

BASARE

九重からこのえへ

KOKONOE

FreePaper

2015.2

特集

仕事と道具

Good Tools for one's Work

grow 後藤 文生さん

町田屋根 佐藤 彩乃さん

ふるさとキッチンかのん 佐藤 繁さん

おいしいのこりもの

- お正月のお餅篇 -

甲斐 大史さん・足立 相子さん

佐藤 文子さん・武田 誠一さん

02

はじめに

九重からこのえへは、つづく

モノをたくさん持つことが

良いこと、豊かなこととは限らない。

そのことに多くの人が気づきはじめています。

限られたモノの中で、

工夫をしながら生活すること、

愛着のわくモノを、大事に長く使うこと。

そんな生き方に魅力を感じる人が増えています。

モノとの良い関係を築くこと。

それが、持つ人の所作や生き方の美しさに

つながることがあります。

それに、美しい生き方をしている人には、

いいモノが集まってくるようです。

BASARE第2号、特集ひとつ目は

「仕事と道具」です。

モノがよい表情だと、それをもっている人も
よい表情になります。

取り上げるのは、町内の職人さんの道具ですが、
本当に伝えたいのは、

それを使う人のよい表情です。

しあわせは、

数字で表せるものではないのかもしれませんが、

ありふれた一日の中にも、

小さなしあわせがたくさんあるものです。

それに気づくことが、

実は本当のしあわせじゃないかと思ったりします。

おいしいものを食べたときもそのひとつ、

特集ふたつ目は「おいしいのこりもの」です。

そのままだでもいいけど、ひと工夫して

さらにおいしいお餅料理を集めました。

BASAREは、

町の人から町の人への手紙です。

九重からこのえへは、つづきます。



中村 中一

grow

後藤 文生 さん

生まれ育ったこの土地で、
この仕事をしながら
一生を終えられるように

「木のぬくもりは、人間の波長と似ている」

木を見上げれば自然を感じ、木に触れるとぬくもりを感じる。

さまざまなカタチで私たちの傍に存在してくれる木を、ひとつひとつ丁寧な手仕事で、新たなカタチへと変えていく職人が地元飯田にいました。

国産の広葉樹を使い、木の食器や、カトラリーなどを製作販売している「grow」の後藤文生さんは、木工の世界に入って10年目。木工の世界は自然乾燥の場合、作業に入るまでに約数年もの月日がかかります。

「モノ作りは続けなきゃだめよ」と先輩やお客様に言われたあの日から、継続すればチャンスはきつとめぐつてくると信じて、今



も楽しみながらモノ作りを続けています。
そんな後藤さんの日常は作業場にありました。

木の香りに包まれた作業場では、取材中、息子の詠仁くんが慣れた足取りで散歩をしながらハンマー片手にあっちこっちをトントントン……。

壁には大切に使い続けられている道具が出番を待つように並べられ、だるまストーブが冬の作業場を暖めてくれます。

モノ作りを心から楽しみながら、時間を掛けてこだわりを追求し作業工程の全てを大切にしている後藤さん。

「特殊な道具は自分で造り、年代物の機械は修理をしながら大切にずっと使います」
それは、道具と共に仕事をする職人の言葉でした。

変化し、成長し続けるものを作りたいという思いが込められた名前「grow」。
後藤さんの手で作り出されたモノは、やわらかい色で私たちの生活空間を染め、心豊かな気持ちへと導いてくれるでしょう。

川東

町田屋根

佐藤 彩乃 さん

住んでいる人が
喜んでくれることが
一番うれしい。

職人の手によって使い続けられる道具には、すべてに意味がある。

そのことを教えてくれたのが、茅葺きの仕事を親子三代で続ける町田屋根の佐藤さん一家。文化財の葺き替えも手掛ける、全国的にもめずらしい茅葺き職人を祖父と父にもつ彩乃さんは、2年前、祖父達の仕事をみてこの道へ進むことを決めました。

