



前 蔵王高等学校校長
阿部 考伸さん

学校法人 蔵王高等学校の10代目校長として平成18年4月から22年3月まで在任。現在は、蔵王高等学校顧問。各地で講演活動。

子供(生徒)は瞬間的に先生を見抜く。正直で素直。教える教師ではなく、生徒から学ぶ気持ちがないとプロの教師にはなれない。「教師力」とは、生徒を抱きしめる力。そういう力の強い教師になってほしい。

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 #008

戸田さんとは60年近いつきあいな。家が魚屋で戸田さんがお客さんだったの。戸田屋さんは評判がいいね。材料にこだわるのはもちろん、心をこめて売って感ぜだね。人が好き、お客さんが大好き！「お客様の後ろ姿に、

どうぞお幸せに」って書いてたけど、何よりも人を大事に考えているのがすごいと思う。自然がモチーフの和菓子だから、自然から生かされてる命の尊さ、戸田さんはそういう見る眼が鋭いよね。俳句もやっているし。この前戸田さんが「俺の」と先生に「学校は似ているね」「下積み」と代があるし、マイナスをプラスの条件に変えてきたし」と言っていた。なる程と思った。本物を信念をもって地道に求め続けている、後から必ず評価されるんだよね。それも口コミでね。だから強いんだね。蔵王高は「認められたい・輝きたい・役に立ちたい」という三つの人間の願いを軸に「心を耕す学校・山形明正高等学校」に米春ステーションアップします。戸田屋さんに行くとお菓子がいい顔しているね。店員さんも心をつかっているからだな。学校も同じだよ。心をつかえば、みんないい顔になるんだな。

晩秋号
業進専心 戸田屋正道
http://www.toda-ya.com

おかめマーク、創業者のおはあちゃんの似顔絵です。当店のイメージキャラクターにしました。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

先日、五田市剛氏の講演会がありました。講演の内容をかつまんて紹介します。題して、「ツキを呼ぶ魔法の言葉」。それは「失敗した時や、落ち込んだ時、病氣や怪我をした時でも『有難う』と、声に出して言うって。らん。もちろんよい事が起きても『有難う、感謝します』と声に出して言うのです。」「それだけの事を実行するだけで、どんどんツキが良くなってきます。この話を聞いてもまもなく、町内会の資源回収をしている最中に、右手をスヌメバチに刺されました。もう痛いなんの、右手全体がパンパンに腫れ上がって、日中大変な思いをしました。でも、こんな状況の中、「有難う！」と、ちゃんと言えたので

す。翌日、あんなに腫れ上がった手が嘘のように治りびつくりです。この一件、小生つくづく運が良いと思えたのです。蜂に刺されなければもつと運が良いだろうと思いますが、実はお彼岸の疲れが溜まっていて、お陰で一日ゆっくり休めたので。蜂に刺されなかつたら仕事です。それに手ではなく頭や首を刺さるって。先日、盃山に登ろうと挑戦しました。難なく登頂に成功したのですが、問題は下りです。左膝に古傷を持っていたので、魔法の言葉「ありがと」と、膝に言い続けたところ、不思議や不思議、あの激痛が治ったのです。ツキを呼ぶ魔法の言葉の威力は大したものです。物事が思うようにいかない時も、もちろんよい事が起きても、今ではお題目のように「有難う、感謝します！」と、日に何度も言い続けています。

編集後記

先日、和菓子技術の全国統一認定試験である「選・和菓子職」に挑戦してきました。今回で4回目となる本大会。実は第一回に挑戦したが予選落ち。再度挑戦をした今年度は予選を通過し、東京本選会場へ。諸先輩から、「緊張するからね」とのアドバイスに、一人倍の強心臓を自負する小生。自分の意思とは無関係に震える手に思わず笑いがこみ上げる程でした。残念ながら今年も認定とは行きませんでした。良い経験を積んだと思っています。何ごとをやってみなければわかりません。自分の未熟さも思い知りました。来年こそはと意欲も出ました。一歩ずつでよいのである。(健)

