



謹賀新年



工芸菓子「白鷹と牡丹（はくたかとぼたん）」

白鷹と牡丹は、「餡平（あんぺい）」と「雲平（うんぺい）」の粉を混ぜて練ったものでできています。

岩は、「ぬくめ生地」砂糖ともち米の粉、「カルメラ生地」砂糖と卵白でできています。

すべて、和菓子の素材です。

（提供：松戸菓子衛生組合和菓子部）

市議会議長 杉浦 正八



新年、明けましておめでとうございます。市民の皆様におかれましては、平成16年の輝かしい新春を清々しくお迎えのことと、心よりお喜びを申し上げます。また、日ごろ皆様には、市政の推進と市議会活動に対し、深いご理解と温かいご支援、ご協力を賜り、厚く御礼を申し上げます。昨年、皇后陛下が戸定歴史館を訪問され、「現代かな書の最高峰」と賞賛される藤岡保子の展示を鑑賞されました。皇后陛下の松戸市への行啓は初めてのことで、市制施行六十周年の節目を迎えた松戸市にとっては、この上ない名誉な出来事でした。さて、近年の少子・高齢化の進行、国際化・高度情報化の進展、市民意識の多様化といった状況のもと、市政に対する要請や期待はますます複雑・多岐にわたり、時代の変化への的確な対応が求められると同時に、地方分権の推進により、地方自治体は独自の個性や主体性を発揮していくことが一層求められております。

このような中、本市においては、昨年、本市の将来都市像である「いきいきした市民の舞台・こころよい地域の舞台・風格のある都市の実現に向けて、松戸市総合計画の第二次実施計画がスタートをきったところであり、私ども市議会議員は、決意を新たに、その使命の重大さを十分認識し、今日の社会情勢を踏まえ、市民一人ひとりの幸せを願い、精一杯努力してまいります。本年も皆様の変わりぬご支援、ご協力をいただきますようお願い申し上げます。年頭にあたり、市民の皆様のご繁栄とご健勝をお祈り申し上げ、新年のごあいさつといたします。

市長 川井 敏久



新年、あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、希望に満ちた輝かしい新春をお迎えのこととお喜び申し上げます。本市は、昨年、市制施行六十周年を迎えましたが、人に例えれば「還暦」であり、首都圏有数の生活都市として、成熟期を迎えているところがございます。これもひとえに、市民の皆様のご理解とご協力のたまものと存じ、ここに改めて感謝申し上げます。さて、今年も皆様と共に、よりよい「まつどのまちづくり」をさらに進めてまいります。新しい時代の市民と行政のパートナーシップに基づく具体的な取り組みを始める年といたしたいと存じます。本年4月には「松戸市安全で快適なまちづくり条例」が施行されます。この条例は、誰もが安全で安心して暮らせるまちづくりのために、「防犯」「環境美化」「環境浄化」について、市民、事業者、市が相互連携と協力を柱として、進めていくものです。また、同じく4月には、市内で四校目の大学となります「流通経済大学新松戸キャンパス」が開校いたします。このことは、地域の活性化や生涯学習の推進に大いに期待が持たれるところでございます。私は、厳しい財政状況が続く中、行財政改革をさらに推進し、「次代を担う子どもたちのふるさと・緑花清流による松戸の創生」に全力を傾注してまいります。今後とも、皆様の変わりぬご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。本年が、明るく幸多き年となりますことを心から祈念申し上げ、年頭のごあいさつといたします。

年頭のごあいさつ

松戸の

「匠」

わが町の名人上手

をご紹介いたします

市内には、さまざまな技術、卓越した技能をお持ちの方がたくさんいます。そういう地域の「隠れた名人」にスポットを当て、技術の向上を推進し、さらには技能の保存・継承を図っていくこうと、市では昨年、「松戸市技能功労者表彰制度」を制定し、五十二人の方を表彰しました。

今回、その受賞者の方々をご紹介します。

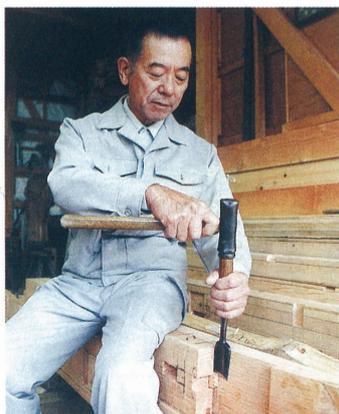


11月2日、市民劇場で授賞式が行われ、記念の盾が贈呈されました

技能功労者受賞者一覧 (50音順・敬称略)