彩乃さんはまだ18歳になったばかり。

あどけなさが残るその笑顔と同じくらい印象的だったのは、仕事の話をしている時の彩乃さんの素敵な表情。

「茅葺き屋根は日本伝統の家屋だけに、昔から使っている道具が今も現役です」たとえば、現場でよく使われる長柄（ながえ）という道具。



茅を押さえたり縄を取ったりと機能に優れた道具ですが、見ればその刃先は決して鋭くなく錆が目立ちます。葺き替えの現場は、高所の中、数名が近い距離で作業を行います。そのため、怪我をしないよう作業に必要な切れ味だけが絶妙に残されています。道具にはすべてに意味がある、そう感じた瞬間でした。

茅葺きの仕事は誰もが出来る仕事ではありません。

遠い現場の時は数か月もの間、泊まり込みで作業をします。そんな時は、家が恋しくなることもある彩乃さん。それでも、仕事にやりがいを感じこの世界としっかり向き合っています。

道具と共に経験を重ね、町田屋根の技術を習得する。彩乃さんは、ほとんどの工程をこなしますが、四つ角の仕上げ（祝儀）だけはまだ任されていません。

熟練した技を得るためには、時間のかかる世界。

彩乃さんが祝儀を任される日、それは日本の古き良き風景が受け継がれる目でもあるのです。

後野上

ふるさとキッチン かのん

佐藤 繁 さん

身の丈にあったことを

やっていきたい。

嘘はつきたくない。

“自らも楽しみ人々にも喜びを与える

大切な人生をこつした心構えで送りたい”

これは、ある有名な実業家の言葉です。

生まれ育った土地を離れ居場所を見つけてるために旅をする。

その旅の途中で九重町と出会い、新たな人生を再開させた男性の考えはまるでこの言葉のようでした。

「ふるさとキッチンかのん」の経営者、佐藤 繁さんは九重町に居場所を見つけ7年目になります。地元の埼玉でエアブラシアーティストとして活動していた佐藤さんが料理の世界に興味を持ったのは10年前。きっかけは、当時働いていた創作居酒屋のトマトスライスでした。

お客様に提供する食材が自分で作れたならどれだけ最高か……。



そう感じた佐藤さんは農業体験をするため、石川県へ向かいました。そこで体験した感動、それは農家でおもいっきり体を使った後に食べたご飯の美味しさでした。「種を蒔いて育て、収穫してそれをいろんな人に食べてもらえる。生み出すって凄いなと感じました」

その感動を胸に、佐藤さんは表現の場を料理の世界へシフトチェンジすることに決めました。

道具を使って自分を表現することは、料理の世界も同じです。お皿のキャンパスは、九重産の食材で彩られ、私たちを楽しませてくれます。

佐藤さんは楽しいキツカケの種を蒔きながら、食を通して自らも楽しみ、人々にも喜んでもらえるお店づくりを目指しています。そんな佐藤さんが取材の最後に教えてくださいました。

「九重は自然が豊富で四季を感じられる。空気も水もきれいで人もあったかい。

魅力は十分にあるんです。それに気付けた人が伝える側になれると思います」

わたし達にとって当たり前なこと、それは贅沢で幸せなことなのかもしれません。

今回のおいしいのこりものは、
お正月のお餅♪

お正月のお餅篇

おいしい
のこりもの

おいしくて、大好きだけど、
どうしても残ってしまう...
そんな食材を使った、
簡単活用レシピをご紹介します。

子どもに大人気♪

おもちぴず

omochi pizza

《材料》 ○丸もち 6コ ○とろけるチーズ 適量 ○醤油 適量
○きざみのり 適量 ○油 適量

ワンポイントアドバイス
POINT

水に浸けておいたお餅の方が広がって食べやすいです。蓋をしたらじっくり待ちましょう♪

あまっとお餅で簡単スイーツ

黒糖きなこもち

kokuto kinakomochi

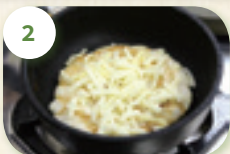
《材料》 ○丸もち 2コ ○きなこ(A) 大さじ1 ○塩(A) 少々
○黒糖(A) 大さじ1/2 ○すりごま(A) 大さじ1/2

ワンポイントアドバイス
POINT

黒糖は体の調子を整える効果があるので、寒い季節の弱った体をリセットしてくれます。健康のためにぜひ黒糖を使ってみてください。



① フライパンに油をひき、熱くなったら餅を並べ蓋をする(中火〜弱火)



