



華道瑩心流山形支部長  
 きくち みちこ  
**菊池 美智子**さん(華号 美雲 みうん)

華道瑩心流(えいしんりゅう)  
 優しさとおもいやり こころの花をいける

日時 平成24年10月13日(土)10:00~17:00  
 10月14日(日)10:00~16:00

場所 山形県芸文美術館 6階ギャラリー  
 (ナナビーンズ)山形市七日町

後援 山形県華道文化協会  
 財団法人華道瑩心会

平成24年 山形市芸術祭参加  
 平成24年 県民芸術祭参加



10月13・14日に華道瑩心流支部展を開催します。この度は最上支部と合同で50名程出展します。その時お出しするお菓子は、おかめの焼き印の付いた「福まんじゅう」をお願いしています。ご近所なので、戸田社長が幼少の頃から存じてます。生クリーム大福ができた頃バスの中で若い女性が「戸田屋の生クリーム大福美味しいのよね。」と話しているの聞き、皆さんがもうご存知なんだとびっくりし又嬉しく

花に聞きながらいけるのよ。

# おかめファンクラブ

戸田屋のお客様にはおなじみがいました。

## インタビュー #014

思ったのを覚えております。平成20年に市民文化賞を戴きまして、お友達が記念祝賀会を開いてくれました。100名以上の皆さんが盛大にお祝いしてくださり、本当にうれしく思いました。私の座右の銘は「継続は力なり」で、20代から始めたお花を約50年間、1年たりとも缺を休ませることなく続けてきたこと、家族の協力とお弟子さんがいてくれたからと感謝しています。20年位前に明善寺の黒板に書いてあった『散る桜 残る桜も 散る桜』が心に残っています。何とも奥深く、含蓄のある言葉として、私の人生訓の一つになっています。私も人生経験を積み、若い頃は解らなかつたことも多少は言えるようになりまし。お花といっしょにいろんなことを伝えられたらと思っ

### 菓子職人日記

人生は邂逅(巡りあい)である、とはよく言ったものである。「商業界ゼミナール」という商いの勉強会があり、そこでの出逢いが契機となつて何人もの商人が成功を修めています。

全国的にはジャスコの岡田会長や、北海道の六花亭さん。また、近くには大石田の小さな豆腐屋さん、山形を代表するだんご屋に生まれ変わったのも、親の倒産を一人で背負うも、東根に焼き鳥屋を開業

して、親の借金まで全て返済し幸せな暮らしを手に入れたのも商業界ゼミナールでの出逢いが始まりである。その他有名店の多くがこのゼミナールに学んでいます。

「小才は縁に会つて縁に気づかず。中才は縁に気づいて縁を生かさず。大才は袖振り合う縁をも生かさず」と、柳生家の家訓にあります。今年久しぶりに山形で、この東北ゼミナールが開催されます。(10月18日、山形国際ホテル)このたびも出逢いと感動のドラマがきつとあると期待に胸を膨らませていきます。(興味のある方は当店までお問い合わせください。)

### 編集後記

当店の三代目が先日、肺炎に罹り入院してしまつた。幸い、思ったより早く退院出来、直ぐに職場復帰を果たしましたが、入院中の一週間、みんなでカバーし合い、心配していた欠品や不良品もほとんどなく胸を撫で下ろしている。

職場は一人一人が重要な役目があり、抜けた穴を埋めるのは大変な事と実感すると同時に、当店の人材が育っていることを改めて認識している。

もう誰も病氣や怪我などしませんように、神様!

### 食品の誤解

## あれこれ

### 自家製・手づくり

冠言葉として「自家製・手づくり」の表示をよく見かけます。この「自家製・手づくり」ほど融通の利く用語はありません。

例えば「手づくり餃子」を看板にしている店で肝心の皮が量産の皮だったり、「手づくりシュークリーム」のクラフト(皮)もカスタードクリームも既製品で、ただ客の前で二つを合わせるのが手作業だったりします。

確かに手で作つたのですから「手づくり」なのでしょうが、買い求めるときに何が手づくりなのか、何が自家製なのかよく確かめる必要があるかもしれません。

### 人間が好き、お菓子大好き!

#### 品質責任の証

当店では、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

### 菓子歳時記

## 亥の子餅

126円

陰暦十月は田の神がさつていくと信じられ神無月と呼ぶ。

大豆、小豆、糖、胡麻、くるみ、米、麦の七種の粉からなる餅を初冬の亥の日亥の刻に食すると萬病に効くとの言い伝えがあります。

また子孫繁栄を祝う風習が今に伝わり、炉開きには欠かせない茶席菓子の一品です。

### 街ナビ

戸田屋界隈の元気なお店 第3回

## お米の和合

023-622-5704  
 0120-22-5704  
 (受付時間 8:00~19:00)

営業時間 午前8:00~午後7:00  
 定休日 日曜・祝日  
 http://www.tsuyahime.jp/

専務取締役 和合 伸治さん

創業77年、米の専門店、お米の和合三代目、和合伸治さん。9月末からぞくぞく新米が入荷。日本一美味しい米と評判の「つや姫」はじめ、新米は放射性物質検査が済んで安全宣言が出てからの入荷になります。和合でも放射線測定器を購入し、さらに安全性を確認した商品を提供します。「五つ星お米マイスター」「ごはんソムリエ」の認定資格を持ち、専門店として、山形の美味しい米にこだわり、全国に販売中!つや姫デビューの年から始めたネット販売が好評。お得で便利な年間契約がオススメ。家族経営の良さを活かし、きめ細やかなサービスを心がけています。

