

# どすこいかわら版

発行 墨田区 編集 NPO法人てーねん・どすこい倶楽部

## 「ヒラメキ工房」社長の関場 純さんを取材

3月末に、NPOフェスティバルが墨田区役所のアトリウムで開催されました。展示コーナーでは、ゲームに熱中している人達がいきました。「三角折りたたみパズルキラメキ」や「グーチョキパーゲーム」、「ベクトル将棋」等のカラフルなボードゲームだけでなく、立体的な「多段3目ならべ」もあります。「発明家ショップトキメキ」の展示ブースには、さらに沢山のゲームが紹介されています。

応募してみると、なんと入賞してしまつたのです。その後は一度ではなく10回も入賞できたのです。これをきっかけにTV番組にも出る機会があり、発明家として独立する意思を固めることになり、50歳で退社し、「ヒラメキ工房」を設立しました。在学中に工業高校の先生の資格を取っていた関係で地元の小学校の校長先生と出会う機会がありました。発明したゲームを紹介すると、早速、週1回放課後に、子供たちにゲームを楽しんでもらう時間を設けていただきました。「現在力を入れていいることは何ですか？」とお聞きすると、「最新のゲームを見学館に置きたいので、その費用を、インターネットでクラウドファンディング「ジャパンギビング」として、見返り商品の寄付を募っています。」とのことでした。

ゲーム相手をしている関場さんに、「これは全部、ひとりで発明したのですか？」とお聞きすると、「そうです。私が考案したものです。」とのことでした。「ゲームを発明するきっかけは何ですか？」

「ところで特許は取得されたのですか？」とお聞きすると「現在までに3つ取得しました。」とのことでした。最後に、「発明家として独立して財政的にはどうなっていますか？」



ある日、東急ハンズで、〇×ゲームを売っているのを見て、「こんな簡単なゲームでも商品として売れるんだ！」と強烈な印象を受けました。それから自分でゲームを考案し、全国の発明コンクールに

店名：発明家ショップ トキメキ  
住所：墨田区吾妻橋1-14-7-101  
電話：03-6658-8092  
<http://www.hirameki.co.jp>



お母さんはケーキ屋「Keiママ」 その2 製菓衛生師

ケーキを作って売るには、資格が必要であることなど知らなかった。

結婚する前は、名前の一字を屋号とした小さなコーヒー屋「コーヒー恵(けい)」を営んでいた。その頃、趣味で習っていたケーキをコーヒーのお供にメニューに載せていた。評判も良く、これからは「お誕生日のケーキ」もメニューに加えたいと考えていた。

あるとき、保健所監視員にその考えを話すと、「製菓衛生師の資格を持っていますか?」と問われた。「それは何ですか? 調理師の資格なら持っていますけど。」と答えた。お客様がケーキを店で食べる場合、資格は要らないが、持ち帰る場合には製菓衛生師の資格が必要である。喫茶店の営業許可証では駄目らしい。

食品衛生法の条文に掲げられている規定に反することを、その後の勉強で知ることになる。

製菓衛生師の資格を取るために調べてみると、2つの方法があった。1つめは、3年以上ケーキ

キ屋で働いて実務経験を経て、直接国家試験を受ける方法である。2つ目は、製菓学校を卒業して国家試験を受ける方法である。製菓の専門学校は二年制で、大学並みの授業料が必要である。この専門学校には、通信教育制度を開設している学校もあり、2年間のカリキュラムからなり

費用も安く通えない人には喜ばしい。また、東京都や千葉県などの職業訓練校には製菓の部もあり、授業料も比較的安く1年で終了する。

いずれの方法で学んでも、受験資格を取得するもので、最終的には、国家試験を受けて合格しなければならぬ。自動車免許取得の学科試験と同じような択一問題なので問題集で練習していれば、そう難しいことではない。

私の選んだ方法は、もちろん、お金のからない通信教育である。2年の年月を要したものの、その間に結婚して娘を出産できたのだから、効率のよい方法だと思っっている。そして、「コーヒー恵」が結婚し、子供までもうけて再出発するケーキ屋の屋号は、「Keiママ」とした。

