもあったようですが？

そんなんあったん？もうずっとここらへんは、あかんなりに商売してはる人多いやんか・・・

私も『いちごはうす』は20才くらいの時に来たことがあります

そしたら、あこに服屋さんあったの知ってる？この通りの右側やねんけど・・・。「ポップコーン」っていうお店・・・知らんかな？私らが若い時やから・・・。この辺にしたら(めずらしい)東京の人やっし・・・変わった服がおいてあって、よう流行ってたわ。

お母さんの今日の服もおしゃれですね！

ああ・・・いつもまあこんなようなかんじ。ラクな動きやすい・・・せやし、いつもスニーカーで・・・。

一日立ってるやろ？今日はミズノやけど、ニューバランスとか、ああいう系統が多いわ。一番ラクなのは、ニューバランスが一番ラクかな。

一看板メニューを教えて下さい

モーニングやね。いつでもできるねん。

それは時間関係なく？

一日お店をしてる間はできます。



モーニングメニューは、サンドウィッチかトーストか選べるんですよね？

そうそうそう。水曜日はホットドッグみたいにしてる。あとはサンドウィッチかトースト(組み合わせ)を、混ぜたりもできるし、ビッグモーニングってゆって、100円アップでちょっと量が多くなった。

定食もあるんですね。

メニューはいろいろいっぱいあるねん。

メニュー見ていいですか？ミルクセーキとかミックスジュースとか・・・梅ジュースも・・・

梅ジュースは、主人が自家製で梅に氷砂糖入れて作ってるわ。

バナナソーダも変わってますよね。

バナナソーダ・・・？どこにある？ああ・・・。もうこれ今でけへんわ！(笑)メニューに載ってる？ほんまやな、消しとかなあかん(笑)

でもドリンクでこれだけ種類あるのもすごいですね！

そうやろ・・・。ほんでこれ食べるもんでも・・・。

エビ丼！

エビフライでどんぶりにしてるねん・・・かつ丼のエビ版やな。

ケチャップ飯も・・・これは卵のってないオムライスですか？

そうそう。

お茶漬も・・・

これも好きなおばあちゃんがおって、その人がずっと食べててんけど、この頃全然でれへんで・・・。置いといたらロス出すようなのは、かなんやんか。

こんなにメニュー豊富やったんですね！

なんせもう長いことしてるから、だんだん増えてきて。初めは焼き飯とカレーくらいやってん。ご飯ものなんて。それがだんだんみんな、あいてくるやろ（笑）そんなんだけでは。

その時分は、ここにNTTあったやろ。ほんで郵便局の人らでも、沢山きてくれて忙しかってん。その時は、いつもお昼時は（バイトの子）2人おってもろて。

カツサンドもわりと好評なんやで。



朝7時半からの営業ですが、モーニングもよく来られますか？

そうやねえ。7時半に開けたら、そこそこちょこちょこ・・・。

どんな方が・・・？

だいたいまあ年いった人が多いわ。昔から馴染のある。そうそう・・・。だんだん亡くなった人もおるし、特養にいった人もおるし、娘さんとこ行った人もおるし・・・でも段々やっぱ減ってくるわ・・・。

そうですねえ・・・。うちも「亡くなったので閉栓してください」って、家族の方から申し出あったりします・・・。

そうやなあ。うちも娘が家立ててるんやけど、オール電化にするみたいやわ。あんなん（お湯が）

沸くんかしら・・・って心配して、そない思うけどええ・・・。

見えないですもんね火が

うちらオール電化みたいなよう使わんわ。

やっぱりでもごはんは、ガスがおいしいでなあ。

お客さんも、ここのご飯おいしいって、ゆつてくれはるし。

そういつてもらえると有り難いです

一ごろごろ水を使用しているとありますが

ごろごろ水は主人が・・・。お口に入れるのは、ごはん炊くのも全部使ってます。

汲みに行かはるんですね？

こんなん（ポリタンク）20個ほど持っていくわ。月に2回くらいかな？わたしも行けるとき行くけど、なんせ早よ行こうとするねん。朝5時くらいから（笑）早よ行ったかってなあ。ほんで向こうで寝て待ってるねん。もうちょっと、8時くらいから出るとかやったらなあ・・・。

一期間限定の「さくらブルボン」って・・・？

「さくら」とありますが・・・

春先にしか豆が入荷せへんから・・・。うちはダート（仕入れ先が）やねんけど。そこの人が、そういう風に名前、付けたんやわ。

だから、それがあまるまで期間限定で・・・もうな



くなるんちゃうかな。飲みやすいってゆつて、これ飲みかけたらこればかりやって、いう人も多いなあ。これは特別なブレンドやな。

あんたらこんな喫茶店なんか行かへんやろ？

ガストとか、そうかあんな・・・。なんやな・・・アルルにある・・・

スターバックス？

あー！そうそうそう！

あんな系統ちゃうん？うちら、娘らでもそうやわ。

行かない事もないですけど・・・こういうお店の方が落ち着きますよね。スターバックスとかは緊張

らんなんし・・・(笑)

クリームソーダーとかあんなんは喫茶店しかないから

ああそうやなあ。

だから行きたくなる時あります(笑)

飲んでみる？(さくらブルボン)点てたで！

ほんまですか？そしたら、ぜひ！！



はいお待たせ。どう？飲みやすいない？

ほんまに！

いつもコーヒーなんか飲むの？

インスタントとか、今やったらバリスタとかで飲みますね。わたし喫茶店のコーヒーやと、砂糖入れやんでも飲めるんです。何がちがうんやろ・・・そらちがうんやろうけど・・・。

豆から違うから。ブレンドっていうのは、色んなのが混ぜてあるねんけど。これは単品やねん。

その店、店で味が違うさかいなあ。入れる量にしても。おんなじような量にしとっても、人が変わったら味が違う、っていうくらい・・・コーヒーってね。うちらサイフォンでしてるさかいに・・・。