氏名	職種	在職地	氏名	職種	在職地
相賀久夫 (あいがひさお)	クリーニング	常盤平柳町	新町輝美 (しんまちてるみ)	建築大工	根本
秋山則義 (あきやまのりよし)	とび	栗ヶ沢	杉浦正弥 (すぎうらまさや)	写真	松戸
東 恒治 (あずまつねじ)	自動車整備	金ヶ作	仙波与一 (せんばよいち)	表装	小金清志町
阿部文一 (あべふみかず)	配管	三矢小台	高久辰蔵 (たかくたつぞう)	左官	五香
有坂啓三郎 (ありさかけいざぶろう)	調理	紙敷	土田久好 (つちだひさよし)	配管	松戸
池田やを (いけだやを)	和裁	岩瀬	寺田三郎 (てらださぶろう)	建築大工	古ヶ崎
石井忠英 (いしいただひで)	パン製造	松戸	中島秀雄 (なかじまひでお)	コンクリート圧送施工	日暮
岩本四郎 (いわもとしろう)	畳製作	金ヶ作	仲嶋義則 (なかじまよしのり)	菓子製造	常盤平
植草次通 (うえくさつぐみち)	機械加工	高塚新田	中村 達 (なかむらとおる)	電気工事	根本
上野和茂 (うえのかずしげ)	畳製作	栄町	中村 昇 (なかむらのぼる)	理容	根本
卜部 守 (うらべまもる)	建築板金	稔台	野村敏夫 (のむらとしお)	美容	下矢切
江幡二千六 (えばたふじろう)	煮物・惣菜・漬物	松戸	萩原 勇 (はぎわらいさむ)	調理	紙敷
大場直知世 (おおばなおちよ)	鉄工	金ヶ作	蓮井竜一 (はすいりゅういち)	タイル張り	金ヶ作
奥野眞一 (おくのしんいち)	塗装	中根長津町	花岡和男 (はなおかかずお)	ガラス施工	大谷口
加藤静子 (かとうしずこ)	和裁	上本郷	馬場隆治 (ばばりゅうじ)	塗装	六高台
川俣安信 (かわまたやすのぶ)	クリーニング	稔台	保永孝雄 (ほながたかお)	建設機械整備	稔台
久保智嗣 (くぼともし)	タイル張り	金ヶ作	牧野能子 (まきのよしこ)	婦人子供服製造	南花島
小山一孚 (こやまかずたか)	造園	二ツ木	増岡良和 (ますおかよしかず)	建築板金	日暮
昆野泰三 (こんのやすみ)	左官	二十世紀が丘	待山勝實 (まちやまかつみ)	かわらぶき	古ヶ崎
坂本 明 (さかもとあきら)	さく井 (突き井戸)	五香	松戸 武 (まつどたけし)	菓子製造	松戸
桜中典夫 (さくらなかのりお)	配管	小金原	松丸裕和 (まつまるひろかず)	建築大工	根本内
佐々木四郎 (ささきしろう)	電気工事	中矢切	丸山和正 (まるやまかずまさ)	鉄工	上本郷
笹沼知光 (ささぬまともみつ)	防水施工	常盤平双葉町	横尾 清 (よこおきよし)	とび	小金
佐藤一郎 (さとういちろう)	製麺	下矢切	横山岩男 (よこやまいわお)	金属プレス加工	上本郷
島田正雄 (しまだまさお)	造園	常盤平双葉町	吉野正一 (よしのまさかず)	鮮魚	小金
白石宜明 (しらいしよしあき)	冷凍空調機器施工	常盤平	吉葉喜一 (よしばきいち)	建具製作	上本郷

建築大工・新町輝美



木の香ただよう工務店に入ると、新町さんは、翌日棟上げする家の梁（はり）の仕上げに余念がありません。「十五歳のときに弟子入りしてから、五十年以上大工一筋です。徒弟制度の最後の世代ですね。昔は、技は盗むものと言われていました。いずれ親方を越えるのが一番のお礼とも。技術の伝承は大切なこと。覚えるのは時間もかかります」

「こだわっていることはありますか。」

「集材や接着剤は、使いたくないですね。」

新町さんは、依頼主の希望でも「できないものは、できない」と断ることがあると言います。技術と経験に裏付けされたゆるぎない自信。昔風に「棟梁（とうりょう）」と呼ばれる人です。

「どんなときがうれしいですか。」

「新町さんに建ててもらいたい、何年かたっていいから、と言われるのがうれしいですね。そんな声がある限り、いつまでも現場に立つつもりです」

塗装・奥野眞一



塗装の仕事で一番大切なのは、補修と仕上げの選択。もとの素材をどう生かすかによって、仕上げが違ってきます。その見極めが腕のみせどころです。

「塗装は五十年ごとに塗り替えをします。今の状態をきちんと把握しなければ、最適な塗材が選べない。腕のよい職人は、触れば、その部分の『塗装履歴』がわかります」

奥野さんにとって、塗装の仕事の面白さは、どんなところにあるのでしょうか。

「建設業の中でお客様の一番身近なところにいることかな。塗り替えなどで、お客様と接する機会が多いため、ついでに家の簡単な修繕を引き受けることもあります」

仕事をする上で、心がけていることは。

「お客様から信頼を得ること。コンピューターで色・柄・模様などを瞬時に変えると、モニターを見ているお客様の顔がほころびます。情報を楽しく伝えて喜ばれたい」

松戸の「匠」

東

さんは大正生まれ。受賞者の中の最高齢者です。今でも、毎日必ず工場に顔を出して、すが、「実際に作業をしていただのは七十歳くらいまでだったかな」

なぜ整備士になろうと思ったのですか。

「手に職を、と考えたとき、これからは自動車の時代が来ると思った。私



自動車整備・東 恒治

がここに工場を建てたのが昭和三十五年。家の前の県道も一日十台程度車が通るだけだった。松戸にも修理工場が十一軒しかなかった」

そのころと比べて変わったことは。

「自動車の性能がよくなり故障もしなくなった。ただ、今は複雑になっている。

昔は溶接したり削ったりで修理できたもんだが、今はそっくり交換。仕事も自動車を持ち上げるリフトが入ってずいぶん楽になった。それまでは、寝板に乗って修理をしていたから」

