

視野はいつも10年先に

新感覚のフラワーベースを製造販売する株式会社クレイ。「クレイ」という社名をご存じでなくても、その製品はお花屋さんの店先や雑誌記事、テレビ番組の背景で何度も目にしているかもしれません。河内長野市原町に創業して38年、創業者の小西護さんにお話を伺いました。



原町にある本社のショールーム（事務所）にて

Profile 小西 護(こにしまるる)さん プロフィール

株式会社クレイ会長。全国花材流通協会理事。1943年河内長野市生まれ。金沢美術工芸大学では油絵を専攻。卒業後、愛知県陶器製造会社「コト」を経て1978年、河内長野市にて株式会社クレイを創業。2014年、長男の英夫氏に事業承継して現職。趣味はゴルフと旅行。

■株式会社クレイ 河内長野市原町1-3-7 Tel:0721-53-1965 http://www.clay.co.jp

アレンジの可能性を広げ、空間に物語を添える器としてプロのフロリスから高い評価を得ている株式会社クレイ。東京・六本木にショールームがあり、製品は華道家の假屋崎省吾さんや料理研究家の栗原はるみさんなどにも愛用されています。

38年前に会社を立ち上げた小西護さん。河内長野市内の農家に生まれました。「当時はまだ遊園地だった長野公園のすぐそばに家があって、子どもの頃は川で魚を獲ったり山で百合や秋の七草を摘んだりしたものです」。そんな自然の中で育まれた感性が今の仕事に息づいています。

絵が好きで富田高校から金沢美術工芸大学へ進み、卒業後は愛知県瀬戸市の陶器メーカーに入社しました。大阪万博が開かれた時代です。「デザイナーでしたが、主力商品はタイルで企画や貿易、市場開拓で走り回りました。でも、この経験が起業後

に大いに役立ちました」。12年のサラリーマン生活を経て、1978年株式会社クレイを設立。「生活が豊かになればフラワーアレンジメントやギフトの需要が伸びる」と見越し、ギフト用の花器にターゲットを絞りました。創業のスタートを河内長野市にしたいのは、お母様を亡くしお父様を放っておけないという長男としての責任感からでした。ゼロからのスタートで力を注いだのはブランド力。「優れたデザイン、品質はもちろん、いつ注文しても製品が入るという安心感がお客様の信頼を育み



グレコローマン様式をベースにした伝統的なデザインにトレンド感を吹き込んだ新作。



2016年新作コレクションより。パレンタインデーや母の日にもおすすめのハート型花器。

「hanaikukabijin」は、花育プログラムに沿って開発された子ども専用の花器。

ペットボトルが水のこぼれないお洒落な花器に!

ポトリトップビジュ

ペットボトルの口に装着するだけで水のこぼれない一輪装に変身。「PC業務で疲れている女性のストレスを花の力で癒す」というコンセプトで開発されたクレイの大ヒット商品。プレゼントにも。全7色、500円。※河内長野市内では「フローリスト葉菜野」(Tel:0721-56-0878)ほか生花店で販売。



最後に起業家としての原動力を伺いました。「ぶれない心の軸を持つことです。商売にはリスクと失敗がつきもの。それを乗り越えることができるかどうかは、自分だけでいく! というぶれない心があるかどうかではないでしょうか」。走り続けて半世紀。みずみずしい感性は今も健在です。

美味楽 Shop Buono2 (ボノボノ)

かま 窯焼きピッツァと地元産野菜が楽しめる森の中の隠れ家的イタリアン



セイロ蒸しランチセット1,480円(税別)。お好みのピッツァ&ドリンク1,130円+350円。富田林市、河内長野市産のお野菜7種のセイロ蒸しが付く。写真は千早赤阪村、日下界さんが作られたさつまいもを使用した「さつまいもとサルシッチャのピッツァ」。外カリカリ、中モチモチの香ばしい生地に、さつまいもの甘みとサルシッチャのスパイスの香りが好相性。オーリーブオイルのジューシーな風味がわっと香り、食欲そそる。

309号線沿い、木材団地の一角に木々に囲まれたイタリアンレストランがあります。光が降り注ぎ、木のぬくもりあふれる店内から庭の緑を眺めると、まるで森の中にいるような気持ちになります。

イタリアンレストラン「Buono2」は、3年前にオープンしました。シェフは20年間のイタリアン経験を活かし、地元産の野菜をたっぷり楽しめるようにとメニューを考案しています。富田林市や河内長野市などの生産者から野菜を仕入れ、その日使用する野菜の生産者名は黒板に記載。お客様に、より安心していただく