食品の誤解 あれこれ

乳製品④

ホテルや喫茶店でコーヒーを注文すると、ほとんどのお店で小さなカップに入った白い「フレッシュ」(仮名)と称するものが出てきます。誰もが「生クリーム」だと思いが、実はこの白い液体、ほとんど乳製品ではありません。それらの製品のほとんどは、部分水添油、カゼインその他の食品添加物から作られています。せっかく美味しいコーヒーを淹れても、ニセモノの生クリームでは美味しさも半減です。本物の生クリームがなければ、牛乳を代用しても美味しいコーヒーが味わえると思います。

スタッフナビ

スタッフによるスタッフの紹介です。

2月に入社したばかりの新人、片山です。

粕谷さんが大福を作っている姿はさすがプロってオーラでいっぱいなんです！

スピード、正確さ、丁寧さ、お客様に対する思い、尊敬しています！

お菓子の味には心がこめられているので、集中！集中！

菓子職人 粕谷 直子

農商工連携推進事業に認定されました。

栗産小豆を使った新商品がデビュー

東北農政局と東北経済産業局が、農林漁業者と商工業者が共同で取り組む新商品やサービスを支援するため、農商工連携事業として、戸田屋と戸田屋の農産小豆を使った新たな地元和菓子の開発が認定されました。

白あずきは本当に苦勞の連続。5月に種植えし、きれいに発芽したらと安堵していたら、夏の猛暑によるアブラムシの異常発生。それが媒体となつてウイルスによる病害。さらには、8月以降の雨と異常気象に泣かされました。今年には北海道の小豆も激減したようです。収穫は「一つ一つサヤを確かめて手で収穫。それを乾燥させて、また一粒一粒手でサヤから取り出します。大納言は白あずき程ではなかったんですけど、白あずきは貴重品だよ。

生産者の「みさおちゃんファーム」代表取締役 岡崎 操さん

菓子職人になったきっかけは、家でお菓子を作ると母や祖母が「おいしいね」と言ってくれたことかな。食べ物に関する仕事をしたいと思っていました。今は大福を担当しています。お菓子の味には心が出てしまうので、集中しないとこまかさがきかないんです。社長はもちろん、お客様もとても敏感ですね。定番商品でも季節によって微妙に甘さのバランスを変えています。

晩秋の感謝祭

ふわりとした本格的マドレーヌと、和菓子の素材でほっとする甘さがひとつになつてあたらしい和スイーツができました。

大納言には粒あん白ごまには白あんがかかれています。

肌寒い、この季節に温かいお茶と一緒にどうぞ。

心もからだもほっとあたたまります。

和どれ一ぬ 大納言・白ごま

4日間だけの感謝祭価格

168円 ~~168円~~ 1個 126円 (税込)

新商品

晩秋の大福セット

※売り出し期間中の大福セットの配達はお急ぎください。

毎日限定 300箱 お一人様 2箱限り

●紅茶大福×2個
●ショコラ大福×2個
●じんだん生大福×2個

6個入 735円 (税込)

じんだん生大福 ショコラ大福 紅茶大福

今年収穫した秘伝豆を手むきして、生クリームとあわせました。

程よい甘さのチョコレートクリームが、口の中にとろけます。

紅茶の香りが一杯一杯に広がります。クリーミーなミルクティー仕立て。

栗と蒸し羊羹の相性は抜群です。戸田屋正道の技術の粋を結集しました。この秋いちおしの和菓子です。

栗蒸し羊羹 840円の商品 630円

江戸時代に、さつまいもは「九里(栗)四里うまい」という洒落言葉から「十三里」とよばれました。そんな由来のある、面白いお菓子です。

ほくほくの栗と、もちもちの道明寺生地で粒あんを包み込みました。

十三里 126円の商品 105円 栗道明寺 158円の商品 126円

亥の子餅 126円の商品 105円

陰曆十月は田の神がさついでくつとほしられ神無月と呼ばれ、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交る刻に食するを「亥の子餅」といいます。また子孫繁栄を祝う風習が今に伝わり、伊開きには欠かせない和菓子です。

業進専心 戸田屋正道 TEL.023-622-6728

山形市内配達無料で承ります。お気軽にお電話で申込みください。