音を聞くだけで車の調子が分かったそうですが、今はコンピュータで検査できてしまうね」

ほ

くは神戸の生まれで、まず、大阪で修業してから東京へ来ました。英語を覚えたくて立川の米軍基地内の店にいたこともあります。そのときは、アポもなく飛び込みでした。今から思うとよく採用されたと思いますね」

昭和46年、日本デザイン協会オフィシャルコンテス



美容・野村敏夫

トで最優秀賞を取り、二十五、六人の店の店長にならないう誘いもあったそうです。

「ファッションの流行は十五年周期の繰り返し。ただ、最近七五三のときなど日本髪の需要が増えた。若い美容師も日本髪を結るようになってほしいですね」

心がけていることは。

「地域に密着することです。若い夫婦で松戸に初めて住むようになった人などは、地元との接点がありません。老人で一人暮らしの場合、話し相手がいなくてもあります。ぼくの店で、若い人に地域の話をしたり、お年寄りの相手ができればと思います」

二

日、一回は植木と話をしろ」

これは、小山さんが若手の職人に、口癖のように言う言葉です。

土地には高低、陰陽があり、適する植物が違ってきます。それを見極めるのが腕のみせどころ。

「造園には決まった形はないんです。あるのはお客さんとの信頼関係だけ。お客さんと気持ち一致して、いい庭ができたときの喜びは何物にもかえがたい」

ただ、一時の地価高騰のせいもあって、狭い宅地が増えており、庭を作る家が減っているとのこと。若手の職人に造形の楽しみを教えることが難



造園・小山一孚

松

戸名産、なすの漬物。配り、つぶれたものは取り除きます。製品になるには二週間かかり、気温や混ぜ方によって味が微妙に変わってしまいます。そのため、「作り方を簡単に言うと、一つは『こうじもろみ』を作ること、もう一つがなすの加工です。なすは、塩漬きのなすを塩抜きしてしゅうゆで調味します。その二つを合わせ漬け込むんです」

味付けの責任者としての苦勞は。

「味の好みは時代によって変わります。うちの特色はこうじ漬け。その基本ははずさず、今までの味を守りながら、時代にあった味にするのは大変です」

江幡さんはかき混ぜながら一つずつに目を



漬物・江幡二千六

洋裁・牧野能子



牧

野さんが洋裁の仕事をするようになったのは、親せきのやっている仕立屋の手伝いを頼まれたことがきっかけでした。専門学校で洋裁を教えるなどした後

「誰に教わったわけでもないのですが、中学生のころから、母の和服をほどこ

て妹の洋服を作ったりしてました。あれこれデザインを考えるのが、楽しかったですね」

とにかく、創意工夫をすることが好きという牧野さん。洋裁のだけい趣味も、まさに、そこにあるそうです。

作品を製作中もいろいろな発想が浮かび、デザインは次々に変わっていきます。そのデザインを十五年以上使っている工業用ミシンで、形にしています。

「服を作ったあけお客様さんの喜ぶ顔を見ると、やりがいを感じます。技術があるおかげで、年をとっても楽しく人生を送ることが出来ますね」

ガ

ラスにガラス切りを当て、すっと引くと定規を当てたように、まっすぐ切れます。

「現場では手が定規。これが職人の仕事ですよ。ここまでになるには経験が必要だね。最初の五年間は住み込みでただ働きでした。そのかわり、仕事はたきこまれたね」

ガラス施工・花岡和男



職人としてこだわっていることは何ですか。

「とにかく仕事だけは納得いくまでやる。例えば、損をしてでもね。時間になつたからおしまい、では職人じゃない。だから一本気の人に向いている」

昔と違うことは。

「昔は、現場で窓の大きさに合わせて、ガラスを切った。今はペアガラス。現場では切れないから、工場出荷するときには切ると捨てるしかないから、必ず自分で寸法をとるようにしている。それと、最近ではパテができる人がいなくなった。おかげで遠くからも呼ばれるよ」

中

村さんは理髪店の六代目。「髪結」と言っていた江戸時代から続く家柄です。

「ちょんまげの時代から、ずっとここで店を開いてい

る。今は、息子が継いでく

れているので、『親父でなきゃ駄目だ』というお客さんだけやっています。逆に若いお客さんからは、『親父はもういいよ』なんてね」

小さいときから理容師になりたかったのですか。

「兄が継ぐものと思っていた。兄が戦争で亡くなり、戦争から帰って来たら親父の顔を見たら、継ぐしかないかな。でも見よう見まねでできるもんじゃなかった」

理容師の仕事で難しいところは。

「ハサミ、バリカン、カミソリ、みんな難しい。特に難しいのが、カミソリの使い方。うちは日本刀を使っているからよけいだね。昔は風船を使って練習した。髪型ではスポーツ刈り。短いと髪の毛一本でも目立つからね。まあ、一生、勉強だと思ってるよ」