あんまし喫茶店で飲まへんねんやったら、何がおいしいねやらわからへんやろうけど・・・



でも・・・酸味とかはやっぱ点てたコーヒーじゃないとわからないですよ

そうやろ。なんかな、後口がいいねん。

じゃあ、コーヒーの淹れ方とかを喫茶店に習いに？

姉が、和歌山の方に住み込みでおったんよ。だから、初めは姉の方が知ってるし・・・。わたしはいったけども、喫茶店の方に力入れとるような店とちごたんで、商売的な事を習ったらいいわって・・・。

全く初めて、でですよ？

そうやな。でも散髪屋してたくらいやから、お客さん慣れはしてるわな。例えば、うちのところにバイトに来て、全然商売っ気のない子やったら「いらっしやいませ」「有難うございます」とか、しゃつ、と出れへん子おったわ。

うちの子供にしても、孫にしても、人と接するから、全然人見知りせへんもんね。だから、環境ってあるんちゃうんかな。

でも良いことですよね、これから絶対プラスになりますよね！

うちらの子ら、やたら小っちゃい時から「いらっしやいませ」とか、いいもってきとるやろ。

そのかわり、うち子でもおもしろいのが「これから店早よ閉めて、夜ごはん食べにいこか」っていうやろ？ほんで、終う頃にお客さんくるやろ。ほんだら「オッチャンぼくとこな、もうしめるさかい、いんでよ」っていうたりな(笑)悪気ないもん、怒られへんしな。おっちゃんも「おそきてごめん」って(笑)

保育所時分にも、日曜日とかに、昔のニチイの喫茶店 行った時に「オバちゃん、ぼくともな喫茶店してるよってきてよ！」とかなゆって(笑)うちの男の子おもしろいねん！もう35になるけど、いまだにおもしろいんええ(笑)

—最後に

今までに苦労したこと、うれしかったことをお聞かせください

自分で好きな仕事をしてきたから、嫌やなっ、と思ったことはあんまりないねんけど・・・。お客さんとあんまり仲良くなりすぎて、変に気を使ったとかはあるかな・・・。

昨日でもおばあちゃん来て、しんどなってね・・・。右馬医院、連れて行って家まで送ったり・・・。

嬉しかったことは？

ずっと初めから、来てくれてるお客さんと共に年とっていつてる、っていうのかな・・・。こないして、店もどないかこうにか、45年もやって来れたっていうのもね・・・。

最近、もう店早よ閉めるとか、辞めた店が多いやろ。うちも店と家と一緒にやからまだやりやすいけど・・・子育てしながらさ・・・1歳から保育所行って・・・お店と(家が)一緒にやから、(子供が)家に帰ってきたらおるやん、働いてても。どっかに働きに行ったら無理やんか。

—五條でお店を構えて思うことは？

まあ五條は発達せんところやわね。でもそれはそれで・・・むちゃくちゃ田舎じゃ無いやんか。十津川の方とかと比べて。だからそんな不自由を感じたことはないというか・・・。

五條の人はあったかいですか？

そうやねえ。どっかからきた人も「ここら辺の人はいいなあ」ってよくいうわ。

特にわたしらなんか、こんな感じやからすぐ誰とでも溶け込めるっていうか・・・(笑)

—今後について聞かせてください

体が続くかぎり、お店をして行こうと思ってます。80過ぎてもやってるおばあちゃんっておるねんなあ。それを目指そうかなっておもとんやけど。病気にならんように足腰を鍛えて。



健康な体あってこそ・・・ですもんね！

でもいつ病気になるかわからんへんし。それだけを気を付けて、食べるもんにも気を付けて。

なんでも苦にせんようにストレスをためないように(笑)

そうですね！それが一番ですね！

どこか懐かしい・・・そんな雰囲気のお店と、優しい受け答えをしてくださる元気なママ・・・。

喫茶店の本来の姿がある・・・そんな場所の訪問でした！



赤い鳥さん！本日は有難うございました。

喫茶 赤い鳥

住 所 奈良県五條市須恵2-4-16
電 話 0747-22-1032
営業時間 7：30～15：00
定休日 日曜日
駐車場 有



☆スタッフ森子のつぶやき☆

「赤い鳥」といって連想するのは・・・？
幸せを運ぶ鳥・・・それは青い鳥・・・（笑）
そう、つぶやきを意味する Twitter のマークも青い鳥・・・。
タイトルエンドの「スタッフ森子のつぶやき」に無理矢理 繋げてみる・・・（笑）

それはさておき（笑）

「赤い鳥」にちなんだのか、入口の赤く塗りかけのドアも、店内の深い赤色のソファも、初めて訪れる場所とは思えない懐かしさでいっぱい THE・喫茶店！ スタバだ！なんだ、っていっても、喫茶店の基本は、いかに長居できるか？ じゃないのかと思っている森子（笑）これだけカフェと呼ばれるお店が、そこらじゅうある中で、貴重な存在の喫茶店。

そんな肩の凝らない喫茶店で、

物憂げな6月の雨に打たれようが、知らぬ間に忘れてた笑顔など見せ、帳尻をあわせながら、時には風に身を任せて・・・
ゆっくり過ごす時間も必要なんじゃないかと思う・・・そんな昼下がり。（笑）

幸せの 赤い鳥 ならぬ 青い鳥 を見つけられるよう
雨のち晴れ な心で、もうちょっと頑張ってみよう・・・！かな（笑）



すばっ
らい燈

次世代にいいかたちでのこしてい
たい「柿の葉寿司」
ヤマトの個性とポジションを
うみだしながら…

柿の葉ずしヤマト 代表取締役 宮倉 靖幸さん

2017年8月7日

—まずは柿の葉ずしヤマトさんの歴史についてですが、創業されたのはいつですか？

（宮倉靖幸さん 以下同）昭和44年に、私の父が給食専門店「ヤマト給食」として創業しました。

—創業の経緯について聞かせていただけますか？

父の実家は大阪で、今でいうアパレル…婦人服や子供服、靴下など下着類、学校の制服などを扱う衣料雑貨のお店を営んでいました。そして母の実家は富貴（伊都郡）で、主に山林業を仕事とするかわら鉄工所もやっていて、その関係のクレーン工場が黒駒（五條）にあったんです。



