

●書歴
 昭和62年 県庁書道愛好会に入会。同時に
 誠筆会入会、本部白峰社に入会
 平成2年 毎日書道会友昇格
 平成14年 毎日書道会友昇格
 平成23年 白峰社書展 無鑑査昇格
 ●入賞
 平成21年 第61回毎日書道展 佳作賞
 平成24年 第64回毎日書道展 秀作賞
 白峰社書道展
 奨励賞2回・秀作賞4回・特選2回



齊藤 伊知子 さん

事務所がここ(小姓町)に来てから、会社やお土産のお菓子を戸田屋さんで求めています。戸田社長とは、協会(山形県食品衛生協会)の表彰式ではじめてお会いしてから話しをするようになりました。戸田屋さんのお菓子は季節ごとに出来るものが特に好きです。工夫して作っているのが伝わってきますからね。戸田社長が出された句集「新樹光」の中から選んで3回書いた

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 #017

書道のきっかけは、協会が県庁にあった時に書道愛好会に入ったこと、もう25年位続いています。書くことが好きで、先生や書友の励ましがあつたから続けてこれたと思います。毎日書道展は漢字や仮名等、さまざまな部門があり、私は近代詩文書といつて、漢字と仮名交じりのものを書きます。出展作品を書くには、素材選びが半分以上、何を書くかが最大の悩みで、常に詩集などを見たりしています。決まればあとはどのように表現するかなのです。作品を仕上げるかなると気力、体力がいりやすから、健康が一番と思っています。



書道のきつかけは、協会が県庁にあった時に書道愛好会に入ったこと、もう25年位続いています。書くことが好きで、先生や書友の励ましがあつたから続けてこれたと思います。毎日書道展は漢字や仮名等、さまざまな部門があり、私は近代詩文書といつて、漢字と仮名交じりのものを書きます。出展作品を書くには、素材選びが半分以上、何を書くかが最大の悩みで、常に詩集などを見たりしています。決まればあとはどのように表現するかなのです。作品を仕上げるかなると気力、体力がいりやすから、健康が一番と思っています。

戸田社長の句を書いた
 齋藤さんの作品
 雪堂
 峰のひとつが
 暮れにけり

書道のきつかけは、協会が県庁にあった時に書道愛好会に入ったこと、もう25年位続いています。書くことが好きで、先生や書友の励ましがあつたから続けてこれたと思います。毎日書道展は漢字や仮名等、さまざまな部門があり、私は近代詩文書といつて、漢字と仮名交じりのものを書きます。出展作品を書くには、素材選びが半分以上、何を書くかが最大の悩みで、常に詩集などを見たりしています。決まればあとはどのように表現するかなのです。作品を仕上げるかなると気力、体力がいりやすから、健康が一番と思っています。

編集後記

お寺さんの行事で金毘羅さん詣でをしました。785段の石段を息せき切って登り、御本宮にたどり着くのですが、石段の両脇には寄進者の石柱がずらりと並んでいます。どの石柱も百万円単位のものばかり。信者を集めると自ずとお金も集まるものだと感心しきりです。「信者」という漢字を合わせると「儲け」となります。アペノミクスの実感のないまま消費税が上がる事が決まりました。なかなか儲からない厳しい現実ですが、早く活気のある世の中になって欲しいと、金毘羅さんに手を合わせつつ石段を降りました。それにしても、登っている時は無我夢中ですが、下り始めるとあつという間なんだなあ。

食品の誤解 「消泡剤」

豆腐はヘルシーでどんな料理にもあうので、どこのご家庭でも重宝しています。豆腐はまず豆乳をつくり、にがりで固める、という工程で出来上がります。熟練の職人でも品質の安定した豆腐を作るのは大変のようです。豆乳は、水を吸わせた大豆をすりつぶし、釜で煮て作るのですが、沸騰するとふわふわの泡が立つので、弱火で時間をかけて煮なければなりません。この泡が立たなければ短時間で煮ることが出来ます。というわけで登場したのが「消泡剤」。泡を消す助剤としてグリセリン脂肪酸エステルやシリコン樹脂が使われます。最近は消泡剤を使わない豆腐も多く出回っていますので、値段ばかり気を取られず、よい品質の豆腐を選ぶ物差しにしてみてください。

人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店で、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」と祈る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

晩秋号

おかの新聞

業道専心
戸田屋正道
とだやししょうどう
<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

10月の初め、「秘伝豆」が収穫されるので、近所のおばあちゃんたちを集め、恒例の枝豆はじきをする。もう20年以上前からの事業である。英からはじかれた枝豆は小分けにして冷凍庫に保管しておく。必要な分だけ解凍して使用するので風味が抜群によい。最近では枝豆をはじく機械があるらしいが、近所が喜んでくれるうちは機械化をする気は毛頭ない。

今年も新小豆が収穫された。小豆は下の莢から熟す。下のほうが茶色くカラカラになっても上の莢はまだ青々としている。上の莢が完熟するのを待って収穫に取り掛かるのだが、9月に入って雨が続きたりすると下のほうの莢がカビたり、発芽したりしてしまうので厄介である。地元の農家に小豆栽培を頼んでいるが、元々水分の多い圃場を畑に転用しているのでも



上手いかわない。絶対に成功する秘訣があるそう。それは、成功するまでやり続けること。エンジンは何度失敗しても、成功に一歩近づいた、と自分を励ましたという。

菓子屋は、菓子だけつくればよいのかも知れないが、出来れば地元の素材を使いたいし、小豆や枝豆を地元の産地として育て、全国に発信もしたいと思っている。近頃は地産地消、農工商連携事業、六次産業化などと耳慣れないことを言っているらしいが、そんな言葉を使わずとも、どんな菓子屋でも地元の農作物を銘菓にしようと思っている。

戸田屋界隈の元気なお店

第6回 街ナビ

街ナビ

フラワーアオキ

青木 隆博さん 洋美さん

☎023-622-9548

営業時間 午前8時～午後7時
 定休日 元旦のみ

フラワーアオキ三代目の青木隆博さんと洋美さんご夫妻。店内だけでなく、入口周りにも花が溢れ、切り花、鉢物と種類が豊富なのが自慢のお店。予算や要望を伝えれば、ギフトからご自宅用、仏事と何でも造ってくれる。以前、プロポーズ用という男性が花束を買いに来てくれた。「幸せになっていると信じている」と隆博さんの想いを大切に心を込めてお造りしていきたい。

「地元密着店で、休みなく営業しているの、いつでも来てください。」