理容・中村 昇

左

官とはコテを巧みに操って建築物などの「壁を塗る」仕事です。今日は住宅の外壁を塗る作業をしています。「人造石洗い出し」といわれる技法で、これができる職人さんは年々、少なくなっているそうです。

左官の仕事で一番難しいのは。

「平らに塗ること。単純なだけにこまかきがない。きちんと塗れるようになるには、十年かかるね」

福島県から上京してきた、「手に職をつけよう」と知り合いの左官屋に弟子入りしたのが、十五歳のとき。以来、左官一筋でやってきましたが、最



左官・高久辰蔵

松戸の「匠」

表装・仙波与一



「自分が仕立てた着物を、お客さんが着て、見せにきてくれる時ですね。私の仕立てはえりに特徴があつて、古くなると、えりだけ直して、と頼まれることも。大事に着てもらつていくと、うれしくなります」

先生の着物は本当に着やすいのよ、と生徒さん。その秘けつは。

「とにかく基礎をきちんと習っておけば、何でもできます。あとは、手間を惜しまず、愛情をかけること」

和裁・池田やを



「二十歳くらい。やがて、教えながら呉服屋の注文を直して、と頼まれることも。大事に着てもらつていくと、うれしくなります」

先生の着物は本当に着やすいのよ、と生徒さん。その秘けつは。

「とにかく基礎をきちんと習っておけば、何でもできます。あとは、手間を惜しまず、愛情をかけること」

住

宅街の中にある神社の集会所で、池田さんは和裁を教えています。皆でおしゃべりしながら寸法をとつたり、布を裁つたり、合間に池田さんのアドバイスが入ります。

和裁を始めたのは、いくつくらいからですか。

「二十歳くらい。やがて、教えながら呉服屋の注文を直して、と頼まれることも。大事に着てもらつていくと、うれしくなります」

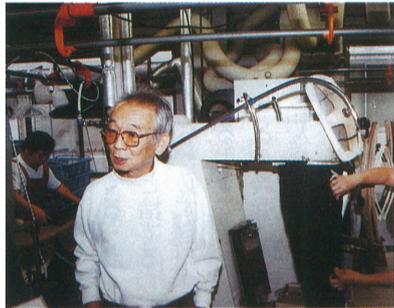
お

店を訪ねたときは、仕事の真つ最中。ズボンのプレス、ワイシャツのアイロンがけと忙しそうです。

「この店を始めてからかれこれ四十年になりました。始めた頃はザラ板(洗濯板)の世界。ドライは外注に出していました」

クリーニングで大事なことは。

「水、水の温度、せっけん。どれが欠けても駄目です。ある程度高温の水でないと汚れは落ちないし、高温にも対応できるせっけんは高い。それと、ドライの場合、溶剤のろ過がきちんとできているかどうか。汚れたままの溶剤では、一見きれいに見えても汚れが拡散しているだけで、本当は汚れが落ちてない場合もあります。いい仕事をするには手間をかけないと。お客さんに信頼されていると、いいかげんな仕事はできません。気を付けていることはしみ抜きですね。お客さんが気が付かないしみにも注意し、一点一点、手作業で抜いています」



クリーニング・川俣安信

佐

藤さんの工場を訪ねたときは、もう機械はきれいに掃除されていました。

「朝5時から仕事が始まります。戦後すぐ、父がここで製麺業を始め、その後を引き継ぎました。小学生のときから手伝い始めて、ずっとこの仕事一筋です」

終戦直後は、材料の確保が大変だったのでは。

「そう聞いています。幸い、材料を分けてくれるところがあつたようで」

そのころのエピソードを聞かせてください。

「昭和30年代はまだ設備がないので、製造が追い付かない。うちは八百屋や乾物屋に卸していたんですが、お客さんが鍋を持って店の前で配達を待っている。打ちたてを売っていくと飛ぶように売れました」

学校給食にも納品していると聞きました。

「一校でも注文があれば、その分は朝打ちます。少ないときは二十キロの注文ですが、それをこなすのが、地場産業の良さだと思えますから」



製麺・佐藤一郎

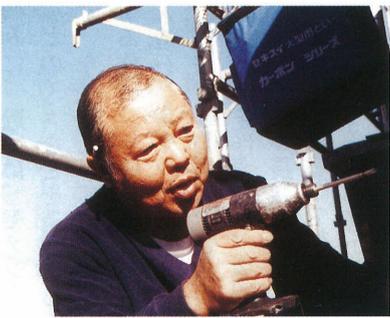
板

金を一言で言う。体で覚えるしかない。できない人は何年かかってもできない。間違つてたいてもやり直せないしね」

増岡さんは、趣味で家紋を浮き彫りにしたレリーフを作っています。

それは、どうするんですか。

「お客さんにあげる。とても喜ばれるよ」



建築板金・増岡良和

作

業台に紙を置いてのり付けし、ふすまに張る。ものの二、三分で一枚が終わり。手練の早業です。

「親が半分農業をやっているから表具師をしていたので、その縁で本郷にある表装店に弟子入りしました。厳しい親方で、二週間辛抱できない弟子がいなくらいでした。そこに七年いましたが、職人が存分に腕を振るえるとしたら、美術品の修復くらいかな。でも、若い者にも言っています。一生懸命仕事をする姿はお客にも伝わります。それに、ごまかしの仕事は五年経つたら分かる。だから、手抜きの仕事はない。その姿勢は昔も今も同じですよ」