ための心配りです。

オープンキッチンからは、見事な窯を見ることができます。400度の窯で焼くピッツァは、お店の目玉商品の一つ。生地タネは温度や湿度を考慮して配合を調整し、焼いた後、冷蔵庫で1日寝かせ発酵を止めます。翌日その生地を取り出すことで、最適な生地を営業時間に使用できるようになるのだとか。水分量をしっかり計算し、注文ごとに高温の窯で短時間で焼き上げれば、外側がカリッと、中はモチっとした食感の香ばしいピッツァになるのです。ランチセットには13種類のピッツァが用意され、生地のおいしさをたっぷり楽しむことができます。

家族連れのお客様が多く、お絵かきセットやお子様用のメニューも常備。さらに宴会や貸切も可能ですので、パーティーや歓送迎会など幅広く利用することができます。土、日、祝日などは混み合うこともあるので予約がおススメ。



ランチメニューには+350円でケーキを追加できる。ケーキは約9種。季節によって内容の変動あり。ティータイムにはドリンク付き650円で提供。



「ゆっくりしていたために席同士を広くとっています」と店長。天井も高く開放感がある店内だ。暖かくなったらテラス席も気持ちいい。

キッズ対象のピザ体験教室も好評。1人1,500円、2人目以降+500円で生地をこねたが作りができる。大人対象の要望もあるのだとか。

オーナーは元近鉄パuffersの光山英和氏(現DeNAコーチ)。お店をオープンする際には店長とオーナーがじっくりと相談し「ゆっくり過ごしていただける店」をコンセプトにしたそうです。その言葉通り、高い天井や広かった席間、シンプルで清潔感のある店内は、親しい友人や家族とくつろぎながらゆっくりした食事ができる雰囲気。ぜひ森の中の隠れ家的イタリアンで、楽しいランチタイムをお過ごしください。

Buono2 (ボノボノ)

- 2月末までにリンクアプレッシュを体験された方には次回に利用できるお料理半額チケットをプレゼントします。
- 住所: 大阪府堺市美原区本材通4-116 ●Tel: 072-320-3820
- 営業時間: ランチタイム 11:00~14:00 ティータイム 14:00~16:00
- デイナータイム 17:00~22:00
- 年中無休 ●駐車場: 約50台

3枚まで同時に焼くことができるという窯。デザートピッツァも人気。

1/2 DAY TRIP かわいいコンペイトウを手づくり 「コンペイトウ 堺プチミュージアム」

16世紀にポルトガル人宣教師によって日本に持ち込まれたといわれるコンペイトウ。でも、トレードマークでもある星型のツノは、その後、日本で独自に生まれた産物とか。堺市界区にある大阪糖菓の『コンペイトウ 堺プチミュージアム』では、そんなコンペイトウの歴史やツノのできる秘密などを楽しみながらコンペイトウづくりが体験できる企業ミュージアム。「可愛くて面白いコンペイトウの魅力を発信したい」という同社の野村会長のアイデアで12年前に誕生しました。

贈り物にも。パレンタインやホワイトデーの



創業70年の大阪糖菓。ミュージアムは八尾本社にもあります。菓子包装加工部門に併設された工房では、完成までに10日~2週間かかる製造工程のうち最後の仕上げ作業を体験できるほか、同社が開発したさまざまな味のコンペイトウの試食も。ちなみに、大人向けのワイン味やアスリートにおすすめの塩味、すき焼きにも入れられる松茸味など新感覚のコンペイトウにびっくり! 懐かしいカルメラづくりの実演もあり、でき上がったコンペイトウはお土産として持ち帰ることができます。体験は要予約で8名から受付。所要時間は約90分。ほかにカルメラづくりやシュガーアート教室を開催。売店では販売も。



最初にコンペイトウについて座学で学習。



体験工房。35度に焼いた鉄製でロップをかけながらコペイトウ。左は体験教室でつくったもの。

●堺市堺区南島4-148-12 アクセスは南海本線「七道」から徒歩約10分
TEL: 072-282-2790 営業時間: 10:00~17:00(定休日: 土日祝) 2歳以上一律1,000円
※体験は要予約(席席に2名未満での体験も可) 駐車場2台(無料)

岩湧の森の中の山に伝わる「臥龍洞」伝説について教えて。

「臥龍洞」は岩湧の森の休憩所「四季彩館」の近くにあるということで同職員の小西茂さんに案内していただきました。それは岩湧寺の東側にそびえ立つ岩山に。「あれですよ」と小西さんが指さす先を見ると花崗岩の岩盤に斜めに走る大きな亀裂が。崖に覆われた道を進むと5分ほどで入口に到着。

洞窟に住む龍をお坊さんが退治した?!