あるとき、その工場の社員食堂をする人を探しているという話を聞いた父が、料理などしたこともないのにですよ…「私やります」と手をあげたん

です。

そうやって工場の食堂を始めたんですが、なかなかそれだけではやっていけなくて、五條市内の会社などに給食弁当をするようになったのが「ヤマト給食」のはじまりです。

その後、仕出し料理などもやり始め、社名を「仕出し ヤマト」に変更しました。ですので、「ヤマト給食」「仕出しヤマト」の名前で今でも親しんでくださってる方がたくさんいらっしゃいます。

—では最初から柿の葉ずしヤマトさんとして創業されたのではなかったんですね。

そうなんです。じゃ、どの時点で「柿の葉寿司 ヤマト」になるかって話になるんですけど…

「仕出し」を生業としていた時期もそれなりにありまして、昭和50年代、全国的にお米がたくさん余り、学校給食に米飯給食を導入しようという動きがあり、五條市でもどこか請け負ってくれるところがないかという話があったんです。そこで、また父が手をあげたんです。「私、やります」と。

そして、銀行からお金を借りて、建物を建て、連続炊飯器の導入をするなどして、米飯給食を請け負ってやり始めたんですが、採算が追いつかなくなりもっと売上を増やす方法はないかということ考えたのが「柿の葉寿司」。まず「柿の葉寿

司」ありきで始めたのではなく、やむにやまれず始めた「柿の葉寿司」だったんです。

—お父様はいろんなことにチャレンジされた方ですね。

父は生まれながら商売をやっている環境で育ち、いろんなことに興味をもつ人でした。生まれてからずっと大阪で育ち、家族や友達などほとんどのつながりは大阪だったはずなのに、ある日突然、家を飛び出し、何も分からない五條で食堂を始めたことは大きな転機であり、それが創業のきっかけとなったんですからいろんな意味ですごいことだなと思いますね。

—宮倉社長ご自身は子供の頃、家の仕事をどんな風に捉えていましたか？またどんな少年だったのでしょうか？

朝早くから夜遅くまで本当によく働く両親の背中を見て育ちました。お店も忙しかったですし、



盛り付けをしたりエビフライを揚げたり、自然と手伝いはしていましたね。弟はだし巻き焼いてから野球の練習に行ったり

していましたね。子供でありながら「一従業員」でしたし、「働かざる者食うべからず」といった感じでしたね。そんな中でも子供心に自分は大きくなったらお弁当屋さんするんやなって思っていました。

—継ぐことを本格的に意識されたのは？またその頃、他にやりたい仕事などはありましたか？

大学を卒業する頃、父に「これからどないするねん」って言われたんです。

当時私は不動産業に興味があって、その道に進みたいと言ったんです。そしたら、父は自分の進みたい道ならそないせえと。ただ、途中で尻を割って家の仕事手伝う・・・というようなことは絶対言うなよと釘を刺されたんです。

その頃、会社としては第1号店の吉野店もあり、売上も順調にきていたころでしたので父親としては息子に継がせたい想いも強かったんじゃないでしょうか。そして、もし継ぐ気があるなら、若いうちに修行に行けというアドバイスもありました。衣料の仕事から異業種の飲食業を始めた父は、当

然知識も技術もなく・・・、職人さんに教わりながら職人さんを使っていく苦労なども経験したからか、息子にはそういう思いをさせたくないと思いからの助言だったと思います。そういった父の思いも感じて、私は継ぐことを決心し、調理師の専門学校に通いながら住み込みで料理旅館で7年～8年修行しました。

—二代目として継がれた頃を振り返っていかがですか？

修行から帰ってきた28～29歳頃、それなりに料理の仕事もできるようになって、さあやるぞと思うんですがなかなか事が進まない・・・。教わりながらの毎日でした。不安は当然ありましたね。自分にできるんだろうか、人を使っていくということ、経営的なこと、日々悩むことは多かったですね。そして今でも、本当にこれでいいのか、親の期待に応えられているのかなど不安がなくなることはないですよ。

—色々な経験の中で印象に残っていることはありますか？

新しくお店を出店したときの喜びは深く印象に残っていますね。

あと、父親とはいろんな考え方、意見を戦わせてきたというところですかね・・・

ひとつ例を言えば・・・「柿の葉ずしヤマト」という社名については大分意見を戦わせてきましたねえ。私の意見は、なんでうち、カタカナやねんってとこなんです。和食の勉強、修業で色々見てきましたが、やっぱり、和〇〇、料亭〇〇といったお店の名前はほぼ漢字かひらがななんですよね。だから私は「柿の葉ずし 大和」もしくは「柿の葉ずし やまと」にしたかったんです。ところが、父としては「ヤマト給食」「仕出しヤマト」時代から慣れ親しんでかわいがってきてもらった「ヤマト」を変えることなどあつてはならんと・・・。いやいや、何いうてんねん、これからの長い先を考えたら、今変えた方がいいと・・・。すごく意見がぶつかりましたねえ。

—それで、どうなったんですか？

それで結局は「ヤマト」のままに残しておくことになったんです。そのかわり、何か風合いのあるロゴを作ろうということで双方納得しまして、柿摸山先生にお願いして書いていただいたものをロゴとして使うことで親子間ではおさまった



というところですよ。

—「夢宗庵（むそうあん）」というお店の名前は どういうところから？

その父である「宗次郎（そうじろう）」が夢だった店というところからです。



—お店としての特徴は？

今日も間もなく観光バスが到着し、食事をしてくださいますが、特徴としては、柿の葉寿司の販売もそうですが、まずは食べていただく機会を設けるというコンセプトが最初からこの店にはありました。こちら方面に来られた観光客の方が、この地で、その風や空気を感じながら食べていただけたらと思っています。

あるお客様から後にご丁寧にお礼のお手紙をいただいたことがありました。自分がもしどこかの街に観光に行き食事をし、後日手紙を書くかなと考えた時、わざわざペンをとっていただいたと思うと本当に嬉しいです。



あるいは近辺の方が食事に来られると、「元気にしてた？」「〇〇さん最近見かけへんけど、どないしてる？」といった会話をよく耳にします。そういった意味では地域のコミュニティ的な場所になっているなとうれしく感じます。