工

場のガラス戸を開けると、焼き立てのパンの甘い香りが鼻孔をくすぐります。

パン屋になってよかったと思うことは。

「大手はラインに乗らない仕事はしない。でも、うちは学校にパンを納めています。児童の中には塩分を制限されている子もいます。その子に無塩パンを届けるのが自分の役目だと思っています。小学校から「もういりません」と言われて「あれっ」と思っている、中学校から注文がきます。そんなとき子どもの成長が分かった気がしてうれしくなりますね。おいしさと楽しさ、プラスチックの安全。今年から原料を内麦



パン製造・石井忠英

写

真スタジオを開いている杉浦さん。店にはご自慢の蛇腹式の大判カメラが。

商売とはいえ、すごいカメラですね。

「これはアンソニー社製の仕事柄、集合写真が多い。手前の人から奥の人までピントを合わせるには、蛇腹でないとな」

撮影のとき、どんなことを思いながらシャッターを切りますか。

「年をとって見返したとき、『いいな』と思える写真を残したい。最近の人は写真の色あせを気にしない人もいるけど、やはり写真はいつまでもそのままの色でないと」

記念写真のコツを。



写真・杉浦正弥

取材を終えて

時間の制約もあり、受賞された方すべてにお話を伺うことができなかったのが残念です。

取材した印象を一言で言えば、皆さん、ごく平凡な方ばかりでした。顧客のことを第一に考え、奇をてらうことなく、誠実に仕事をする。何人かの方からは「またあなたにお話ししたい、と言われることが一番の喜び」というお話を伺いました。そういう親の姿を見て、大変さを承知のうえで、多くの方の子どもが親の仕事を継ぐと同じ職場で働いています。

ちよつと前なら隣に住んでいた、そんな、市井の職人たち。私たちの日常生活は、そういった方たちに支えられてきました。

「技術立国を支えてきた技術者がいなくなった。プロ意識を持った職人がいなくなった」と言われます。幸い、松戸にはまだ、このような方たちが健在です。そのことを誇りに思い、その技術が継承されることを願っています。



受賞者に贈呈された盾

新春座談会



戸定が丘歴史公園の松雲亭で（左から、松戸さん、宮下さん、川井市長、仲嶋さん、藤木さん）

和菓子職人の魅力、職人の世界

父の背中を見て、和菓子職人の道へ

市長 皆さん、明けましておめでとうございます。

今回は和菓子職人の家に生まれ、その後を継ぐと頑張っておられる、四人の若手職人にお集まりいただきました。

昨年、本市で技能功労者を表彰させていただいた中に、皆さんの先輩である和菓子職人が二人おられました。和菓子の魅力、そして職人の世界をご紹介できればと思っております。よろしくお願ひします。

さて、皆さんはいずれも、市内で先代、先々代から店を構えて和菓子を作っていると思います。家業を継ぐという思いは、家業を継ぐのときでしょうか。実際にやってみようという決意をした動機など、お話しただければと思います。

宮下 私は、最初コックになりました。親と違うことをやってみたかったんですね。

でも、結局は親父の背中を見ていて……というのはちよつと格好よすぎますけど、そう

いう気持ちがあつて、二十歳を過ぎて、和菓子職人になろうと思ひました。

市長 継ぐと決めたとき、ご両親の反応は、いかがでしたか。

宮下 うれしいのと、そうでないのと半々だったみたいですね。親が初代ですから、自分で終わらせないという思ひはあつたと思ひます。

市長 宮下さんのところは弟さんもおつしよに仕事をされていますよね。

宮下 弟は高校生くらいのことから和菓子職人になるつもりだったようです。私が外に出てしまったので、「俺（おれ）がやる」という気持ちがあつたみたいです。

市長 兄弟でライバルというのもいいですね。

ているというのがあります。仕事のことなど、何でも素直に言うことを聞いているわけではありませんが、いつも尊敬していますね。

市長 子どものころから和菓子作りに興味はあつた？

藤木 手伝うことは当たり前でした。

仲嶋 私の場合、意識したのは中学卒業くらいです。親父に「和菓子の世界は、十代から二十代初めまでに修業しなきゃだめだ」と言われまして、私より前の世代は、中学を出てすぐ、修行に行く人が多かつたそうです。

そういうこともあつて、高校に入る時から、次は和菓子の専門学校に行くつもりでいました。二年間学校に通ひ、この世界に入りました。

今は修行中ですが、一番気に入るのが親父と仕事をしている時です。誰よりも厳しい。「店を継げ」ということを一言も言わないんです。中途半端に仕事するんだつたら継がなくていい、自分の代で閉めてもいいからと。ある程度修業して物にならなければ、ほかのことをした方がいいとまで

