

華道植草流(せいそうりゅう)
教授会 山形支部長

相澤 栖國さん

高校生の時に池坊、花嫁修業中は草月流も習ったが、植草流の今までにないような流れのある型を見た瞬間に魅了されたと言います。家元が山形というのも魅力です。

華道植草流

1947年初代家元、荒井栖草が、世界的に知られる「國王」の美しい自然を背景にして生息する木の根や枝に注目し、芸術的に独自の花形として創流。
華道植草流 本部 tel.023-628-7177
URL/http://www.geocities.jp/seisouryu/





業進専心
戸田屋正道
http://www.toda-ya.com

おかの新聞



おかのマーク、創業者のお名前おやんの取組で、当店のイメージキャラクターにしました。戸田屋下流のイメージにピッタリです。今では「おかのマーク」＝「戸田屋正道」になりました。

戸田屋さんとの出会いは、5年前の「華道植草流創流60周年記念いけばな展」の時に、お客様を接待するためのお菓子を届けて頂いたのが縁で、それからです。植草流の理事長先生が、お慶頭が美味しいとおっしゃって、春だっただけでもよぎ慶頭を持ってきて頂きました。それがきっかけで、戸田社長が毎週木曜日にお花を習いに来てくださっています。

おかのファンクラブ

戸田屋のお客様におはなしかがいました。

インタビュー #011



60年史 左頁が相澤さんの作品

お父さん(ご主人)が転勤族だったので、県内を点々として、山形県庁に通勤した時に、上司の奥様が植草流のお花を指導していらしたので、習ったのはじりです。昭和50年から習って、36年日になりですが、お免状を取得し、私の生徒も指導の資格を持つことができ、20人位育てました。生徒さんのお陰で毎日とても楽しく過ごしています。

編集後記

先日、店を終えてから駐車場の片隅で家族でバーベキューをして楽しんだ。ホームセンターから火床を買ってきて炭火をおこして焼肉をしたのだが、30分経っても焼き上がってこない。どうやら炭の量が足りなかったらしい。しびれを切らした一人が、家からホットプレートを持ってきて肉を焼き始めた。バーベキューのムードはないものの、火力の調節や後始末の点では大変便利なものである。節電がさげばれているこのごろですが、改めて「電気」の威力を思い知りました。電気さんありがとう。(游)

人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店では、阪部格氏氏(岩波新書「食品をよめる」著者)の提唱する職人理念に基づいた菓子づくりをしております。お客様に心の底から喜んでいただける徹底した菓子づくりと、お客様の後ろ姿に「どうぞお幸せに」と祈りの販売をすることにより品性資本を築くことを当店の理念としております。

業進専心
戸田屋正道
http://www.toda-ya.com




〒990-0032 山形市小姓町1番32号
午前9時～午後7時(日曜・祝祭日6時半閉店)
定休日/元日、第二・第四水曜日(祝日・繁忙期は営業)
TEL.023-622-6728 FAX.023-634-6728

食品の誤解 あれこれ 砂糖③

創刊号に砂糖のことを書きましたが、再度取り上げることにします。かなり知識のある消費者や一部の医療専門家でさえ、未だに砂糖を悪玉に挙げているからです。私たちの体のほとんどの部分ではブドウ糖がなくとも、脂肪酸やタンパク質を分解してエネルギーとして用いることが出来ます。ところが脳は、ブドウ糖なしでは一瞬も働けないのです。特に子どもに甘いものを与えないと、脳内のブドウ糖が減り、脳はいつも栄養不足となり、記憶や運動制御などの脳の機能や感情の働きもうまく調整できなくなります。何となく正しいと思われる説に、キレる子どもが多いのはコーラなどの飲料に多くの砂糖が入っていて、いつも飲んでいるからだというものがありますが、脳のコントロールがうまくいかないのは、むしろ逆で、脳に栄養が足りないからなのです。砂糖も摂りすぎれば肥満になることは間違いありませんが、普通に摂っていて何ら問題はありませぬ。
高田明和著「砂糖は太る」の誤解より引用

スタッフナビ

スタッフによるスタッフの紹介です。



明るくて、娘程の年齢差はありますが、友達のように会話も弾み、一緒に仕事をしています。仕事も熱心だし、気配り上手で、忙しいとサッと手伝ってくれます。

秋のお菓子がたくさんご賞味下さいました。

次号は紹介者の「川田美枝子」です。

菓子職人受賞報告



本業業振興会主催の平成22年度出品作品優秀者として、当社の戸田健志が技能賞、稲村智久が技能奨励賞を受賞しました。この賞は、毎月のテーマをもとに、作品を作り、出品していくものです。全国の和菓子職人が日々の修業の成果を作品にしていけます。お陰様で当社より2名が表彰されました。23年度もより大きい賞を目指して毎月出品していきます。

主に工場商品梱包をしていますが、忙しい時はお店の手伝いもします。接客はまだ緊張しますね。作業も遅いので、助けてもらいながら頑張っています。せっかく来店いただいても、お店の商品が売り切れでは、お客様はがっかりしてしまいます。常に商品が切れないように気を配ってお客様のご要望に答えられるようにと思っています。お休みの時は、2人の子どもの時間を一番大切に、仕事とのメリハリをつけています。

稲村 智久