—自身の会社にはどのような良さがあると思いますか？

商品でいえば、素材にこだわっているということですね。お米でいえば、新潟産コシヒカリを自社で精米していますし、厳選された素材、状況により変わったりはしますが、北海道産の紅鮭や国産の鯖を使ったりということですね。

あと、社内の雰囲気としては、結構明るいですね。スタッフは物事をプラス思考に考え、明るい人が本当に多いですね。先日も全社員、パート、アルバイトで神戸に遠足に行ってきました。楽しかったですよ。



ユニフォーム選びは難しいんです・・・と宮倉社長。素敵なユニフォームですね。スタッフも気に入ってくれてるそうです。

—逆に課題として気づかれた点、取り組んでいる点は？

さきほどの話もありましたが、喜んでいただいたりお手紙までいただけたりする反面、お叱りのご意見もあります。そういった点をひとつひとつ改善していくことですね。

五條市というところに目を向ければ、やはり人口減という問題もあり、人口が減ればお客様も減る、となるとやはり売上の問題にもつながります。課題は山ほどありますよ。

会社としては50年近くの歴史があるとはいえ、「柿の葉寿司」としてはうちはまだまだ新参者なので、「ヤマト」としてのポジションや、個性を生み出していくことも今後の課題ですね。

—これからの思いを

思いとしては、次世代にいい形で柿の葉寿司を残していけたらと思います。

五條の名物って何？って言われたとき、柿もそうですけど、やっぱり「柿の葉寿司」って出てくると思うんです。地域の食文化の代表するものな

ので、それを扱うメーカーとしてはいい形で残していくことが大事なことだと思っています。

—では最後にプライベートな質問をいくつかさせていただいてもよろしいでしょうか…

—お休みの日は何をしていますか？

うーん、何してるかなあ まあいろんなことしてますけどねえ。毎週何曜日休みって決まってるんですけど時間が空いたら、買い物に行ったり、美味しいもの食べに行ったり、まあじっとしてることはないですね。

—最近の楽しみは？

ボートの免許取ったんですよ。だから、船に乗りに行くこと。西宮ヨットハーバーから淡路島までぐるーっと。

—ゴルフは？

ゴルフ…ゴルフねえ…ゴルフ歴は長いんですよ、でもまあ私ほどうまくならん人間おらんわってくらいです笑笑笑 大体は最下位をキープですね。真剣に、まじめにやってるんですよ、私は…。でもね、うまくならんのです。でもゴルフ行くのは好きなんです。仲のいい友達としようもないこと言いながらワイワイとするゴルフが好きです。

—他に趣味などは？

趣味ねえ…広く浅くってタイプなんで笑

「旅行行こか？」「うん、行く行く」ゴルフもそう、誘われたら「うん、行く行く」「ご飯食べに行こか？」「うん、行く行く」どこでも行きたいし、何でもやりたいんですけど、深く求めないタイプです。

—好きなミュージシャンは？

浜田省吾の大ファンです。コンサートはチケット発売を待って申込みます。この前はひとりで鹿児島まで行ってきました。あとBIG INやサザンのコンサートも行きました。

—好きな食べ物は？

赤福 （甘いもの）

—もし魔法が使えたら？

悪用することしか思いつきません…笑

—誰に似ていると言われますか？

彦麻呂

笑笑笑…

本日はありがとうございました。

柿の葉ずしヤマト五條本店

大和鮪 夢宗庵

住 所 五條市五條3丁目2-2

電 話 0747-23-1955

営業時間 店頭 8:00~21:00
夢宗庵 11:00~21:30 (L.O. 21:00)

定休日 年中無休

駐車場 有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

五條市の観光協会会長もされているという宮倉社長。たくさんのお話と最後にはプライベートな質問にも笑顔でお答えくださいました。なかでも、浜田省吾の大ファンというところでは私も学生時代ファンクラブに入っていたこともあり、とても楽しく話を聞かせていただきました。

わたくし、いまだに毎回緊張のインタビューではありますが、お仕事の話はもちろん、知らなかった歴史や、歩み、体験談や、夢や希望の話…そして、趣味や特技、プライベートな話まで…勉強になること、驚くことなど、その都度たくさんのお話を吸収させていただいております。この日は帰って、浜省、聞きました。

やっぱりよかったです！浜省！

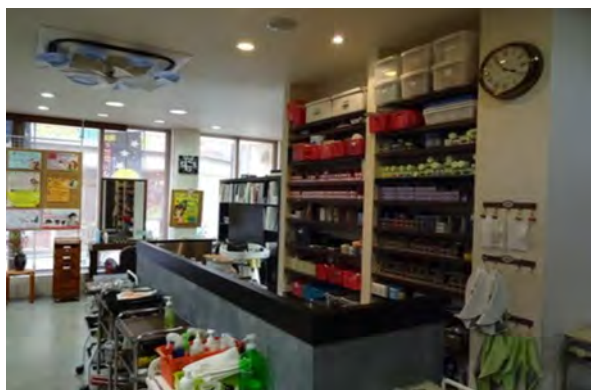
「今が一番好きやし、仕事してて
楽しい。」そう自信を持って言える
『天職』との出会い。



カットクラブ マニッシュ オーナー 椋本浩司さん

2017年9月11日

「趣味は仕事」と語ってくださった『カットクラブ マニッシュ』オーナーの椋本浩司さんにお話しをお伺いしました。



—お店の成り立ち（経緯）を教えてください

ここそのものは昭和7年創業の、今現状では五條市で一番古い理容美容店です。

僕らがちょっと前まで・・・仕事習ってUターンしてきた時は、まだ歴史上、古いお店は何軒かあったけど、みな廃業されたんで・・・。

だから今、現存するなかで五條で1番古いお店です。

その頃からこのお名前だったんですよね？

その頃は、椋本理美容室やね。

ちょっとややこしいんやけど、今から7年前かな・・・7年前の平成22年5月に現名称に変えてリニューアル

アルオープンして・・・

ここを建替えて？

うん。完全建替えて。

場所は元々ここで？

そうここで。

それで平成9年から15年間、田園でも『カットクラブ マニッシュ』をやってたんで、（建替えてから）2年程は2件やってたんです。

今現在、田園で『Hair Studio COLaFUL』が営業されていますが、姉妹店ですか？

カラフルさんはマニッシュの後を継いでやってくれてんねん。だから姉妹店というよりは『カットクラブ マニッシュ』が田園にあって。（その頃）こっちは椋本理美容室やって。『カットクラブ マニッシュ』が田園で平成9年にオープンして、平成24年くらいまでやったんかな。こっちを平成22年に建替えたやろ？だから・・・両親はこちらで、私は田園で・・・って。