言われました。そんなことを言うのなら、別に継がなくてもいいかなとも思つたんですけど（笑）。

でも、藤木さんと一緒に、やはり親父のことを尊敬しているというのもあつて、和菓子職人の道を選びました。

市長 和菓子職人の場合、よその店に行つて何年間か修行し、実家の店に戻る人が多いようだけれども。

仲嶋 私はまだ外に出ていません。今年で十二年くらいになりますけど、うちの親父が……。

市長 入れてくれない？

仲嶋 まだまだ元気なので、別に帰つてこなくてもいいって言われたりします（笑）。

学校で二年間過ごして、い仲間ができて。一緒に馬鹿やりながら勉強しているうちに、ちよつと継ぐうかなつていう気になってきました。卒業して就職し、仕事の後、先輩とお酒を飲みながら和菓子の話をしたりして。結局、気がついたら、家に入つて親父と一緒に仕事をすることになりました。

市長 お父さんの反応はどうでしたか。兄が継がないとなつたら、弟にかけようと思つたのかな。

松戸 親父が私に「継げ」と言つたことはなかつたですね。後で聞くと、自分の代で、もう店を閉めるつもりでいたらしいです。結局、私が継ぐつて言つたときには、両親とも、うれしいというよりビックリしてました。

市長 皆さんのお話を伺つていると、「継いでくれ」って言つたお父さん、一人もいなかったんですね。

親である前に、職人としての厳しさがあつたんですね。中途半端な気持ちだったらごめんだよっていう。職人のこだわりというか、誇りを感じますね。

松戸 私には兄がいるんですが、その兄が大学進学の際に「家業を継がない」と言つたことから、ちよつと意識し始めました。兄が大学生のときに「本当に継がないの」と聞いたら「継がない」と言つたんで、とりあえず製菓学校に入學したんです。それでもまだ、家を継ぐことは考えていませんでした。

出席者

宮下 年秀さん
（二葉屋二代目）

藤木 信夫さん
（竹和二代目）

仲嶋 真輝さん
（青柳二代目）

松戸 栄二さん
（栄泉堂岡松四代目）

市長 川井 敏久

父が来た道、自分が行く道

市長 実際にお父さんの仕事を継いで、思った以上に大変なこともあったんじゃないかと思うんですね。継ぐ前には見えなかったものとか。

そういうものを踏まえて、家業を継ぐということを、どう感じていらっしゃるのでしょうか。

また、一緒に仕事をしてきて、お父さんから学んだことなど、お聞かせください。

宮下 まず、「大変だな」というのがありました。私の場合、違う仕事をしていて関係もありませんけど。

ことも含めて、一目置くという気持ちになりましたね。

藤木 僕は、小さいころから父に、「自分は田舎から出てきて、これだけやった」ということをよく言われました。何事でも始める、立ち上げる人は大変で、二代目は「ぼんぼん」ってよく言われて。そういうところに結構、反発があったんです。

あっても、自分には帰るところがあるという甘えた気持ちがあるなって。

親もいなくて、一人で田舎から出て来て店を持つまでになるというのは、非常に強い意志がないとだめだな。親のありがたみは、本当にないかならないと分らないかもしれないですね。

市長 「創業は易く、守成は難し」という故事がありますが、家業を引き継ぎ、安定した商売を続けていく苦労も並大抵ではありませぬよ。大変な努力が必要だろうと思います。

たんだから好きにやって、つぶしたっていいんだと言うんですけど、こっちはそうはいかない。まあ、勝ち負けをつける話じゃないんで、途中で終わってしまうんですけれども（笑）。

一番つらかったのは専門学校を出て、最初に修業に出されたときです。ある程度「できている」という気持ちだったのが、実務と学校でやってきたことの開きがものすごく大きくて。俺たちがやってきたのはこんなものだったのかと思ひ知らされるんです。学校だと一、二個作ればいいのが、実務だと千個、二千個とか。

例え、3月に桜もちを焼くんですが、3月2日は前の日から朝6時くらいまで仕事して、三時間くらい寝てまた仕事、という感じで、こんなことまでしないといけないのかって思いながら、修業していたときもありました。

うちの親父は東北の田舎から出てきた、たたき上げて、作ることに閉じてだけは厳しいですね。特に茶席のお菓子など、ものすごく厳しいです。注文の時間に合わせて、真夜中でも作っています。

ただ、店も売れないと商売になりませんので、「作る」と「売る」のバランスが難しいですね。腕とか技術をもう一度見直していきながら、いいものと売れるものの両立ができれば、と思うんですけど、なかなか難しいです。

仲鳴 いえ、仕事をしてても終わると必ず「まだまだだな」とって（笑）。

松戸 皆さんいろいろな話をされたので、何を話そうか困っているのですが（笑）。

私は接客があまり得意じゃなくて、そのことを親父にこぼしたことがあるんです。そのときに怒られたというか、馬鹿にされたんですね。お前、そんなこともできないんでどうするんだって。親父が言うには「俺たちは職人だけ、職人じゃないんだ。あくまでも商売やってる商人なんだから、そんなこと言っちゃいけないよ」と。それを言われてから、自分の中でちょっと変わりました。

