



(財)山形県生涯学習文化財団  
山形県男女共同参画センター

館長 金澤 和子 さん

山形市緑町1-2-36遊学館2階  
tel.023-629-7751 URL:http://www.yamagata-cheria.org/

教員として38年間。中学校の教頭を経て、楯山小の校長を4年、山形八中の校長を4年間勤め、その後、山形県男女共同参画センターの館長として5年目。  
山形県男女共同参画センター「チェリア」の主な活動として、基本的には男性も女性もそれぞれの個性を活かして幸せな社会をつくるのを目的としています。能力を十分に発揮できるように女性リーダー講座や様々な団体サークルの支援、情報提供、最近ではワークライフバランスにも力をそそぐ。毎月第2水曜日にチェリアカフェを開催。どなたでも参加できるので、お気軽に参加ください。



# おかの新聞



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

おかもマーク、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「おかもマーク」＝「戸田屋正道」になりました。

戸田屋さんの大福を夫の姉たちが一度食べたなら、もうはまってしまっすから、冷凍してとって置いて、好きな時に解凍して食べているようすだから、定期的に要望があります。

## おかもファンクラブ

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 #009

送っています。庄内に夫の兄や姉が3人いますので、平等に送らないとクチコミで広がってしまいますので(笑)。ですから、庄内に訪ねる時は、出掛ける前に戸田社長に電話しまして、開店前に社長に店を開けて頂いて求めていきます。庄内に行くには8時過ぎには出発しますから。その後は、戸田社長がPTAの役員をなさった時に、私がPTAの担当校長だったご縁で文化会などで同席したりしました。私は和菓子が好きでして、戸田屋さんの景気好転まんじゅうとか、卯年のお菓子とかタイムリーなお菓子をリーズナブルなお値段で出してくださる。その他にも、酢や油から陶器もありますよね。お菓子だけでなく、心の豊かさを経営者の方に感じて、お店を訪ねるのが楽しい。戸田屋さんのお菓子はおみやげに持っていくと親戚中で喜ばれ、私も食べ続けています。

三十三歳の時に友人から誘われて俳句を始めた。初めは全く興味なく、柄でもないし辞退したのだが、何度か誘われるうちに断りきれなくなっしてしまっい、軽い気持ちで俳句を作り、句会に出掛けた。ところが、句会でいきなり私の句が特選に取り上げられてしまったのだ。むろん才能などありはしないのだが、いつまでか俳句の虜になってしまった(あれは陰謀であったのかも知れない)。以来二十五年、何度か挫折を繰り返しながらもコツコツと作句をしてきた。昨年は念願の句集「新樹光」を出版したが、当初は私が句集を出版しようとは夢にも思わなかった。

## 菓子職人日記

戸田 正宏

継続は力なり

三十三歳の時に友人から誘われて俳句を始めた。初めは全く興味なく、柄でもないし辞退したのだが、何度か誘われるうちに断りきれなくなっしてしまっい、軽い気持ちで俳句を作り、句会に出掛けた。ところが、句会でいきなり私の句が特選に取り上げられてしまったのだ。むろん才能などありはしないのだが、いつまでか俳句の虜になってしまった(あれは陰謀であったのかも知れない)。以来二十五年、何度か挫折を繰り返しながらもコツコツと作句をしてきた。昨年は念願の句集「新樹光」を出版したが、当初は私が句集を出版しようとは夢にも思わなかった。

イエローハットの相談役、鍵山秀三郎さんの言葉「十年偉大なり、二十年畏るべし、三十年歴史なる」は、継続することの大切さを言い表そうとしたのであろう。私の事例からもわかるとおり才能とは全く関係なく、継続こそが物事を成就する唯一の方法であると実感している。これがもし、善い事の継続ならば、どんなにか品性の向上に役立つことかと思わずにいられない。事実、私の知り合いの経営者は箒と塵取を持って駅周辺を毎朝掃除している。もう何年も継続していると聞く。その他にも隠匿を積んでいる経営者を何人も知っているが、みな会社の経営も社長の人格も一流である。  
しかし、哀しいかな、凡人はよい事がよいと判つて実行できない、悪いことは悪いと判つて止められないものである。道徳の実行には勇気が必要なのだ。一つのことをやり遂げようと決意することを「志」という。

### 編集後記

長年山形に住んでいると案外気がつかないが、山形は文字通り美しい山に囲まれている。雪の晴れ間などに山を望むと本当に美しく、心が洗われる。昔の人は、その一つひとつの山に神が宿ると信じ、信仰の対象にしていたのも頷ける。  
統計によると山形は他所と比べて凶悪犯罪が最も少ないそう。山形は神の宿る山に抱かれて心が穏やかになる、そんな風土なのだと思いたい。(遊)

### 食品の誤解 あれこれ



## 食用油

いつもの料理作りに食用油は欠かせません。大豆白絞油、ごま油、紅花油、オリーブ油、菜種油等、数多くの食用油が市場に出回っています。この食料油の工程はどのようなになっているのでしょうか。一般に植物油は植物の種を圧搾して油を取るイメージがありますが、現在では殆どが抽出による方法で油を生産しています。原料にノルマルヘキ酸という溶剤を混ぜて油を抽出し、その後ヘキ酸を回収します。ヘキ酸は揮発性の化学物質ですので油との分離が容易ですが、100%回収とはいかないようです。微量の残留の可能性は否定できません。安全なものを求めて、昔ながらの圧搾法で搾り取った植物油を探すのは容易なことではなくなりました。

### 《農商工連携推進事業 —第三弾—》



## 『山形まんだらら 近日デビュー』

山形の新銘菓を作るうとの思いで開発しています。山形県はその名のように、山岳の集積地であり、山岳信仰のメッカでもあります。1,000メートルの高さに雲海が張ると周囲に八つの山が現れると言われていて、八山を八仏と見なし、その中心

の湯殿山を大日如来に見たと、山形県は胎蔵界の山岳マンガラとなります。山岳信仰の研究家、千歳栄さんのご指導により、この銘菓の名前を付けて頂きました。名前に負けぬお菓子を開発中です。ご期待ください。

人間が好き、お菓子大好き!

### 品質責任の証

当店は、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」と折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。

### スタッフナビ

スタッフによるスタッフの紹介です。



心のこもったどら焼きをどうぞ!!  
あどけない笑顔がかわい片片山君ですが、仕事は一生懸命で、覚えるのがとても早いです。

どら焼きを焼くのもすぐにマスターしました。活躍、期待しています!



安全には特に気をつけてます。安心して召し上がってください。

菓子職人 片山 陸

昨年2月に入社してもうすぐ1年です。自宅がお菓子屋なので将来は家を継ぐ予定で、和菓子を中心に和洋とも修行中です。最初は家を継ぐつもりはなかったのですが、就職難で、だったらという感じで入ったのですが、今は自分の作ったお菓子が売れることがうれしくて、毎日楽しいです。今日は道明寺ですが、いつもはどらやきを作っています。先輩の指導の元、頑張ってます。

次号は紹介者の《佐藤 加奈子》です。

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

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