



農業経営者、農学博士  
佐藤 章夫さん

昭和35年 県立山形東高校卒業後、家業である農業に従事。昭和39年 農業と両立しながら慶応義塾大学通信教育課程 経済学部卒業。平成12年~14年 山形大学人文学部大学院修士課程修了 修士。平成15年~21年 東北大学大学院農学研究科後期博士課程修了 博士。平成22年 『農業水利と国家・ムラ』 農林統計出版より発行。平成20年東北大学大学院農学研究科に提出した学位請求論文『農業水利施設の築造・維持管理と用水権をめぐる『国家』と『ムラ』に関する研究-山形盆地の水利史を事例として-』に加筆修正したもの。

戸田屋さんとおつきあいは、そもそも社長の正宏さんのお姉さんが私の家内と同級生だったことから。もう20年も前になりますが、家で法事をするのでお菓子を戸田屋さんとお願したところ、若き日の正宏さんが颯爽と届けにきたわけです。そ

# おかもめファンクラブ

戸田屋のお客様にはなしをうかがいました。

## インタビュー #010

この時初めてお会いして、菓子作りに対する自分の信念をとうとうと語っていったのね。仕事に掛ける情熱とめつぼう美味い饅頭に、いっぺんに惚れ込んでしまったんです。私の家は代々農家で、先祖がこの地で農業を始めてから298年目になります。一昨年67歳で博士号を取りました。きつかけは、57歳の時に扁桃腺炎になり107日も入院している間、「俺の寿命もそろそろかなあ、何かやり残したことはないか」と思ってた、退院直後に山形大学人文学部大学院修士課程に入学しました。60歳で病が再発して、1年休みましたが、その後、東北大学大学院農学研究科に入りました。57歳で学生になって博士まで10年かかりました。大学院は社会人学生も多く、また、若い学生との交流は刺激になって、私も若返ったね。農業という経験があり、温めてきたテーマがあったから学位も取れたし、その成果を本としても出版できたと思います。

先日の、代表世話人就任の祝賀会での出来事。私は、この事務所がうまく行きます様にとの思いで、「大好きなお酒を断ち、モラロジー活動に専念します！」と宣言をしました。正直言って皆さんから賞賛されるものと思っていましたが、しかし誰も誉めてくれませんでした。むしろ、やせ我慢をすることは自我に当たるので、それはモラロジーの教えに反することであると、指摘されてしまいました。他の修養団体なら絶賛されることでしょうか。しかし、皆さんの前で誓ったことはそう簡単に反故に出来ません。さて、振り上げた拳をどのように下ろそうか。好物の純米吟醸酒の前で思案中である。



# おかの新聞



業道身心  
戸田屋正道  
とだやしょうどう  
http://www.toda-ya.com

おかもめマーク、創業者のおばあちゃん  
の似顔絵です。当店のイメージキャ  
クターにしました。戸田屋正道のイメ  
ジにピッタリです。今では「おかもめ  
マーク」＝「戸田屋正道」になりました。

## 菓子職人日記

戸田 正宏

このたびの東日本大震災、心よりお見舞い申し上げます。  
日本中が大変な中、この四月から公益財団法人モラロジー研究所より、山形モラロジー事務所の代表世話人を命ぜられました。モラロジーとは、「モラル（道徳）」と「ロジー（学問）」を合わせた学術語です。昭和三年に法学博士廣池千九郎が著わした「道徳科学の論文」を元に、一貫して人間性、道徳性を高める研究を展開している、文部科学省所轄団体です。  
論文では「この宇宙空間には大自然の法則が厳然と働いており、この法則に

従えば進化し、逆らえば退化するとい  
う教え。大自然の法則に従い、まず自  
我を取り去ることを教えています。

従えば進化し、逆らえば退化するとい  
う教え。大自然の法則に従い、まず自  
我を取り去ることを教えています。

## 編集後記

このたびの震災、全く初めての体験でした。被災者の皆様には心よりお見舞い申し上げます。これからの日本にとって、どのような試練が待っているのだろうか。原発事故のことである。私達の想像を越えた事象が起こらなければ、と祈る外ない。チェルノブイリやスリーマイル島での事故で見る限り、人類に大きな禍根を残した。しかし、その時は、日本の科学技術をもって、あの様な事故など起こるはずもないとタカをくくり、経済の成長と共にむしる原発を推進してきた。自動車はブレーキがあるからこそ安心して運転出来るのであって、万が一に備えるのが科学である。原発はもしものブレーキが効かないことをこのたびの事故で思い知らされた。科学の敗北である。

人間が好き、お菓子大好き!

## 品質責任の証

当店は、磯部品策氏(岩波新書「食品を見分ける」著者)の提唱する磯部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質資本を蓄えることを当店の理念としております。

## 食品の誤解 あれこれ

### アルカリ性食品を考える

「『アルカリ性』ですから健康にいいですよ」という言葉をよく耳にします。  
アルカリ性＝健康という図式が定着している背景には、「血液のアルカリ化」ということでしょう。「酸性食品」「アルカリ性食品」は、酢や柑橘類がアルカリ性食品に分類されるように、体内に摂取されてからの性質を指します。アルカリ性食品や酸性食品を摂取したからと、ただちに血液のpHに影響することはありません。血液は、体温と同じように恒常性(常に同じ状態を保とうとする性質)に属します。したがって健康な人が酸性食品やアルカリ性食品によって血液の恒常性を失うことはありません。健康なからだであれば血液は微アルカリ性を示すのであって、アルカリ性になれば健康になるというのではないのです。病弱なことで血液が酸性化する症状をアシドーシスといいますが、過度にアルカリ性になるアルカローシスという症状もあります。偏食をしないで、規則正しい食生活が一番の健康法です。  
(「食品を複眼で見る」磯部品策著書より引用)

## 戸田屋若手ホープ3名 お茶の稽古に励んでいます!

三代目 戸田健志、稲村智久、片山陸の若手男子3名が毎月2回、先生に来ていただき、茶道の稽古をしています。  
目的は茶道を学ぶことで、礼儀作法を覚えること、立ち居振る舞いをきれいにすること、そして、お茶道具の扱いを丁寧にする事で職場の道具の扱いにもつながることです。  
まだ初めばかりですが、茶菓子も交代でつくっています。  
この稽古の成果が近々、戸田屋の菓子のスパイスになるかも...  
乞うご期待?!



## スタッフナビ

スタッフによるスタッフの紹介です。



水ようかん  
ぜひご賞味  
くださいネ!

いつも笑顔で明るく接客し、スタッフへの気配りも上手な加奈ちゃん。同年代の子もいるので、よく話をしています。子育てと仕事に頑張っていますよ!



私が好きなのは梅大福。  
売出期間限定大福は  
オススメです!

販売員  
佐藤 加奈子

出産、育児のために前職を辞めてから、以前よりお菓子が好きでよく買っていた戸田屋で働くようになって4年。お店での接客と工場の商品を包むなどの仕事をしています。お店では、商品選びに迷っているお客様のお話を伺いながら、贈り先の方の年代や好みに合うようなものをお薦めしています。顔なじみのお客様が増えてきて、「おいしい」と言われることがうれしいです。

次号は紹介者の《阿部久美子》です。

業道身心  
戸田屋正道  
とだやしょうどう  
http://www.toda-ya.com

戸田屋正道

〒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