

古代染料「ベンガラ」に新たな可能性を吹き込んで。



Profile 中島 留彦 (なかじま・とめひこ)さん プロフィール

1959年羽曳野市生まれ。高校卒業後、家業を継いでベンガラ職人に。1991年ナカジマ株式会社設立。代表取締役。若い頃は「トミー中島」の名でギタリストとして関西フォーク界にも登場。ギターテクは、いま浪曲の三味線に。ほか趣味はサーフィン。羽曳野市で奥様と2人暮らし。

塗り仕事がいよいよなくなつて……。家業存亡の危機を救ったのが、オーガニックコットンとの出会い。「天然顔料のベンガラと有機栽培で育てられた綿布。これを合わせたら、いけるんじゃないか」と。「マーケットを変えた。これがよかった。厳しい時代変化も、見方を変えたらおもしろい。糸へん業界は下着人でしたけど、素人がゆえに繊維メーカーさんからアパレル、小売店さんへと次第に間口が広がりました。」※突っ込み系繊維業界

東北大震災後は復興支援にベンガラ染めのワークショップを開くスクールの修了生も多くなりました。「染料の使い方には上手いも下手もなく、色を楽しみ、その人なりの表現や喜びの発見につながればいいなあと。中島さん、こんな言葉で決めてくれました。」

防虫、防腐効果に優れた紫外線から木材を保護する塗料として古来、自社建築や家屋に広く用いられてきた「ベンガラ(弁柄)」。ナカジマ株式会社の社長 中島留彦さんは、赤土からつくられるこの塗料を繊維に用いるべく改良し、日本初の「ベンガラ染め」を始めたパイオニアです。羽曳野市にある工房「古色の美」を訪れました。

「ベンガラの染料は土が原料。水とバケツがあれば染められ、土に帰るので排水は地面に流せます。掃除、洗濯、家事と同じように日常的に染物をする。そんな願いがあるんです」。熱く語る中島留彦さん。社寺や日本家屋の建材に塗るベンガラ職人だった中島さんが、建築塗料のベンガラを繊維の染料にと注目したのは20年ほど前です。「新建材による住宅の増加でベンガラ

も、「染料は混ぜて使ってもOK。色を重ねたり、筆で描いたり、搾ったり。ベンガラ染めは何でもありです」。現在5名のスタッフと共に染料の製造販売と染色加工、スクール運営を中心に展開。自然や健康志向の追い風を受けて、工房には全国各地から技法を学びたいという人たちが集まります。

自分色に染めよう! ベンガラ染め1日体験スクール

スタッフさんと。工房はいつも活気にあふれて。

ベンガラ染は水だけで簡単に染められる環境循環型の染料。大人から子どもまでだれもが楽しめます。スクールは基礎から上級まで各種。1日体験クラスは持ち込んだTシャツや好みの生地を染めます。2500円(要予約)。所要時間は2時間。詳細はホームページ等に。

●古色の美 羽曳野市古市3-6-21
近鉄長野線古市駅から徒歩7分。日曜休み。
Tel:072-957-7755 URL : http://www.kosyokunobi.com

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。

※8月末日曜切 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.277の正解は⑧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。

手作り柿の葉寿司

河内長野ガス 奥山 順子

友達から「柿の葉っぱが大きくなってきたよ〜そろそろ作る?」とメールがきたらこの時期恒例の柿の葉寿司作りです。きつかけは友達の実家の柿の木の葉っぱが秋を過ぎた頃から落ち葉掃除が大変・・・柿は食べると葉っぱはいらんわ・・・」でも柿の葉寿司って柿の葉っぱで作るよね・・・「作れるけど葉っぱはいらんわ・・・」と簡単に考え作り始めたのが10数年前・・・最初は6合のご飯に対して作り終えるのに6時間以上かかりタタタでしたが、ここ数年は二人の役割分担が決まり早く作れるようになりました。小さい葉っぱは巻かず捨てたのですが2枚交互に合わせたら使えます。葉っぱで巻いた後並べていくのが案外難しく押さえておかないと葉っぱが広がります。牛乳パックに収めていくと丁度良い大きさをうまくいくのがわかりました。

サバは塩サバを許に付けて使えば手軽ですが安価な薄いサバの方が良いです。酢飯の味付けは濃くないと葉っぱの香りが勝ってバランスが悪く美味しくないです。酢飯をちょうど良い大きさに握っていくのも大変でしたが100均の握り寿司のキットを使えば楽です。葉っぱの抗菌作用で日持ちするので初日2日目と味が変わり美味いです。