平成22年にもうこっちを総合店（本店）にして、向うを支店にして・・・。2年程そういう形でやってたんやけども。今はカラフルさんを、まあ元の店長なんやけど、やってくれてるんで完全に手放して・・・。

独立しはったんですね？

そうそうそうそう。

—そうなんですネ。

それではその『マニッシュ』の店名の由来を教えてください

由来は僕が20代の頃、東京に居てその時仲良かった先輩が『マニッシュ』って原宿にあった店に変わって・



ほんで「その名前ええな！おれも帰ったらその名前付けるわ！」ってゆっていただいてきてん（笑）だからそんな深い意味はないねん（笑）

—お店の特徴（コンセプト）に 子どから年配の方まで とありますが・

まあオーナーは毒舌ですけど・（笑）それでも・ねえ・それがいいってゆって、それが癖になってきはる人もいはるでしょ？（笑）得意分野はねえ・くせ毛の方のカット！だから他のお店が投げ出した様な、どこ行っても上手いこといかへんねん、っていうお客さんが正直うちで留まってくれます。

それはカット技術でくせを出にくくするんですか？

カット技術で。

うちの母親もくせ毛なのでよくゆってます！切る人によってハネ方が全然違うって！でもそれは熟練っていうか、ずっとやってこられた経験ですか？

そうそうそうそう。



でも人によってくせの出方が違うから難しいですよね？

うーん・上手くよういわんのやけど・だからそうやって困ったお客さんはお話してくれるんやね。「私、今までどこ行ってもだめやったのが上手いこといくようになってん」ってゆうてくれるんで。

そういうお客さんは正直『コア』なお客さん。

そうですね。結局みんな、いくらサービスが良くても技術が無いと行かなくなりますもんね

まあでも、ヘアカットっていうのはものすごい難しくてさ・。良かれと思ってやっても・。なあ。・。うまいこといかへんだ・。よくあるのが「揃えてってゆっただけやのになんでこんな短かなるの？」って。

イメージの共有が難しいですね

そうそうそう。それがガチっと合えば・。・。

実際 五條で30年やってるんで、もう30年近く続けてファンでおってくれてる人もおるし。途中離れたり・。こんな田舎やから・。

カットって、けっこうお付き合いできるやん。友達が美容師になっちゃったとか・。だからお付き合いで途中抜けるんやけど、また戻ってきてくれたりとか、っていうお客さんが多いかな。

そこは信頼があるから戻って来てくれはる・。お任せさせてくれはるお客さんが多いかな。

—そう言える信頼関係はすてきですね。

では実際どんなお客様が多いですか？

全体としては、赤ちゃんからおじいちゃんおばあちゃんまで来てくれる、総合ヘアサロンやね。どこかにターゲットを絞って、っていうわけじゃなく。でも正直オバちゃんが多いかな。（笑）それに、80歳くらいのおばあちゃんから、ものすごく言われるんですよ。「マスターに！」って、「他の人に触らせへん！」って（笑）

—そんなおばあちゃんにもご指名を受ける椋本さんが、美容師を目指すきっかけとなったのは？

跡、とらなあかんという使命で・別に好きじゃなかったんです。

20代・19（歳）でこの仕事入ってんけど・25（歳）くらいまではあんまり好きじゃなかった。で、最初親父にいわれて床屋さんに修行にいってんけど・めっちゃ「ダッサーっ」て「いらんわー」ってなって。（笑）

それで、僕の友達の先輩のツテで、親父からいわれた修行が終わって家帰る時に、「帰りたくない」って「美容室行かせてくれ」ってゆって、それで東京行って・。・。

—そこでいろんな事がありました？

刺激もあったよね。でも現場でやってることは一緒やなあと思ったけど。ただプライベートでやってることは全然違ったけど（笑）

—そうなんですネ（笑）でもそれでいて、あまり好きじゃなかった美容師のお仕事を続けて来られたのは、何か心境の変化があったからでしょうか？

やっぱり奥が深いんで。さっきのくせ毛の話でも、ヘアーカラーの話でも、究極の答えが分かったと思ったらもう次の問題できてくるんで。こうやってこの仕事始めて35年やってても常に新しいから・・・。

だから・・・ちょっと言い方を変えると、最初は嫌いやったけど・・・今が一番好きやね。この仕事。

へえ・・・それはすごいです！

頂点が過ぎたんじゃなく・・・でも技術とか目とかはついてこうへんねん。でも、仕事の奥行とかを知ってくるんで、今が一番好きやし、仕事してて楽しい。

なかなかモチベーションって保てないし下がっていく一方なのに、それがずっと上がっていくってすごいです！！

だから最初だいたい低かってんやろうね（笑）
もっと早よ気づけよって！30（歳）、40（歳）でピークなれよって！（笑）

いやあ！でもそれはすごいです！年齢を重ねてその仕事が好き、って言える仕事に就けてる人って居てないと思うんですよ・・・。

だからすごくうらやましいです！

—ところでこの写真は・・・？

これは全国大会の審査員・・・。10年前にいただいた役職なんやけど。奈良県の代表で「全理連中央講師」という役職をいただいて・・・奈良県で一人やねんけど。

ちゅうおう講師・・・？
それはどんな役職ですか？

理容組合の方なんやけど、まあゆったら、全国のエキスパートを東京へ集めてシンクタンク（特定分野の政策立案や経営戦略）じゃないけど技術的なシンクタンクを作って、東京で勉強してもらって、そしてまた地方にいろいろ教えてあげる・・・。