すよね。「いいものを作っていればいいんだ」で、すまないところが難しい。

ただ、皆さんの言葉からは非常に前向きなものを感ぜます。親に追いつき、追い越せというか、親の素晴らしいところを素直に認めつつ、何か自分なりのものを作っていくという気概がありますね。

現在のように、何事も合理化、機械化されがちの中で、地味だけど人の手でなくてはできないこと、素晴らしい技術というものがあると思っています。

そこにスポットを当てて、町の隠れた名人というか、一生懸命やっておられる方を探すという意味で、技能功労者の表彰を始めたわけですが、皆さんのお話を伺っていると、その名人を継ぐ世代が着々と育っているということが分かって、大変うれいんですね。



宮下 年秀さん

子どもたちの世代が安心して食べられる和菓子を、作り続けていきたい

出席者の皆さんに、お正月にちなんだ作品をお持ちいただきました。「松竹梅」と、宮中歌会始のお題「幸」を題材にしたものです。

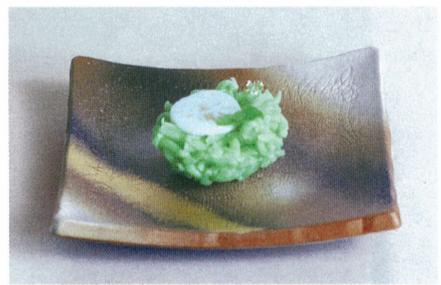
「梅」 宮下年秀作



藤木 信夫さん

「人に夢を与えられる」和菓子を作れたらいいですね

「竹」 藤木信夫作



自然の持ち味を生かした「和菓子」

和菓子には、小豆の色を基調とした、自然のやわらかい色合いが用いられています。配色も、左右、上下で染め分けたり、緑と黒で松、白と紅で梅や桜、紅と黄色で紅葉というように、色の組み合わせで自然の風物を見立てます。このような美意識は、平安時代にさかのぼる優美な「かさねの色目＝重色目、襲色目」の風習につながるものと思われま。

また、和菓子は香りもほのかで、奥ゆかしい。これは、和菓子は茶席で用いられるため、お茶の味わいを損なわないようにという配慮と共に、自然の持ち味を生かした植物系の香り（笹・桜の葉・柏の葉、ゆず、しょうが、抹茶など）を使っていることによります。

大量生産にはない、本物の味を知ってほしい

市長 この仕事に携わって、やりがいだとか生きがいを感じたこと、また逆に、苦労や悩みなどをお話してください。

宮下 やはり、お客さんを買っていただけるものを作っているかなければいけないというのが難しいです。「いいもの」を作っていれば売れるというわけでもないですし。

和菓子のお客さんはお年寄りが多いのですが、子どもたちにも、もっと和菓子というものを広めていかないと、この先、厳しいのかもしれないですね。もう少し宣伝も必要かなという気がします。

市長 和菓子職人としての喜びは、どのようなところにありますか。

宮下 お客さんに「お宅のじやないのだめだ」と言われるとうれしい。手を抜けないという気になります。

藤木 修行が終わり実家に戻



市長 川井 敏久

皆さんで、「松戸に行けば、これがある」というような名物を作っていただきたい



「春幸」 仲嶋真輝 作



仲嶋 真輝さん

一番気を使うのが、親父と仕事をしているとき。誰よりも厳しいです



「松」 松戸栄二 作



松戸 栄二さん

お客さんにおいしい食べ方をアドバイスすることもあります

種が和菓子産業にたくさん参入してきているんですね。お団子などは、朝作つたら夕方になると硬くなるのが本来なのに、それがお客さんに通じなくなっている。三日、四日柔らかい製品が当たり前になると、「何であなたの」と硬くなるのよ」って言われるんです。お客さんには大量生産にない、本物の味を知ってもらいたいのですが、なかなか難しいです。

松戸 初めて一人でやってみると言われ、その品を納めて、後日、代金をいただくに伺つたら「良かったわよ」ってお客さんに言ってもらったんですね。あれはうれしかった。

つらいことは、仲嶋さんのお話にもありましたが、和菓子を作るうえで、「当たり前」と思っていることが通用しない

また、息子がいるので、息

い時代になってきたということ。初めてのお客さんには、おいしい食べ方をアドバイスするようにもしています。また、「甘さ控えめ」がはや

伝統を受け継ぎ、新しい夢を育てる

市長 最後に、将来の夢についてお話しいただけますか。また、職人として自負していること、市民の皆さんへ伝えたいことなど、お聞かせください。

宮下 大きくいうと、松戸が「人にやさしいまち」になればいいなと思います。そのために自分ができるとは、本物の和菓子、子どもたちの世代が安心して食べられる和菓子を作り続けていくことだと思います。

また、息子がいるので、息

って、「甘くない和菓子」と言われたときには、ちょっと困りましたね。「そんな和菓子ありません」とも言えないですし(笑)。

子が「継いでもいいかな」と思うような店にしたい。それが、自分ができる最高の親孝行だとも思いますから。

藤木 修行中の先輩で、実家は造園業でしたが、「いちご大福」を食べたときに和菓子の業界に入ろうと思った、という人がいたんです(笑)。

和菓子職人は地味にこつこつ、という仕事ですが、そういう「人に夢を与えられるもの」を作って、和菓子の魅力を伝えていきたい。

仲嶋 私はまず、一人前になって親父と一緒に仕事ができるようになることです。そして、ゆくゆくは「千葉の松戸に『青柳』あり」と言われるような店にしたい。

松戸 うちは、学校に紅白まんじゅうを納めています。そういうこともあって、親父は口癖のように「子どもが食べても安心なものを作らなきゃだめだ」と言うのですが、まずは、その志を継いでいきたい。

