

香道大枝流  
主幸 隆昭さん  
三品

平成十三年に香道大枝流の復興を目指し独立。以来、主幸として活動を続けている。仙台市で「緑水庵」を主な会場に、山形市、福島市でも「お香席」を定期的に開催している。山形市は第一・三土曜日と第四日曜日、くわしくはお問合せください。

香道大枝流 山形市の連絡先  
山形市松見町8-17  
松見町北斗庵  
090-26953-4311



# 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 #016

山形とのお香としてのおつきあいは、中山町の柏倉九左衛門家十六代目当主、佳子さんが、仙台にいらしたのが縁で、山形での国民文化祭の時に九左衛門家を中心に開かれた香席をお手伝いしたことです。先の震災で私被災者になりました。山形市では、この松見町を、ご好意で使わせて頂いています。戸田屋さんの社員と関係する方達で一度ここでお香を体験して

頂きました。それから続けておられる方もいます。戸田屋さんのお菓子は、山形と福島でお香の後のお茶の席で好評なので使わせて頂いています。香道は、初めての人にすれば、畳の部屋に座って、床の間を前に香りを聞くような非日常的な体験だと思います。日本の文化とは、なぜ床の間があつて、お香を掛けるのか。日本人の暮らしから、お香のどこを楽しんだらいいのかをお話させて頂き、日本を知るといふのも楽しみの一つです。お香は、万葉集や古今和歌集など、千三百年も前に作られた和歌の中の言葉を元に、香木という七種類の木の香りのイメージを重ねて、当たりはずれというゲーム性も楽しみどころです。歌は、私なりにいいと思った歌を選ぶので、現代のものでかまわないんです。当てるのが目的ではなく、香りを味わい、楽しむ。自由に浮かんだイメージから感性を磨いていくものです。

## 編集後記

長年最良にいただいている歌舞伎役者の坂東三津五郎さんが、すい臓に腫瘍が見つかったため、入院治療に専念しました。坂東三津五郎さんは当店の「ティラミス大福」が大好きで、はなまるマーケットや他のグルメ番組等で度々紹介していただいています。グルメで名の通っている三津五郎さんですので、紹介してくれる度に全国から注文が殺到します。山形に滞在中には当店にもお立ち寄りいただきました。本当にありがたい存在です。謹んでお見舞い申し上げますと共に一日も早く完治し、元気に舞台に復活して下さる事を祈り申し上げます。「よっ大和屋！病氣なんかには負けるなよ！」

## 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おります。

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

## 食品の誤解 あれこれ 「清酒」と「米だけの酒」

米どころ山形は地酒の大変美味しいところでもあります。米はもちろんのこと、県内の酒造メーカーの醸造技術のレベルの高さには、同じ製造業者として敬意を表しているところでもあります。

清酒は米の外側にある脂肪やたんぱく質を削り取り、「でんぷん」だけの白米にします。そうすることにより雑味が取れて美味しい清酒が出来上がります。削り取られた「白ぬか」は普通、おせんべいや加工食品の原料に回りますが、一部の大手酒造メーカーなどではこの「白ぬか」からも酒を作っています。融米法、あるいは白ぬか糖化法により「ブドウ糖液」を作り、アルコール発酵させると安価な清酒が出来上がります。原料は確かに「米」だけですが、純正の清酒とは似ていて非なるものと言えましょう。技術の進歩とも取れますが、明らかに後ろ向きの技術です。

## ご案内

### 第11回 「ごまかしのない食品フェア」

当店の菓子づくりの理念でもある、磯部理念に共鳴し、設立された「山形さくら事業協同組合」が主催のフェアです。参加希望、詳細は当店までお問合せください。

スケジュール  
2013年 11月17日(日)  
山形グランドホテル  
15:30 受付  
16:00 開会・講演会  
17:00 晩餐会  
19:30 閉会

秋号

# おかの新聞

葉道専心 戸田屋正道

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

高校を卒業して直ぐ東京に修業に出たが、国訛りのズーゾー弁がコンプレックスであった。同僚の熊本出身の友人が全く臆することなくお国言葉を喋っていたが私はダメだった。今はどこに行ってもズーゾー弁で通しているが、当時は田舎者に見られたくない一心で無理矢理、共通語を喋っていた。国訛りはその地方が育てた文化である。何も恥じることはない。恥ずべきは、先祖が長年培ってきた文化や固有の風習を否定すること。これまでの自分の存在をも否定するようなものである。

NHK朝の連続ドラマ「あまちゃん」。主人公が堂々と北三陸の方言を喋っているのを見て驚いた。方言を売りにしている。「じゃええ！」流行語にまでしてしまつたではないか。夏の甲子園で東北勢が大活躍した。派手さはないが、最後まで諦めない東北勢の粘り強さは屈指であった。もはやそこには東北であることに對するコンプレックスのかけらもない。「後世畏るべし」である。

今、旅の番組やグルメ情報等、東北は脚光を浴びているが、必ずしも震災以降の同情からのそれではない。実力あつてのこと。特に山形は、米、蕎麦、酒、牛肉、果物、野菜、山菜、菓子；何をとりても美味しいものばかりだ。特有の気候風土が下支えしている事を忘れてはならない。

四季があり、田園風景の美しい東北にあって、悔やんでも悔やみきれないのが福島原発事故である。今の科学では償おうにも償う術がない。これから何十年、負の遺産を背負ってしまった。私たちの世代は先祖にも子孫にも頭が上がらない。

はじめまして 小野聖也です。  
今年4月に入社しました。元々、食べ物関係に興味があつて、工場で職人として働きたいと思つていました。まだ、難しいものは出来ないけど、任せてもらえるものも少しあります。友達が喜んで食べてくれるのを見て、作つて良かったと実感します。家族は有名な戸田屋に入つただけでも喜んでくれたのに、お前がつくつたのかと感激してくれました。和菓子は奥が深く、まだ目標が見えないので、今後どんどん成長するにはどう頑張ればいいのか難しいです。厳しい世界と覚悟して入つたので、いろいろチャレンジしたいです。まずは、おはぎ作りを覚えよう。

国分クリーニング  
小野 奈那さん  
023-622-9048  
営業時間 午前7時過ぎ～午後7時  
定休日 日曜日・祝日  
9の付く日が日・祝日の場合は前日がサービスデー

### 戸田屋界隈の元気なお店 第5回 街ナビ

国分クリーニング店の受付嬢、小野奈那さん。近くの嫁ぎ先から毎日通っている。創業はおばあちゃん代で、今は二代目のお父さんが経営し、弟さんが三代目修行中。奈那さんがヨチヨチ歩きの頃からの得意意も多い。毎月9の付く日は半額になるサービスデー。受付から見える所でお父さんが作業しているの、部分的に強くとか、襟の硬さ等、細かい希望も聞いてくれる。確かな職人技と信頼・安心が生きている「町のクリーニング屋」さん。奈那さんの優しい笑顔が、ほっとする。