

おおかめファンクラブ



心縁寺 はりさき ひろこ 坊守 張崎 裕子 さん

正覚山心縁寺は、永禄11(1568)年、三河国針崎(現愛知県岡崎市針崎町)にある勝鬘寺の僧幸俊が、同じ三河国石原村に建立し、泉得寺と称したのが始まりとされる歴史あるお寺です。

心縁寺/山形市七日町5-11-31

インタビュー #003

戸田屋さんとは長いおつきあいで、ほぼ毎日、戸田社長自らその日の作り立てのお菓子を届けて頂いています。今日は、かしわ餅を持ってきて頂きました。お客様にお出しするのは、季節のもので、大勢の方がいらつしやるものだから、皆さんの好みに合うような、ある程度大衆的なお菓子を心掛けています。今週末も一週忌のご法要がありますが、法事は3ヶ月も前から決まっております。何名お見えになるのかをお伺いしておいて、人数より4、5個多めにお願ひしておきます。どんな小さな子どもさんにも一皿皿盛りつけてお出ししています。子どもさんは喜んでくれますね。皆さん、美味しとおっしゃって、多めに用意してもつも残らないんですよ。法要の後はおとときがありますから、ご馳走を頂く前のお茶受けとして、あまり大きくなく、お腹にたまらないものをお出しするようにしています。



みんなの菓子事情

一枚流し 水ようかん

上品なカップ入水ようかんが主流の中、あえて一枚流しでお作りしました。凝固剤を使わず、100%寒天の水ようかんです。箱を開けていただくと思わず、「わあー」とおっしゃる方もいらつしやる迫力の一枚流しです。甘さ控えめですので、「スプーンで直接食べるのが好き」「一人で全部食べてしまった」などの声を頂きます。夏の風物詩、あつさりした涼味を大胆にご堪能ください。

なごしのはらい 夏越の祓

大祓式は、6月30日と12月31日の年2回、罪・穢れを取り去って清浄なものにする儀式で、上代より行われてきた伝統的な神事です。知らず知らずのうちに犯した罪・穢れ、不正不純なものを神々の御力にすがり祓い清める訳ですが、身も心も生まれ変わった清浄な姿、すがすがしい人間本来の誠に立ち還って、一步前進、明日の新しい生活を築いていくという改過遷善の積極的な面があります。特に6月のことを「夏越祓」または「水無月祓」といいます。

形代ともいう、紙などに人や車の形を作り、ご家族一人一人がこれに氏名、年齢を記し、身体や車を撫でた後、息を吹きかけ罪・穢れ、諸病、その他の災害をそれに移し、身代わりとして大祓に差し出し、罪・穢れを取り去ります。

6月30日 午前10時より「茅の輪くくり」の神事

諏訪神社 宮司 澤村 禎三 さん 諏訪神社/山形市諏訪町1-1-55

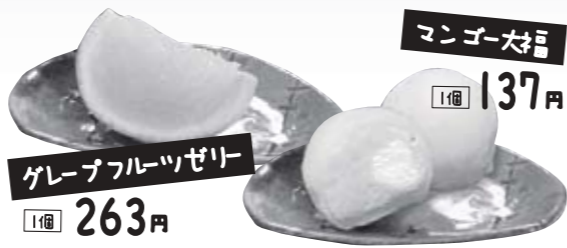
諏訪神社は長野県の諏訪大社の分け御霊で、水、雨の神様ともいわれています。その起源は、文明6(1474)年、雨が降らないで困っていた時、新波義春公が山形城から辰巳(東南)の方向に森を作って神様を御祀りしなさいという夢のお告げがあったとのこと。その雨で採れたのがナスということで、毎年9/27の例大祭ではナスをお供えして祈願します。



限定菓子「水無月」 6/1~6/30 限定販売

水無月は、白の外生地地に小豆をのせて、三角形に切った菓子。水無月の上部にある小豆は悪魔払い、三角の形は暑気を払う水を表しているといわれています。

「マンゴー大福」「グレープフルーツゼリー」



今回は夏限定のおススメを2点紹介します。まずはマンゴーとカスタードクリームが絶妙なバランスで、マンゴーの味もしっかりと楽しめるマンゴー大福です。もう一つは、グレープフルーツをまるごとくり抜いて、寒天で固めたグレープフルーツゼリーです。素材の美味しさをそのままに、フレッシュ感が命。いくら食べても飽きません。お子様からご年配の方まで、男女ともファンが多いです。