市長 今回は、皆さんのお話を

何って、職人としてのこだわり、また将来への前向きな姿勢に大変、感銘を受けました。実は松戸には和菓子屋が多いんです。皆さんのように、若くて意欲のある職人さんも育ってきている。皆さんで、ぜひ、「松戸に行けば、これがある」というような名物を作

また、皆さんのお話の中にもありましたが、食べたときに「幸せ」や「豊かさ」を感じさせてくれるものを作り続けて欲しいですね。

伝統文化というものは、途切れてしまうと復活させることは難しい。わが松戸に、和菓子という日本の伝統文化を引き継いでいこうという若い人たちがいることを、大変頼もしく思います。本日は、どうもありがとうございました。

ARROW CROSS WORD

アロークロスワード

写真やイラスト、またはヒントから連想できる言葉を、パズル中の例「いさな」のように記入してください。そしてオレンジ色の枠の中に入った文字をA～Dの順番に並べると、一つの言葉になります。その言葉をお答えください。
(答えのヒント＝元日の朝に…)

正解者には、抽選で下記の賞品をプレゼントします。ハガキに下記の応募要領を記入し、ご応募ください。

★注意★
矢印が上下に向いている場合は上から下へ縦書き、矢印が左右に向いている場合は左から右へ横書きになります。

い (A) 紙魚 (読めますか?)
調味用の甘い酒

さ 「魚」に「弱」で…
上薬をかけないで焼いた陶器

な シンピシウムも仲間です
クジラの古称
チャーシューの和訳

口の中でほろほろ崩れる感じの和菓子
大阪名物○○焼き
味を引き立てる○○味
魚のえら下。ふりの○○

ボラの卵巣の塩漬け。○○スミ
小豆を使った甘いもの
お相撲さんが踏みませ
○○寒さも彼岸まで
肉を串に刺して揚げたもの
上下にまっすぐ通った木目

○○は外、福は内
ステーキなどの付け合わせの香草
首の長い動物
○○の摩周湖
しめ○○。○○の味噌煮
とげとげの皮の中から出てくる秋の味覚
刀の錆に似た和菓子

○○の見物
北海道○○地方。鍋も有名
東京銘菓、雷○○
○○武者、○○戦、○○警官
栗で作るおせち料理
田沢湖畔のこの像は誰?
日・水・鳩・砂・からくり
○○こまちの新米
大島名物○○油
運転中に腫れると危険

○○を天にまかせて…
信州名物戸隠○○
寒い冬に暖かい○○
サラリーの前になったもの
白で挽くとできます
黄色くて猿の好きな果物
あんこの原料になる豆
佐賀県にある○○○○温泉
医者いらずと呼ばれる秋の味覚

骨の内側の柔らかい部分
俵万智「○○記念日」
井上陽水の名曲「○○がない」
○○よリスダチ
夏の代表的な果物
唐辛子+ごま油
クリスマス○○
小豆のかわりに枝豆を使う○○餅

種類豊富な和菓子のねり○○

餅などを餡でくるんで栗や小豆をつけたもの

○○○○団子

○○餅、○○湯、○○切り

東葛新春特別番組
「明るい未来へ みんなのまち」
年の初めにあたり、東葛地域の市長（松戸市・柏市・流山市・我孫子市・鎌ヶ谷市）が、未来のまちづくりについて語ります。
★1月2日(金)午前10時～10時58分
★千葉テレビ (UHF 46チャンネル)

プレゼント

A賞 柏レイソル・レプリカユニフォーム (2人)

B賞 「モモと時間どろぼう」(5組10人)
ミヒヤエル・エンデ原作、劇団仲間出演の、とてもファンタスティックなお話です
日時3月6日(土)午後3時開演 会場森のホール21大ホール

C賞 博物館グッズ① (5人)
虚無僧携帯ストラップ、ジョウちゃん・モンちゃんメモ帳、博物館常設展招待券をセットで

D賞 博物館グッズ② (3人)
埴輪ぬいぐるみキーホルダー2個 (人・馬)をセットで

E賞 2004年松戸市観光カレンダー (5人)

F賞 戸定グッズ (20人)
戸定歴史館オリジナルハンカチ、戸定ポストカードをセットで
※A～F賞にもれた正解者の中から抽選で30人に記念品をお送りします。

★ 応募方法 ★

ハガキ (おもて) ハガキ (うら)

〒271-8588

50

松戸市役所
広報課
イヌ係

- クイズの答え
- 希望賞品 (1つのみ)
- 住所
- 氏名
- 年齢
- 職業
- 広報まつどに関する意見など

締め切り…1月16日(金) [消印有効]
※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。クイズの解答は、広報まつど2月5日号でお知らせします。