② 餅がこんがり焼けて、ある程度柔らかくなったら裏返し、醤油を回しかけてチーズをのせ蓋をする

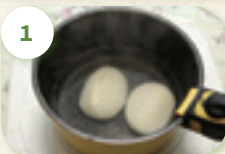
3

③ チーズが溶けたら皿に盛り、きざみのりをのせて完成

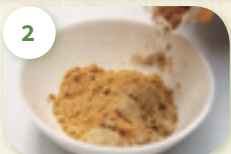
料理への想い

私の作った料理で子供たちが成長していく事を実感する日々。自然な素材を使った料理を家族に食べてもらいたいです。

足立 相子(あだち しょうこ)さん
年齢:46歳 住所:富迫下



① もちを柔らかくゆがく



② (A) をボールに入れて合わせておく

3

③ 皿に餅を入れ、②を上からかけて完成

料理への想い

温もり、温かさ。
人の温もり、家族の温かさを感じながら料理をしています。

佐藤 文子(さとう ふみこ)さん
年齢:62歳 住所:後野上



シャキシャキの歯ごたえがたまらない

シャキ餅の和風みぞれ

syakimochi no wafumizore

【材料】 ○丸もち 2コ ○水煮れんこん 適量 ○ごま油 大さじ3
○小ねぎ(小口切り) 適量 ○大根おろし 適量
○めんつゆ(ストレート) 適量



POINT
腹持ちがよく植物繊維がたっぷり。
炒めるときはごま油がおすすめです。



① 水煮れんこんを5mm角に切り、平たい皿に広げておく



② 丸もちを沸騰したお湯に入れ、浮いてきたら取り出し、①の上のせてまぶす



③ 熱したフライパンにごま油をひき、②のもちを揚げ焼きにする



④ 周りに軽く焼き目がついたら、皿に盛り付け、大根おろし、ねぎをのせ、めんつゆをかけて完成



料理への想い

料理を作りだしたのは、母親の入院がきっかけ。
料理を通じて地域の活性化を目指し、
人とのつながりを大切にしたいです。

武田 誠一(たけだ せいいち)さん
年齢:33歳 住所:湯坪下

お雑煮がフワッと大変身

飛竜頭

hiryuzu

【材料】 ○丸もち 3コ ○龍門豆腐(木綿) 1丁 ○海老(A) 数尾
○椎茸(A) 1個 ○きくらげ(A) 適量 ○人参(A) 少々
○雑煮のあまり 適量 ○卵黄 1個 ○小麦粉 少々
○片栗粉 適量 ○しょうがの絞り汁 少々 ○油 適量



POINT
余った雑煮の水分を十分にとばすことと、餅を
クタクタに煮ること。豆腐と混ぜる時に水分が
多いと成形しにくくなってしまいます。



① 豆腐は半割にしてしっかり水気を切っておく



② 雑煮のあまりに丸もちと(A)の材料を入れ餅が溶けて原型がなくなるまで煮詰める



③ ①を潰し、そこに粗熱をとった②と卵黄、小麦粉を投入して良く混ぜ合わせる



④ ③を丸く成形して片栗粉をまぶし油で揚げる



⑤ あらかじめ作っておいたあん*をかけて、しょうがの絞り汁で香り付けしたら完成

*だし汁、塩、薄口醤油、みりん、片栗粉をお好みで作ったあん。

料理への想い

人生を愉しむことにおいて不可欠なもの。
また、食べ物には出来上がるまでのストーリー
が必ずあります。そういった事を意識して食べ
ることも大事ですね。

甲斐 大史(かい ひろふみ)さん
年齢:33歳 住所:川上ー

「BASARE」を一緒に作りませんか？
一緒に作る人を募集しています。

BASARE
九重からこのえへ

発行日：2015年2月25日
発行：九重町公民館

本書は、無料で配布しております。
本書へのお問い合わせは下記までお送りください。
九重文化センター
TEL：0973-76-3888 Mail：bunka@town.kokonoe.lg.jp
本書の一部または全部を無断で複写、複製することを禁じます。
Printed in Japan © Kokonoe Town.

自然が豊富で四季を感じられる。
空気も水もきれいで人もあったかい。
魅力は十分にある。
気づけた人が伝える側になれる。

KOKONOE
FreePaper
2015.2

02

