

美味楽 Shop 創作精進料理 庫裏「KU-RI」

心を観る間口が広がる、古えと今を結ぶ場所



限定20食のあずき茶粥と季節の蒸し料理セット。使用材料は「あずき茶粥」小豆・お米・番茶、(せいら菜)白米・かぼちゃ・安納芋(あんのかいも)・春菊・にんじん・レンコン・白ネギ等の3種。かぶしがいるちみじみ大根・大根・柚子胡椒・(揚げ物)車麩(くるまぶ)・アボガド・わさび菜・かつお(節の物)にんにく・大根・キャベツ・トマト、(煮物)くらかけ豆・紫花豆(むらさきはなまめ)・大豆・キャベツ・トマト、貴重な北斗の塩・塩昆布・梅干し、デザートはロールケーキが付いて2,000円(料理とデザートは3週間ごとに変ります)。

国宝観心寺の金堂から少し西に離れた国道沿いにお寺の庫裏(台所)があります。休憩所がなかったため、お参りに来られた方が休んでいただく場所にできないかと考えはじめたことが、昨年10月の庫裏「KU-RI」オープンにつながりました。

「お時間があれば重要文化財の書院をご案内してから、庫裏にお通ししているのですが、多くの方々が雰囲気の違いに驚かれます」と永島ご住職。400年前の伝統ある日本建築とシンプルで機能的な北欧デザインが融合した空間は、まさに古えと今を結ぶ場所。

JAZZが流れ北欧の花瓶やグラスが彩る中でいただく創作精進料理も驚きの凝縮。見た目も味も、豚カツなのにお麩でできている。風味は牡蠣フライなのに材料は大豆。何でできているか、どうやって味付けしているかを考えただけでもワクワクします。もちろん素材はできる限り地元産を使用。

そして、厄除けのあずき茶粥と祈禱済みの北斗の塩、塩昆布、境内にある樹齢100年以上の梅を使った梅干しなど。肩肘張らずに高野山の修行場に準じた精進料理をいただけるのは、ありがたい限り。

「お料理だけでなく、空間も楽しんでいただきたいと思っています。庫裏が皆さんに開かれたことで、若い方々にもっととお寺に親しんでいただければ」とおっしゃる永島ご住職と奥様。「日本遺産に河内長野も登録さ



向かって左からスタッフの土師(はぜ)さん、オーナーの永島さん、スタッフの松永さん、森下さん。

門とロゴマークが目印。金堂から少し離れたところにあるので注意。



幾何学模様の欄間が施された書院。歴史と伝統の中にも進取の気勢が。

色彩と光があふれる空間。すべてのものにこだわりと伝統が感じられる。

れることを願っています。地元の方々に素晴らしいを再認識していただいて、もっと誇りをもっていただきたいです」古えと今を結ぶ場所、庫裏「KU-RI」は河内長野のより豊かな未来につながっています。

創作精進料理 庫裏「KU-RI」

- 住所: 大阪府河内長野市寺元475 ●TEL: 050-3746-8600
- 営業時間: 11:00~15:00 ●営業日: 月・火・水曜日(完全予約制)
- 駐車場: 有り(川上駐在所前交差点の駐車場をご利用ください)

古木を利用した独創的な生け花が大人の空間を演出している。

三角形のつまようじでイノベーション!



百年企業の重みを感じさせる工場で、この工場の一角には大正13年から長い間使われてきた機械が資料として今も残ります。現在は稼働していませんが、小学生の社会見学でデモンストレーション運転が行われます。

Profile 稲葉修(いなば おさむ)さん プロフィール

1942年河内長野市生まれ。広栄社取締役会長。京都外国語大学英米語科卒業。3年間、繊維商社での勤めを経て1966年、広栄社に入社。1985年3代目社長に就任。2012年、甥の行信さんにバトンを渡して現職。趣味は登山、読書、陶芸。著書に「楊枝から世界が見える—楊枝文化と産業史」(冬青社)がある。