おおかめ新聞

初夏号

おおかめマーク、実は創業者のおばあちゃんのお顔絵です。社長が描いたのをそのままイメージカラーにしました。戸田屋正道のイメージにピッタリです。今では「おおかめマーク」＝「戸田屋」になりました。

業道専心 戸田屋正道 とだやしやうどう http://www.toda-ya.com

桜

も終わり、新緑の季節。山形の夏が、既に訪れました。先日、友人と二緒に霞城公園の夜桜を見て来ました。ライトアップされた桜は、荘厳で、何とも言えぬ一種の懐かしさを感じました。この感情はどこから来るのだろうか。おそらく日本人としてのDNAに組込まれた独特の「感性」だと思っています。蝉や虫の音も、日本人なら風情を感じ取りますが、西洋の国々では、ただのノイズ(雑音)にしか聞こえないとのこと。

菓子職人日記

詫び寂び、俳諧といった、伝統文化が、日本人の心にはまだまだ沢山残っています。この感性を大切に、後世に伝えていかなければと思いつつ、霞城公園を後にしました。

戸田 正宏

歳時記

初夏のおすすめ

くずまんじゅう

「黒糖あん」と「紅豆あん」の二種類

1箱 137円

わらび餅

自家製の黒蜜をかけて

1箱 735円

人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店では、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。

食品に携わる人の四つの原則	よい食品の四つの条件
一、原材料の厳選	一、安全で、安心して食べられること
二、加工段階の純正化	二、ごまかしのないこと
三、固い信念にもとづく一徹なメーカーの姿勢	三、味のよいこと
四、メーカーといえども99%は消費者の立場と自覚	四、品質に応じて価格が妥当であること

食品の誤解あれこれ

卵

スーパーに行くといく種類もの鶏卵が棚に並んでいます。昔前なら、たまごと言えば一種類しか置いていませんでした。ヨード卵、地産卵、△△卵といった、栄養強化を目的とする卵。飼いや調製する卵。値段も様々です。大事な家族のために、どれを選んだらよいのか迷います。はたして、卵は本当に餌や飼いや調製によって、優劣が付けられるのでしょうか?私自身疑問を感じます。

例えば、「赤玉有精卵」と謳う卵。消費者にとって何か特別に栄養があり、体にも良いような錯覚を覚えますが、科学的に言えば、「受精卵」という表現はありません。「有精卵」などという表現はありませぬ。卵の殻の色も親鶏の種類によっても決まります。仮に受精卵や赤玉だとしても、何ら栄養価に違いは無いそうです。むしろ、受精卵を割った、雑に扱った、など想像すると文字通り鳥肌が立ちます。

お詫言: 前号の食品の誤解あれこれ欄で、三温糖の作り方に一部誤りがありました。近年の三温糖はラメ色色素で着色している商品が多く出回っているようです。お詫言いで訂正します。

スタッフナビ

販売員 岩村 恵

羽陽短大卒業後、すぐに入社。初めは幼稚園の先生を目指していましたが、販売の仕事も楽しいです。毎日笑顔でいることを心掛けて、お客様のご要望に応えるようにしています。眠るのが好きなので、休みの日は睡眠。今年の冬からスノーボードを初めました。

戸田屋では最少の恵ちゃんですが、今年で3年目、最近はとてもしっかりしてきました。同期入社として、いっしょに頑張ろうね。

明るく、素直で、イヤな態度などは見たことがないです。裏、表がなく、ちょっとしたことでメゲずに頑張っています。恵ちゃんの屈託のない笑顔でお店全体が明るくなり、お客様の評判も上々。少々、天然ボケが入っていますが、それも魅力でしょう。

午前9:00~午後7:00 日曜・祭日6:30閉店

定休日/元日、第二・第四水曜日 〒990-0032 山形市小姓町1番32号

TEL.023-622-6728 FAX.023-634-6728

山形市 山形駅 山形市役所 山形市立病院 山形市立図書館 山形市立体育館 山形市立市民会館 山形市立市民センター 山形市立市民ホール 山形市立市民会館 山形市立市民センター 山形市立市民ホール