花崗岩の断層の入口には網が、確かに龍が居るそう。雲霧気。

辺りは樹齢500年の巨杉が天高く茂る。中央の亀裂が臥龍洞。験道の開祖、(殺小角)とも言われています。加賀田で雨乞いの神様として信仰される龍神さまとも結びついてこんな伝説が生まれたのでしょうか。すぐ近くには『長寿水』と呼ばれる豊富な水量の水場があります。40、50年前には神霊スポットとして占い師が集まっていたそうです。

足元が悪く分かりづらい場所にあり、訪れる際には「四季彩館」で道を尋ねるといいでしょう。



洞窟から外を見たところ。

という伝説があります」と小西さん。さらに詳しい話を河内長野市郷土研究会会長の椋本進さんにも伺いました。

「この辺りは中世、大峯奥駈と並んで栄えた葛城二十八宿という葛城修験の道場でした。龍を退治した僧侶は修



近くにある岩湧寺。役小角が開いたといわれる。

すぐ近くに「大杉大神」を祀る祠が。他にも「縁結び地蔵」など祠が点在。

質問を募集しています! 「ここになぜこんなものがある?」「この由来は?」など、街の中でふと感じたクエスチョンをお寄せください。あなたに代わってお調べします。応募先は欄外の宛先へハガキまたはFAXにて受付いたします。

2016. 2/28日 第16回 ボランティア 市民活動フェスティバル

10:00~16:00 入場無料

会場: 河内長野市立市民交流センター「キックス」

主催: 河内長野市・市立市民公益活動支援センター
TEL: 072-523-8100 FAX: 0721-53-8030
後援: 河内長野市教育委員会

ガス火でおいしく!! かんたん本格Cooking

材料(4人分) たらたらクラタン

- ①タラは骨を除いて二つに切り、軽くコンソウして、しばらく置き、水気をぬく。薄力粉をまぶし、オリーブオイルでこんがり焼く。
- ②タラの骨は茶色部分を除去し、さっと洗って、ほうれん草は茹でてから、魚介類は、4cm長さに切る。
- ③白ネギは4~5cm長さのぶつ切りにして、グリルで焼く(両面焼きグリル 上下強火 4~5分)
- ④耐熱皿にバターを薄く塗って、①②③を平たくのせ、上からクリームソース、チーズ、パルメザンをのせて、オーブンで焼く。(200℃・15分)
- ⑤クリームソースの作り方
- ⑥鍋にバターを溶かし、ふるった小麦粉を加え、弱火で火を落とし、とろけてきたら、牛乳を少しずつ加えて混ぜながら加熱する。
- ⑦生クリームを加え、塩、コンソウ、ナツメグで味をととのえる。

ホンモノはどれ?

7 4 1

8 5 2

9 6 3

応募方法

ホンモノの答え、住所、氏名、電話番号、年齢、職業、本誌の感想要望などを明記の上、欄外の宛先「ホンモノはどれ?」係へハガキまたはファックスでご応募ください。

※2月末日締切 消印有効。
※当選発表は発送をもってかえさせていただきます。
(No.2688の正解は②でした)

正解の方から抽選で図書カード(2000円)を5名の方にプレゼントします。

キャラクターデコレーションケーキ

社員かのおすすめ情報

河内長野ガス 板東 陽子

メルヘン、グリムスハイムで注文できるキャラクター&お絵描きデコレーションケーキをご存知でしょうか? お誕生日などの記念日に好きなキャラクターや絵を描いてもらえるケーキで、2日前までに予約が必要です。私は、子供の頃から、メルヘンのケーキやクッキーが大好きでした。一時期は少し背伸びして百貨店のケーキを買っていたときもありました。最近は再びメルヘンのケーキのファンになっています。注文するときの気恥ずかしさも、完成度の高さに感激しました。もちろん、美味しさも抜群です! 一昨年はフォッコ、昨年はケロマツを直書きしてもらいました。少し前の娘の参観日に「お店たんけん」のグループ発表があり、メルヘンの名前の由来について聞きました。「グリム童話をとって、夢のあるお店にしたい」ますます好きになりました!

また楽しみ♪です。「イソップの果物かご」「魔法のじゅうたん」など...(*・*)

娘のお誕生日