だから2・3か月に1回東京行ってるんねんけど、そこでまた地方の連中と、東京の連中と交えて話をしていると、面白いんですよ！話がつきない！

それで、2010年、2012年全国大会の審査員をさせてもらって・・・。

これを審査するってすごい難しいですよ？



非日常っていうか・・・。

これはテーマに沿ってですか？

大きなテーマはあります。

そうなんです。でもこれって感性じゃないですか？その人の。だからそれを人が審査するってすごい難しそうです。当然好き嫌いも出てきそうですし・・・

感性プラス、
テクニック点
やね。

こんな特異な
髪形をして
もすぐにわか
るんですか？



うーんとねえ・・・。

やっぱりこういう束感がねえ・・・テクニックを持つてて人が創ったら（わかるねえ）なんちゃっての人と上手い人（の作品）が横に並ぶと全然違うんですよ。

—それでは美容師をしていて印象に残るお客様やエピソードがあれば

そうやね・・・怒られ続けて何十年（笑）・・・今でも、ああ上手いこといかへんだな・・・っていうのはあるよね。

・・・こういうこと、ほんまはいわへんのかもしれんけど・・・そういうとこ・・・クッと胸にトゲがささったよな・・・そういう時は・・・1日ブルー・・・です。

でも答えがないじゃないですか。これが正解って・・・だから余計に難しいのかなと・・・

今ちょうど、同世代の子供らが結婚する年齢になってきてるんで、その結婚した娘さんが、旦那さんもここでカットしいってゆって連れて来くれるとか。そういう親・子・孫の代で繋がってお客さんでいてくれる、っていうのはすごいうれしいね。30（歳）前後の時に、もっとファッション的に追及してた時とはまた違って。

うちの子ら（従業員）にもよく言うねん。髪切ってくれたり髪染めてくれたりするもの、どこのお店でもしてくれるなかで、うちを選んでくれる・・・もうその嬉しさの質が、ちょっと若い時と今では違う、っていうのかな。

だから上手いから来てくれる・・・それはうれしいんやけど、ここに任せといたら大丈夫やねん、っていう人ほど、やっぱり一番うれしいよね。

必要としてくれてるんですね・・・。人としてっていうところですよ・・・いくら技術があってもやっぱり合わない人、合う人ってありますからね

もう行きたくないって思う所もあるやろうしな。
でもそうやって親・子・孫まできてくれはるって・・
うれしいね。

ありがたいし、やっててよかたなって。

わたしも美容院行くときは特別な気持ちで行きます。
行った時より絶対きれいになって帰してくれ
はるから・・・だから特別なんです(笑)デート
に行くみたい(笑)

あーそうやな。絶対そうやから、緊張しすぎて
しまうやんか？だから、そういう気持ちを気楽に
してあげたい・・・。でも、女の人にとって美容
院行くときって綺麗になりたい、イメージを替え
たい、っていう『～したい』っていうのは絶対あ
るんで、それをこう・・気持ちを許せる人にやっ
てもらって、後は任せといたらええわ、っていう
様なスタイリストになりたいな、って思ってたら・・
もう年やねんけどな(笑)

—これからの展望をお聞かせください

そんな若い子ちゃうねんから・・(笑)

いやいや今が一番楽しいときなんですから！(笑)

そうやなあ・・お客さんもわがまま言うけど、
俺もわがまま言いながら・・商売商売じゃなく、
すごく密着して仕事していきたいな。
お客さんと深くかかわって・・・。

—最後に五條について思う事をお聞かせください

静かで穏やかな町であってほしいな、と思う。
でも、そうしてるとどんどん衰退していくし・・・。

ほどほどに活気もあってほしいねんけど・・静
かな田舎でえーんちゃうん、って思う。でもそし
たら人おれへんようになるしな・・。

それでも、五條生まれでよかったなって。だから
この町が変わらず・・緑豊かで綺麗な水の吉野川
が流れてる・・そんな緑と水が豊かな五條であっ
てほしいと願ってます。



—椋本さん 本日は有難うございました。

カットクラブ マニッシュ

住 所	奈良県五條市須恵3-3-16
電 話	0747-22-2883
F A X	0747-22-2883
営業時間	全日9:00～19:00 日曜9:00～18:00
定休日	毎週月曜日、第2月・火曜連休、第3日・月連休
駐車場	有



☆スタッフ森子のつぶやき☆

取材のアポを取りに行ったとき・・

一見、厳しそうなオーナー様の雰囲気のにまれたまま、取材当日を迎え・・。しかし、だんだん話を進めるうちオーナー様のペースにはまり(笑)美容師にあこがれを抱いていた、わたしにとって貴重なインタビューとなりました！
「今が一番仕事楽しい！」と言い切る椋本さんの誇りに満ちたその表情が、とてもうらやましく、嫉妬さえしてしまうような感情とともに、自分にとっての仕事の意味合いを考えさせられました。

でも

「今 僕のいる場所が望んだものと 違っても 悪くはない。今 僕のいる場所が探してたものと 違っても 間違いじゃない きっと答えは一つじゃない」 ♪by『A n y』

と 大好きなミスチルの歌詞に擬えて

たとえなりたい職業に就けていなくても、そこで輝ける自分になりたい・・そう思う初老まっしぐら森子・・・
がんばろー(笑)



すばっと
らい燈

この仕事だからこそ経験できた
お客様との出会いやご縁。
その喜びを胸にこれからも
「柿の葉すし」を皆様に・・・

柿の葉すし本舗たなか五條本店 店長 北川美香さん

2017年10月15日

柿の葉すし本舗たなかに入社されて25年
五條本店店長 北川美香さんにお話を聞かせて
いただきました。

—柿の葉すし本舗たなかの歴史について聞かせて
ください。

（北川美香さん 以下同）明治時代後期だそうですが、当時、職人を多く抱えていた大工棟梁の田中徳松さん（現相談役田中修二さんの祖父）の奥さんが、職人さん達の日々の食事をまかなっていたことが講じて五条駅前で食堂をしていたそうです。そこで夏場だけ出していた「柿の葉すし」が当社の「柿の葉すし」の始まりだそうです。