進化する広栄社のオーラルケア用品

- ①「歯のピーリングスポンジ」
- ②三角ようじ「デンタルピック」
- ③歯間ようじ「ドクターピック」
- ④舌掃除「タンクリーナー」
- ⑤奥歯の裏側歯ブラシ「バックフィット」
- ⑥歯ぐきブラシ

「研究開発と独自技術の創造」を企業理念の一つとして掲げる広栄社。製品の生産は全て上原町にある工場内で生産。しかも製品をつくる機械自体も自社製造しています。社内には2名の機械技師が在籍し、機械設計から製造、メンテナンスまで行います。こちらは「歯のピーリングスポンジ」のラインで1日15,000個生産。6代目のマシン。

●広栄社 河内長野市上原町885
http://cleardent.co.jp/

ここに注目!! 機械から手掛けて製品は100%自社生産!

「社屋にはお金をかけませんが、機械にはとことん」と笑う稲葉さん。

河内長野の地場産業である「つまようじ」の会社として知られる「広栄社」。1917年の創業から今年はちょうど100年! 弾ける笑顔の口元からこぼれる白い歯がトレードマークの稲葉修さんは、その会長。今やつまようじを超えて世界に発信する「オーラルケア用品専門メーカー」へと発展させた元祖アントレプレナー(起業家)に、お話を伺いました。

「つまようじといえは軸が丸い」と思っていないでしょうか? しかし、欧米をはじめ世界中で、つまようじの軸は二等辺三角形の三角ようじが主流。丸いようじは果物などを刺す調理用具で、歯をお手入れするものではないんです。のつけからそんな話をされる稲葉さん。同社で製造するつまようじも現在は三角ようじか、その進化版。三角ようじは52年も前から製造しているというから驚きます。

「三角ようじは、当時輸出先でもあったオーラルケア先進国のスウェーデンから製造依頼を受けたのが始まりです。製造をきっかけに北欧を販路開拓に回す中で、歯や歯ぐきのケアの大切さに気付きました。そこで日本でも、と意気込んで販売したのに、残念ながら全然ヒットしませんでした」。

会社存続の危機を感じた20代。「三

角ようじが日本で売れるようになるには、まず歯や歯ぐきのケアに関心を持つてもらわなければならない」と本格的にオーラルケア用品の開発に着手。その後、自ら日本人間工学会歯科部会に入り、歯のケアについて研究を開始しました。1990年には「歯間ブラシ」を発表、2012年には水だけで歯の着色汚れを取る「歯のピーリングスポンジの開発」で発明協会の発明奨励賞を受賞するなど開発

です。マネされなければ価格競争に巻き込まれることなく、市場を世界に広げて経営の安定化につながります。ものづくりとはそういうものではないでしょうか」。

稲葉さん、74歳。明日の日本を支える元氣なもののづくり企業の旗手として、ますますパワーアップしています。

『ガルマン世界料理本大賞』受賞!!



海外では「ミスター・ツースピック(つまようじ)」の異名を取る稲葉さん。著書「楊枝から世界が見える—楊枝文化と産業史」(写真左)の英訳版が、料理本のアカデミー賞といわれる「ガルマン世界料理本大賞」2016の企業部門グランプリを受賞しました。写真右(上下)は昨年5月、中国 煙台で行われた授賞式での光景。

1/2 DAY TRIP 猫ワールドにどっぷり浸る 「ゆめいろミュージアム」

近鉄南大阪線・藤井寺駅から北へ5分、風情ある入母屋造り大和棟の町家の門をくぐると、猫・猫・猫…。「ゆめいろミュージアム」は館長である田中克明さん・圭子さんが1997年に住まいの一角を改装して開館した猫のアートギャラリー。館内にはご夫婦が全国を探して集めた猫をテーマにした作家のアート作品のほか、かわいい雑貨もいろいろ。1点ものの作品も、リーは珍しく全国からお客さんが訪れたとか。

