



# 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 #018

## 大沼 真秀美 さん

真多呂(またら)人形学院雅会 常務理事、東北支部長。23歳のとき真多呂人形学院に入学し、以来人形教授として活躍中。現在仙台NHK文化センター、仙台リビングカルチャー教室、山形教室で講師を務める。

戸田屋さんには美味しいお菓子がたくさんありますが、特に印象に残っているのは『生クリーム大福』。三十年も前のことでしたから、大福と生クリームを合わせるという発想が画期的だと感じました。生徒さんにご馳走したらとても喜ばれましたね。お稽古の会場に配達していただいたこともありまして、その頃から戸田屋さんのお付き合いが始まりました。

木目込人形の歴史は、今から二百七十年前の江戸元年間まで遡ります。京都上賀茂神社に仕えていた高橋忠重という人が、木彫をほどこし、そこに溝を掘り神官の衣裳の端裂をきめこんだ人形を作りました。その技術を正式に伝承しているというところで、『真多呂人形』は木目込人形の中で唯一上賀茂流として認定され

ています。特徴は柔らかな表情ではないでしょうか。愛らしさを湛えた優しいお顔は何度見ても心が和みますね。時代考証をしながら布地を選んだり、筋彫りをしたりと創作には数ヶ月を要することもあります。すべて楽しい時間です。好きで好きで作り続けていた一つの間に四十数年経っていました。これは家族の支え、生徒さんとの楽しい時間があってこそです。今後も長く人形を作り続けていきたいですね。

◆真多呂人形 大沼 真秀美教室作品展  
3月27日(土) 30日(月) 9時~16時30分  
(最終日15時)  
文翔館ギャラリー5~8 (入場無料)



# おかの新聞

早春号



おかめマーク、創業者のおばあちゃんのお顔絵です。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。

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

# 菓子職人日記

戸田 正宏

昨年、和食がユネスコの無形文化遺産として登録されました。和食は、からだに優しいヘルシーな食べ物であると同時に、食材の彩りや盛り付け、器にも気を配る四季折々の季節感といった、日本人の持つ独特の感性が評価されたものと大変喜んでいきます。

登録の理由としては「日本人の伝統的な食文化が社会の連帯に大いなる役割を果たしている」との評価だそうです。東京オリンピック誘致のレセプションでは、滝川クリステルさんが「お・も・て・な・し」と、にこやかにプレゼンテーションをしてくれましたが、和食文化にも、おもてなしの気配り、おもしろい凝縮されています。日本人のお家芸と言えるところですね。

和菓子界も、和食には大いに啓発されていますが、知り合いの板前が言うには、私どもの作る和菓子を大変参考にしているとのこと。そういう意味でも和食と和菓子は切っても切れない兄弟分であると言えるでしょう。

和食が褒められれば和菓子も褒められたのと同じです。世界遺産登録は和菓子界にとっても大変嬉しいニュースでした。

## イベント情報

平成25年度 文翔館企画展

# 和菓子の魅力

～春をとどける和菓子たち～

と き 2月7日(金)～3月7日(金)  
9:00～16:30 (休館日:2月17日、3月3日)

会 場 文翔館3階ギャラリー  
入館料無料

企画展や和菓子づくり体験教室、シンポジウムなどがございます。

企画展、体験教室は山形県郷土館「文翔館」、シンポジウムは山形生涯学習センターまでお問合わせください。

## お便り紹介

❖おかめ新聞毎号楽しみです。好企画の内容もいいですね。(山形市 黒田様より)

❖美味しいねと 孫のひとこと みんなでうなづく。戸田屋さんのファンです。(山形市 N様より)



## 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。

### よい食品の四つの条件

- 一、安全で、安心して食べられること
- 二、ごまかさないこと
- 三、味のよさ
- 四、品質に応じて価格が妥当であること

### 食品に携わる人の四つの原則

- 一、原材料の厳選
- 二、加工段階の純正化
- 三、固い信念にもとづく一徹なメーカーの姿勢
- 四、メーカーといえども99%は消費者の立場と自覚

磯部理念より

業道専心 戸田屋正道  
とだやしやうどう

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



## 戸田屋界限の第7回 街ナビ

元気なお店

## (株)はま田屋

山形市諏訪町1丁目2-7  
☎/023-631-1177  
営/9:00～19:00  
休/日曜・祝日



専務取締役の濱田宏実さん

鮮やかな赤い看板にパンダのマーク。ここは昭和25年から続く中華食材の専門店。実は創業してすぐは酒小売店であったが、転機が訪れた。代表取締役の濱田宏輔さんが山形の飲食店を訪れた際、板前に「ピータンという食材を知っているか？」と尋ねられたのだ。大学で食品について知識を得ていた濱田さんが「知っていますよ」と答えると、「もし手に入れば、中華料理屋をやってみよう」と話が盛り上がる。「これは商売として行けるかもしれない」と閃き、すぐに動いた。東京の知人や学友を頼り流通ルートを確認、当時山形では珍しかった中華食材専門店のお店へとリニョリアルオープン。半世紀過ぎた今、山形で中華料理屋を営んでいるな

らば知らない人はいないほどの有名店に。店内には見慣れない中国語が描かれた缶詰、乾物、中国茶、スパイス、和洋中華酒等がずらりと並び異国情緒たっぷり。何に使うか、どんなお料理に合うのか、食材のアレコレを聞きながら買い物するのも楽しい。