—なぜ夏場だけなんですか？

柿の葉は夏にしかとれませんので、もともと夏限定の食べ物だったんです。

あ、そうですね・・・今では年中いつでも食べれますので気づきませんでした・・・

そうですね、年中食べていただけますね・・・。

後にその食堂を現相談役が引き継ぎまして、奥さん（タカさん）が作る柿の葉すしが地元の名物となったそうです。遠方からのお客様も増えたことから、柿の葉すしだけを売ってはどうかということになりまして・・・。ですが、夏場だけしか作れないというのでは商売になりません。そこで、柿の葉を塩漬け保存すること、おすしの量産化も実現しまして、昭和48年当社が設立されたということです。

—百貨店でも売り場を見かけますが、現在店舗数は？

現在直営店としては32店舗です。昔はわざわざ遠方から五條までお越しいただいておりましたが、現在は市外、県外各地でお買い上げいただけます。お店は関西中心ですが、東京の方にもございます。また、百貨店内期間限定の催事販売などは全国各地でさせてもらっています。

—社名の前に「献上」とありますが・・・

昭和54年に昭和天皇、皇后両陛下が奈良県にいらした折、中宮寺門跡様より当社の柿の葉すしを献上させていただきました。

—「たなかの柿の葉すし」のこだわりとは？

すし飯、鯖、柿の葉・・・それぞれの素材すべてにこだわりはもちろんありますが、お米に関しては滋賀県の「日本晴」という品種を使っています。柿の葉すしは重石をかけて作るのです、その重石で味が決まるというくらい「押す」というところに大きな意味をもっています。



—そういえば昔、祖母が柿の葉すしを作っていたとき、大きな石を上に乗せていました！

柿の葉すしは江戸前のおすしとは違って魚の旨味がしみ込んだ「ごはんを味わうすし」なんです。重石をすることで余分な空気を抜いて発酵を促し、



鯖や鮭のうまみ、くるんだ葉っぱの香りをごはんに閉じ込めるんです。ということから、その押しに強い

など総合的なバランスの良さから「日本晴」という品種にこだわっています。

—では、あらためてなんですが、「柿の葉すし」についてきかせてください。

関西の人はだいたいご存じいただいています、関東の方では知らない方も多く、葉っぱごと召し上がられたりってこともあるんです。

—そうなんですか・・・

「地域のお土産品」として先に浸透したこともあって、それ以外の部分でまだまだ知らない方が多いので、「柿の葉すし」の特徴・・・「熟成、日持ち」することや、また、既にご存じの方には新たな楽しみ方の提案をしていきたいです。柿の葉すしはシンプルですが、多様性がありますので、いろんな特徴を生かしたご提案をさせていただいてます。

—例えばどんな特徴、提案でしょうか？

季節毎、シーン毎の「柿の葉すしの楽しみ方」としてご紹介しています。

春はお花見、夏はアウトドアなど、屋外でもお箸やお皿を使うことなく召しがっていただける

「手軽さ」ですとか、夏の食卓にさっぱりとしたそうめんと柿の葉すしという地元の食べ方の「慣わし、定番」。ハロウィンやクリスマスなどのパーティーメニューに、お鍋を囲む席でのサイドメニューに「プラス柿の葉すし」。特別なシーンでも日常でも、幅広い場面、年齢層に使っていただけるようにアピールしています。

—お聞きするとほんとに多種多様ですね。夏の定番、そうめん+柿の葉すしは我が家もします。

あとこれは裏メニューですが、寒い時季、冷えて固くなってしまった柿の葉すしをオーブントースターで葉っぱごとじっくり焼いてみてください。ご飯はふっくら、鯖の脂が溶け出して「炙り柿の葉すし」を楽しんでいただけます。



—おすしを温める？温かいおすし？・・・初めてです！

そうですね・・・以前に「秘密のケンミンSHOW」という番組で、柿の葉すしが紹介されたんですが、番組内で「炙り柿の葉すし」を食べたタレントさんの中には、炙った方が美味しいという方もいたんです。

—あ、でもいいかもしれないですね！？やってみたいです！

ぜひぜひ！ オーブントースターで5分くらいです。鯖がおすすめです！

—季節限定商品があるそうですが、今でしたらどんなものがあるのでしょうか？

今の季節でしたら「さんまの柿の葉すし」ですね。先月でしたら「ウナギ」、他にも「しぐれ巻き」ですとか、季節によって違ったお味のおすしをお勧めしています。

—次に店舗についてですが、こちらは「五條本店」

ということです…

はい。普段は他市、他県で購入されているお客様も、五條に来られた時には「本店」があるということで立ち寄ってくださいますし、地元の方もたくさんお越しくださいます。お越しいただいたお客様をがっかりさせることのないよう、本店独自のおもてなしとサービスでお迎えし、また来ていただけるお店づくりをしています。

—例えばどういったことをされていますか？

玄関横にあります大ショーウィンドウはお店の特徴のひとつです。四季を感じていただけるようなディスプレイをしています。また、古い街並みが残る新町通りを散策されるお客様や、地元の方のちょっとした休憩にもご利用いただける様、イートインスペースで柿の葉すしおひとつから食べていただけるような小皿メニューを、ほうじ茶と一緒にご用意しています。柿の葉すし以外にも奈良の名産品や、目の前にあります天誅組にちなんで、縁のお酒なども置いています。



年に約10回は変更するという大ショーウィンドウは車で通りかかるときにも目に入ります。

季節を感じる大迫力のディスプレイ。次はいつごろ、どんな風に変わるのでしょうか♪

—こちらの本店は実は今日初めてなんです。何となく敷居が高い感じがしてしまっ…

そういうイメージをお持ちの方もいらっしゃると思います。ですので、もっと身近な存在、気軽にご来店いただける店づくりは課題のひとつですね。今年、オープンした香芝店は、柿の葉カフェ

やフリースペースでの月いちイベント企画もあり若い世代のご来店も多いんです。小さな子供さんが自転車で柿の葉すし2個買いにきてくれたり…ってこともあるようです。そんな感じできてもらえたらうれしいですね。こちら五條本店でもおひとつから買っていただけますのでぜひ…笑