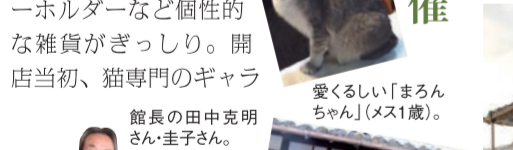
築140年の古民家ギャラリー 3月は「春の福猫展」開催

建物は明治10年に建てられたもので築140年。かつては「おくどさん」のあった台所や先代が営んでいた質屋の間取りがそのまま残され、古民家建築としても見応えがあります。2月は年一度のセール。3月~11月は2カ月毎に企画展を開催。3・4月は「春の福猫展」。店内には愛猫の「まるんちゃん」と「ゆきちゃん」がお出迎えしてくれます。



6間と太い梁や柱が視線のようにそのまま残るギャラリー空間。

か、バッグやTシャツ、アクセサリー、キーホルダーなど個性的な雑貨がぎっしり。開店当初、猫専門のギャラ



館長の田中克明さん・圭子さん。



●「ゆめいろミュージアム」住所 藤井寺市北岡1-8-46 Tel:072(952)2101 開館時間 11:00~18:00(月・火曜日休館) ※11~1月は休館

2017年2月26日 10:00~16:00 ボランティア 市民活動フェスティバル

~伝えたい 私の思い 君の声~

会場 河内長野市市民交流センター「キックス」 河内長野ガス 河内長野市市民公益活動支援センター「るーぷらざ」

主催: 河内長野市 河内長野市市民活動支援センター「るーぷらざ」(指定管理者) NPO法人はびる 後援: 河内長野市教育委員会

問い合わせ先: 河内長野市市民公益活動支援センター「るーぷらざ」 TEL:0721-53-8100 FAX:0721-53-8030 Email:topplaza-kawachinaga@wind.ocn.ne.jp

入場無料

予告 2017年4月 河内長野ガス 新料金プラン登場!

2017年4月 ガスの小売全面自由化がスタートします。



新料金プランについては順次お知らせいたします。

電気の自由化に続き、2017年4月より都市ガスの自由化が始まります。河内長野ガスは、引き続きお客さまから弊社の都市ガスをお選びいただけるよう魅力ある都市ガス料金メニューを提供していくとともに、住まいに関する幅広いサービスの提供にも努めてまいります。

ガス機器をお使いいただく際のご注意

キッチンで ガスコンロや小型湯沸かし器をお使いの際には、必ず換気扇を回すか、窓を開けて換気をお願いします。また、ご使用中に火が消えたりする症状が出た場合には、当社もしくはご購入された販売店まで点検修理のお申込みをお願いします。

お部屋で ガス暖房機をお使いの際には、1時間に1~2回程度、窓を開けて新鮮な空気を入れ替えてください。

ホンモノはどれ?

7 4 1 2 8 5 3 6

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.274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。

社員からの おすすめ 情報 おうちでタコパ! ふわた口たこ焼き

リビングセンター長野 西谷 直美

【もちもち・ふわふわ・だし付き生地】×【ソース・醤油・ほん酢・梅干れ・塩マヨ七味・ホウトクソウ】×【多様な具材】= ホンモノ無敵なたこ焼き。みなさんはお好きですか! お店のたこ焼きをお家で、と、たこ焼き粉袋のレシピ通り作ったのに、コロンと重たいたこ焼きになっちゃった方にオススメしたいのが… コチラ!

「ご家庭のたこ焼きワンランクUP術」ポイントは2つ!

【1】1人前=粉70g+冷水350cc+卵1個+クレープ1個 ふるった粉を「冷水」で溶くのがポイント! もちもちトロロ生地になります。

【2】一度に返さず、じっくり待って45°ずつ 生地の焼けた部分を「少しずつずらして回し焼く」ことで、空気に閉じ込めた熱気でタコをボイル。生地にタコの旨味が移って、たこ焼き全体がおいしくな〜る!

【オマケ情報】 お子さまといっしょにタコパをするなら、山善 たこ焼き器24個SOPX-1180)などの、タテヨコ直線印刷でタコ溝もついているたこ焼き器が使いやすいです。手軽なたこ焼き屋さん気分!