手作りするまでは何気なく買ってきて食べていたのですが2枚交互に合わせたら使えます。この前買ったお寿司は酢飯とサバの間に柴漬けを挟んでいました。早速今年試します。夢中で作り終わった時の二人で味わう達成感。今後も恒例行事にしたいです。

美味楽Shop 季節料理 三佳屋 (MIYOSHIYA)

生きる勇気をも与えてくれる オンリーワンの創作料理の数々



写真はノンアルコール甘酒・前菜3種盛り・野菜サラダ・どて焼き・和風ミネストローネスープ・赤豚のソーテー・そうめん・ご飯・漬物・デザートが付いた「奥河内コース」2,300円。メインをの鶏がらかつで選べる「高野コース」1,800円。コロッケと海老フライメインの「石川コース」1,500円も。すべてが驚きの特別仕立て。※献立は季節によって変わります。

酒蔵通りの古民家をリノベーションして4月にオープンした「季節料理 三佳屋」。豪快に笑っているご主人の似顔絵看板が目印です。「商いは「飽きない」。そのためにはまず自分がいつも笑顔でいたいと思っています。そして、お客様も料理を通じて笑顔になっていただきたい。」と話される時も、臆く人を包み込む最高の笑顔を見せてくれます。なんば店ではうどん打ち体験、書道体験なども実施されて



おり海外の方々に大好評で、その様子は8カ国でテレビ放映されたほど。酒蔵通り店では長年の経験と技が息づく秘伝のお汁を使った、ここでしか味わえない季節料理の芸術品に出会えます。15種類の野菜を使ったサラダ、和風ミネストローネスープ、羅臼一等の幻こんぶで仕上げた刺身。大分日田市の赤豚を使った焼き加減絶品のソーテー、じゃがいも・砂糖・塩・出汁昆布で包み漬けた漬物、丹精込めて育てられた吉四六米など、そのドラマチックな味は枚挙にいとまがありません。

季節料理 三佳屋

●住所：大阪府河内長野市長野町13-15
●tel：0721-68-7611
●営業時間：昼 11:30~15:00 夜 18:00~21:00 (ディナータイムのみ完全予約制)
●定休日：木曜日
●駐車場：付近のパーキングをご利用ください。

「なにわの伝統野菜」に加わった「難波ねぎ」。河内長野でも栽培しているの?

昨冬くろまろの郷の「あすかてくるで」でも限定販売された難波ねぎ。今春、府と大阪市から認証を受けて「なにわの伝統野菜」に仲間入りしました。8年ほど前から生産者と復活・普及活動を続けてきた「難波ねぎの会」事務局長の難波りんごさん(大阪狭山市)に話を聞きました。



「古くから大阪で生産されてきたねぎで、柔らかい葉とめり、強い香りが特徴です。明治18年に現在の南海難波駅ができる前、一面は葱畑でした。ネギが入ったそば「鴨なんば」の由来にもなっています。ぬめりや葉折れが敬遠されて市場から姿を消していたの」

ガス火でおいしく!! カンタン♪本格♪Cooking

ひんやりサイダーかん

材料 4人分

- 粉寒天.....4g
- 水.....170cc
- 砂糖.....60g
- サイダー.....90cc
- シロップ.....50g
- 水.....50cc
- レモン汁.....1c
- キウイ.....1c
- ずいが.....適量

●鍋にA、粉寒天を溶かして、火にかけます。
●沸騰したら3分以上煮立ちます。
●ボールにとり、あら熱を取り、冷えたサイダーを加えます。
●パットに流し、固まればサイコロ状に切ります。
●Bを鍋に入れ砂糖が溶ける程度に加熱します。冷めたらレモン汁を加えます。
●ガラスの器に盛り、シロップをかけ、キウイとスイカを添えます。

アイ・ラブ 奥河内 9/23・24 音楽イベントやキャンプも。 「奥河内Boon!」～自転車遊びの林間学校

関西サイクルスポーツセンターや石川サイクリングロードなど、多くのサイクリストに親しまれている奥河内。この地の利を生かし「大人も子どもも女子も男子も楽しめる新しい自転車遊びを」と、愛好者や地域の有志たちがアイデアを練って企画した自転車&キャンプイベントが、9月23・24日河内長野で開催されます。名づけて「奥河内Boon! (ブーン)～自転車遊びの林間学校」。会場のプラザ取手は河内長野駅から徒歩5分、日本最大級のモーターサイクル向けオフロード専用コースを持つ競技場。マニアの間では超有名なです。



夏のお買得キャンペーン 8/27迄

粗品 プレゼント 見取り 特典

お見知りいただいたお客様全員にプレゼント。

ご来店割

248,000円 35.5万円 4.7万円