おかめ新聞 秋号

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。

菓道専心
戸田屋正道（とだやしょうどう）
http://www.toda-ya.com

菓子職人日記

戸田　正宏

六十歳の還暦を機に、高校の同級会を毎年開催することに決めました。当面私が幹事を引き受けることとして。

今から五年ほど前、一人の同級生が病死しました。小学校からずっと一緒でしたので、手当たり次第その同級生の死を報せましたが、今はお付き合いがないからと、ほとんどの同級生から葬儀の参加を断られたのが悔しく、それなら毎年同級会を開いて顔なじみになろうと思ったのです。

今年で三回を数えますが、たった二年か三年、同級生であっただけのご縁が、この先ずっと友情を育むことが出来る喜びを共に分かち合っています。

私には友人に対する定義があります。それは、何事も善意で捉え、猜疑心を持たないこと。お互いを許し合いながら決して争わないこと。己の損得を超えたお付き合いをすること。などでしょうか。

今年もつい先日、同級会を開きました。朝からゴルフを楽しみ、旅館でのんびりしながら酒を酌み交わし、他愛のない話に花を咲かせる。ただそれだけですが、皆さん大変喜んでくれ、毎年の再会を約束してくれます。ありがたいことに、不思議と皆さん私に対し警戒心がありません。ゴルフで百三十点も叩けば、誰もが安心してくれるからでしょうか。

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 #020

髙橋　権太郎さん

山形市農業委員会会長、ふる里サクランボ園会長、大曽根もちつき保存会副会長。山形の在来種である餅米「奥白玉」の大曽根地区での生育促進に尽力する。

大曽根餅つき保存会を始めたばかりのころ、昔から作っている「奥白玉」という大変美味しい餅米があると聞いたのです。その種を譲ってもらい、餅米を育てました。その餅米を使って保存会で色んなイベントをする中で、ご縁があり戸田社長に出会いました。「この餅米はおいしい！どこで作っているの？」と言ってくださったんです。そこから戸田屋さんで「奥白玉」を使っていただくようになりました。

色んな餅米がありますが、「奥白玉」はかなり歴史が古い。特徴としては草丈、稲の身長が非常に高いんですよ。私の肩くらいまで伸びるものですから、秋になり、台風が来たり、ちょっとした雨風があっても倒れてしまいます。戦前この辺でも作っていた人は何人かいたようなのですが、そんなこともあり自然と作らない様になっていったんです。庄内でも昔は作られていたようですが、今はこの大曽根だけじゃないでしょうか。できるだけ倒れない様に田植えなどで工夫をしています。餅米の特徴としては、餅をつけばつくほど白さが際立っていくということ。それからコシが強く、食感が非常に良い。冷めても固くなりにくいということでしょうか。作るのに手間はかかるけれど、だからこそ美味しい餅米が穫れるのです。

戸田屋さんのお気に入りのお菓子は大福。私は特にティラミスと生クリームが好きです。餅米を持って行く時には、必ず買って帰っています。

お便り紹介

暑中お見舞い申し上げます。本日、友人（千葉の永武様）より贈られて来た戸田屋様の御菓子、三重県松坂の人々と分かち合い味わいました。京都の菓子以上だと感動しております。

今は松坂の老人ホームでボランティアしている84歳です。あまりに美味しいので思わずペンを取り感謝をこめて筆を走らせております。

「品質の責任の証」を何度も拝読、"感動"。ますますのご発展をとお祈りいたします。

かみしめながら、味しめながら本当に美味しかったです!!
感謝と祈願を込めて!!

（三重県の渡辺様より）

食品の誤解 あれこれ

賞味期限

以前は「製造日」の表示でした。古くなった食品は、目や鼻など、五感を駆使して食べられるか否かを判断していました。

ところが、輸入食品の外圧などがあり、何時しか「賞味期限」「消費期限」「品質保持期限」と、商品の特性により３つの表示になりました。でも、大変紛らわしいので、今は「賞味期限」に統一されました。

まだ食べる事が出来るのに、賞味期限が過ぎたからと言って、あるいは外食産業の食べ残しが大量に破棄されます。カロリーベースにして１日１千万食。食糧自給率40%未満の日本の出来事です。

戸田屋界隈の元気な名所 第9回 街ナビ

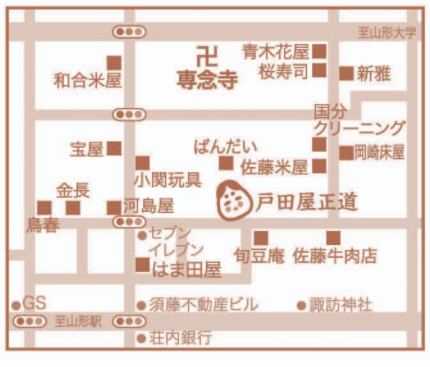
身代わり地蔵

浄土宗 専念寺

住職　佐藤康正さん
山形市小姓町10番8号
☎／023−622−8277

元和八年（一六二二年）、鳥居忠亮公が磐城より位封の際、領主と共に移住した浄土宗名越派本山如来寺の僧、良相和尚が鳥居家二代高照公の帰依を得て開創された専念寺。「社長の戸田さんは、当寺の役員をしていただいております。大変熱心に仕事をしていただき、非常に助かっております。」と語るのは二十五代目住職の佐藤康正さん。お寺の歴史は三百九十二年と古く、様々なエピソードがあります。その中のひとつが身代わり地蔵の話。明治二十七年に市南の大火専念寺が猛火に包まれ、当時の住職が阿弥陀如来と地蔵菩薩像を池に投げ入れました。すると地蔵菩薩が阿弥陀様をお護りするように覆いかぶさって浮いてきたのです。阿弥陀如来はほとんど無傷だったといいます。このことから地蔵菩薩は「身代わり地蔵」と呼ばれるようになり信仰を集め、今も参拝者が訪れます。

「お寺は、心の安らぎどころです」と佐藤住職。散策、参拝に一度立ち寄ってみてはいかがでしょう？



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。

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、ごまかしのないこと
三、味のよいこと
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

菓道専心
戸田屋正道（とだやしょうどう）
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