—「柿の葉すし手作り講習会」もされてるそうですね。

はい。親子での参加、地元の方、他府県の方、何度も参加される方もいらして、大変人気です。「体験」で記憶や思い出に残りますよね。作り方を覚えてもらって家庭でも作ってもらいたいですし、大人になった時思い出してもらったりして「柿の葉すし」がより多くの方に、そして次世代へと繋がっていつてもらえたらうれしいなと思います。



他にもハロウィンやクリスマスなどに向けて「簡単レシピで作る料理と柿の葉すしでテーブルコーディネート講座」、母の日であれば「フラワーアレンジメントと柿の葉すしプレゼント」等々、他の接点から柿の葉すしを知っていただく「きっかけ作り」となるイベントを企画開催しています。ぜひ参加してみてください。

—給食に「柿の葉すし」が出るって子供から聞きました。

そうなんです。子供が給食で食べて美味しかった…と言ってお母さんが買いにきてくださいます。初めて食べる子もいるかもしれないですし、知っているけど普段は食べないのかもしれないですね。それでも、給食に出ると抵抗なく食べてくれたり、あと、海外のお客様もこちらが思っているほど抵抗なく食べてくれます。ですので、地元も含めてまだまだいろんなアピールの要素、余地はあるんじゃないかと思っています。

—25年を振り返っていかかですか？

過ぎてしまうとあっという間ですね…。私自身

その間結婚、出産、産休も取らせていただきました。当時の社長（現会長）や上司、そして現社長も女性ということもあり、すぐ近くでお手本となる存在や励みがありました。

「女性が働きやすい職場づくり」をしていただいたおかげで、子供が小さく家庭と仕事の両立が難しい時も乗り越えることができましたし、こんなに長く働かせてもらえてるんだなと思っています。



—印象に残っている出来事などありますか？

いろいろありますが、今までたくさんのお客様と接し、いろんなお話を聞かせていただきました。お客様でお花の先生をされてる方がいらして、話を興味深く聞かせていただくうちに習いに行くことになって…。その時学んだお花が、今ここでお花を生けたりするのに役立っています。お客様とのたくさんの出会いやご縁は大切な宝物ですね。

—お仕事をされていてやりがいを感じるのは、また今後の課題は？

やりがいはやはり美味しかったよ…と言ってもらったとき、ありがとう、また来るよ…と喜んでお帰りいただいたときですね。おすしは工場の方で心を

込めてお作りしています。私達はそれに付加価値といいますが、笑顔やサービス、感謝を込めて販売致します。



出会いやご縁がたくさんあるのは接客という仕事ならではのから。課題としては、先ほどからもありましたようにもっと柿の葉すしを知っていただくためのアピール、店づくりですね。そしていろんなご意見に対して店長としてお応えできるよう、まだまだ勉強していくことですね。意見をいただけるということはありがたいこと。日々感謝の気持ちを忘れずこれからも「柿の葉すし本舗たなか」でお客様をお待ち致しております。

—北川店長、本日はありがとうございました。

柿の葉すし本舗たなか 五條本店

住 所 五條市新町1-1-5
電 話 0747-25-1010
営業時間 AM7:30～PM7:30
駐車場 有



☆スタッフHのすぽっとwrite☆

取材日前夜、給食に「柿の葉すし」が出ていることを娘から初めて聞きました。献立表には割と目を通していたつもりでしたが、そのことは知りませんでした…。

娘は数年前に小学校の授業で、柿の葉すしについて学んだり見学をさせてもらったことから、なぜ、柿の葉すしは柿の葉に包まれているのか…などひと通りの説明と取材頑張ってくださいと励ましてくれました。

25年間という長い間、頑張ってくれた北川店長を見習って、私もまたたくさんの方と仕事や取材を通じて出会い、頑張っていけたらと思います。

五条ガス

すぽっとらい 燈



50年以上五条でガス事業をやってきてお客様のことはよく分かっているつもりでしたが、ガスのこと以外実は何も知らなかったことに気づきました。「地域に根差す」事業者としてこれは恥ずかしいということで、お客様にインタビューさせていただき、ホームページに掲載させていただくことにしました。突然のお願いにもかかわらず、気持ちよく答えていただいたお話の数々は、キラキラと輝くお星さまのように心に響きました。何と素敵なお話で事業をさせていただいて来たと改めて感じさせられるとともに、地域の皆様と共に歩んでいきたいという思いがより一層強くなりました。ご協力いただきました皆様には心より御礼申し上げますと共に、これからもっともっとたくさんのお客様のお話を聞かせていただけることを願っています。

今回、これまでの約3年のインタビューを冊子にまとめてみました。楽しんでいただき、少しでもお役に立てていただければこの上ない喜びです。(KY)

社内で事務をしていた私が、社外に出てお客様宅を訪問、取材し、記事にする・・・この初めての仕事に戸惑い不安なままスタートした2015年。未だ取材日は緊張でガチガチですが、その緊張をほぐしてくださるのは、いつもお客様でした。いろんな質問に答えてくださるのはもちろん、プライベートや趣味のお話で楽しませていただき、取材を通じて皆様からたくさんのことを学び吸収させていただくことができました。

五条で輝く人、スポットにライトを当てて・・・という思いからネーミングした「すぽっとらい燈」ですが、皆様との出会いや、お聞かせいただいた様々なお話がすぽっとらい燈のエネルギー源です。

これからもさらに地域の皆様と出会い、思いやストーリーをご紹介していければと思います。ご協力いただきました皆様、本当にありがとうございました。

(スタッフ H)

五条市で暮らし、紆余曲折を経て現在（いま）がある・・・。それぞれが折リなす人生、そして為人。

お客様とこんな風に関わりを持たせてもらいお話を聞かせて頂くことにより、私自身、たくさんの刺激を受け、勉強させて頂くことが出来ました。

このような機会を与えてもらったこと、そして何より素敵な出逢いに感謝をしながら、これからもたくさんの素敵な笑顔に出逢える事を願って・・・。

(スタッフ M)

すぽっとらい燈

GOJO DE KAGAYAKU HITOTATI

2017年11月3日

著作・発行

第1刷発行

五条ガス株式会社

〒637-0037

奈良県五条市野原中5-6-21

電話0747-22-3344

印刷・製本

大和印刷株式会社

非売品