



### く どう のり こ 工藤 智子さん

刃物製造・卸の工藤製鉄所で経理、接客と職人として  
もたずさわる。最近では休みを取るようになったご主人  
(社長)と映画に行くことも。ご夫妻とも外国映画が好き  
で、俳優の声の雰囲気を感じられる字幕のものをご覧に  
なる。

**工藤製鉄所** 山形市円応寺町5-23 tel.023-622-3313  
山形打刃物として、伝統の技を守るだけではなく、鍛冶  
師とコンセプターで結成した「鍛冶匠」として「ワイルド  
&ハートフル」をキーワードとするアウトドア製品も製作  
している。

きつかけは、「景気好転ま  
じゅう」を頂いて食べた後、皮もあ  
んこもとても美味しく。それな  
ら他のお菓子も美味しいだろう  
と思って、戸田屋さんに行き  
ました。最初は大福。今も夏は  
梅、秋は栗と季節の大福や洋菓  
子も好きなので、いちご大福や  
ティラミス、マンゴーなどが好きで  
食べますね。  
私の実家は花屋で、もともとは

## おかめ ファンクラブ

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。

### インタビュー #013

農家でしたので、まったく違う世  
界に嫁いできました。農家も働き  
ますが、鍛冶屋の働き方は尋常  
じゃないです。「村の鍛冶屋」の歌  
と同じで全然休まないんです。う  
ちのお父さんは、とにかく汗を流  
して働くのが大好きな人。私から  
見たら大変な仕事でも楽しくて  
仕様がな。鉄はどこが壊れても  
全部直せるんですね。刃が減って  
も別の刃をつけられますし、買う  
時は少々高くても、ずっと使うこ  
とを考えるとお安いです。戦前、  
創業者のお  
じいちゃんが  
作った鉄を  
研いで欲しい  
と持って来  
られますよ。  
大事に使っ  
て頂いてうれ  
しいですね。



剪定鉄は長く大切に  
使って下さるお客様  
がたくさんいます。

### 編集後記

先日、東京スカイツリーを見学し  
てきました。浅草の情緒ある「和」

の町並みに世界一のタワー。違和感を覚えつ  
つも下界を見下ろし「ウーっ!!」開業直後なの  
で大変な混みようでした。田舎者の私は人酔い  
をしてしまい、目が回ったような状態でダウン  
寸前。東京は以前よりも一極集中しているよう  
に感じました。とにかく人が多い!山形に連れて  
帰ろうか?



人間が好き、お菓子大好き!

### 品質責任の証

当店で、磯部晶策氏(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います。

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蓄えるこ  
とを当店の理念としております。



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

夏号

# おかの新聞

業 道 専 心  
戸 田 屋 正 道  
と だ や し ょ う ど う  
http://www.toda-ya.com

おかめマーク、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  
クチャーにしました。戸田屋正道のイメ  
ージにピッタリです。今では「おかめマーク」=  
「戸田屋正道」になりました。

## 菓子職人日記

戸田 正宏

### 正義

長年、当店が無料で配布している  
「ニューモラル」という道徳の小冊子  
があります。もう500号を越え  
た、40年以上からの月刊誌です。  
先日、創刊号が本棚から出てきたの  
で、懐かしさと共に読み返しました。  
タイトルは「正義が勝つとは限らな  
い」。

普通、正義が悪を正すことは常  
識なのに、正義が勝つとは限らな  
い。これが道徳の冊子?と疑い  
たくなりました。しかし、読むにつ  
れて、自分のことを言われているよ  
うでした。

正義とは本来、道徳的な要素を  
もったもの。幸せを守り、持続発展  
させるためのものです。しかし、正  
義感が強すぎると、どうしても周  
囲の人を責めてしまいがち。正義を  
振りかざせば人間関係がギスギス  
します。水清ければ魚棲まずです。  
世界各地で起きている戦争や紛争  
も正義と正義のぶつかり合い。自分  
が思っている正義の物差しは、他の  
人から見れば正義でも何でもなく、  
逆に迷惑を掛けている場合のほう  
が多いのかもしれない。他と争う  
ような問題が起きたときは、頭を  
掻いて先に謝った方が人間的にも  
温かみがあって、周囲からも慕われ  
ような気がします。

### 菓子職人受賞報告 第2弾



技能賞  
片山 陸

優秀技能賞  
三代目 戸田健志

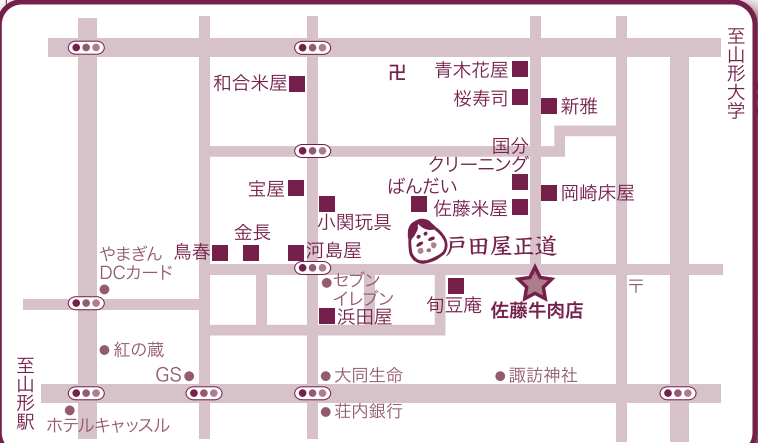
技能賞  
稲村智久

当店の菓子職人がまた表彰されました  
本業振興会主催の平成23年度出品  
作品優秀者表彰式で、  
昨年に引き続き当店の菓子職人3名が表彰さ  
れました。

全国の和菓子職人が  
季節に合った和菓子を  
毎月出品して技能を高  
め合う勉強会  
の場で、年間  
を通して優秀  
者を表彰する  
ものです。

### 食品の誤解 あれこれ 凝固剤

夏場の菓子といえば水羊羹やゼリー等、凝固剤を  
使ったものが多く出回ります。以前は寒天やゼラチン  
といった凝固剤しかありませんでしたが、30年ほど前  
から「カラギーナン」という増粘多糖類が出回り始め、  
今では凝固剤の主流となっています。カラギーナンは、  
医学界では発癌実験に際し、免疫を抑制する目的で  
実験動物に注射することがあります。食品は口から摂  
り入れるので、注射の場合とは違い問題はないとす  
る意見もありますが、問題が皆無とは言えません。疑  
わしきは使用しないのが戸田屋正道の理念です。



### 戸田屋界隈の元気なお店 第2回 街ナビ



後藤 萌さん

### 本場米沢牛 佐藤牛肉店

023-622-6030  
営業時間  
午前8:00～午後7:00(平日・土)  
午前9:00～午後6:00(日・祝)  
定休日/無休

本場米沢牛のお店、  
佐藤牛肉店で接客を  
している、後藤萌さん。  
シヨーカーズには輝く  
ように美しい高級米沢  
牛がズラリ。ご贈答用  
にとお客様から相談さ  
れることも多く、用途  
やお相手の方のこと、  
ご予算などを伺って、  
商品をお薦めするそう。  
他にも様々なお肉、加  
工品。そして、ファンも  
多い出来たてのお惣菜  
や冷凍してあるハン  
バーグ、牛タンシチュー  
など、すべて店内で手  
作り。毎週水曜日は豚  
肉100g105円。  
お店は大忙しでも気配  
りと笑顔が心がけてい  
ます。