手軽にクッキング 103

<5月のおかず>

「豚肉のオクラ巻き」

<材料> 2人分 (1人分152kcal)

豚肉薄切り 6枚  
オクラ 6本  
炒め油 少々

\*ソース

玉葱すりおろし 大さじ2  
酢 大さじ1  
酒 大さじ1  
ごま油 小さじ1  
しょう油 小さじ1  
塩コショウ 少々

\*添え野菜・ミニトマト



<作り方>

1. オクラは、がくを除き、さっと湯がく
2. 豚肉を広げて、塩コショウをふり、1のオクラを巻き、ようじで止める
3. フライパンに油を熱して、2を転がして焼き、ようじをはずして再度焼く
4. 3の肉巻きを二つ切りにし、器に盛る
5. ソースを作る。3のフライパンの肉汁に、ソースの材料を加え、さっと加熱する
6. 4の肉巻きに5のソースをかけ、二つ割りにしたミニトマトを添える

※自然は、いつのまにか新緑の世界になりました。爽やかな毎日をお過ごしください。

(協力：食育支援部)

(3) 元気で100歳!! 墨田で生きよう!! 定年後の大きな生きがい発見!!

エッセイ No.160

# 二礼二拍手一礼のこと 秋葉 榮子

平成のお正月も今年で終わりですが、平素より、新年やちよつとした時に浅草の観音様にお参

りですが、平素より、新年やちよつとした時に浅草の観音様にお参



りをしています。その際、本堂で手を合わせ拜んでいると、



も多いことに驚きます。

元日も娘と孫と3人でお参りした時に、娘が笑いながら話した出来事ですが、孫(小学1年生)に、「ここは、お寺さんだから手を叩かずに、お祈りするのよ。」と娘が教えました。すると、隣で今、正に手を叩いて拜んでいた中年の女性がびっくりした顔をして娘たちを見たそうです。

そんな事があり、先日お参りしたときに、お守りやお札などの拝受所のお坊さんに念のため、この件をお聞きすることにしま

した。お坊さんは笑いながら



「ここは浅草寺で寺です。手を叩くのはお隣(三社様)です。」とのことでした。しかしながら、観光会社が教育もしていないのかバスガイドが旗を持ち大勢の観光客に対し「二礼二拝一礼で拜んでください!」と大きな声で説明しています。そんな様子を見たのは、一度や二度ではありません。お坊さんに「ここはお寺です。」と「説明書き」を貼ることを提案しましたが、苦笑いが返ってきました。

観音様のお参りでバスガイドさえ、お寺と神社の区別がつかず驚きですが、個人でも手を叩いている人達が多いです。

昔は高齢者や両親に教えられ、様々なしきたりを覚えましたが。

今は核家族になり、古い事や慣わしを聞くことも教えられることも少ないと思います。ちよつと悲しいことですね。古き良き日本の慣わしは大切にしたいものです。



## 「シニア人材バンク 登録者募集中」

ボランティア活動をしたい方の登録と依頼に応じた派遣を行っています。

パソコン、麻雀、将棋、子育て支援、日本語支援、家事援助、生活支援、健康教室のお手伝い、各種講座、講演会の企画から会場の準備作業など、どなたでも気軽に参加できる、さまざまな活動をしています。

皆様の知識、経験、特技、趣味等を地域で活かしてみませんか?

(4) 元気で100歳!! 墨田で生きよう!! 定年後の大きな生きがい発見!!

令和元年度 第1回

## セカンドステージセミナー

～元気で100歳 今年も墨田で粋に暮らそう～

“懐かしの昭和歌謡で

日舞を楽しみに”



日時：令和元年 6月19日(水) 午後2時から4時まで

内容：第1部 ◇舞踊 燐の会の皆さん

第2部 ◇簡単なストレッチ体操 押野康代氏(理学療法士)

◇みんなで一緒に歌いましょう 吉岡リサ氏(歌手)

会場：すみだリバーサイドホール2階イベントホール(墨田区役所併設)

参加費：無料

定員：200名

☆どなたでも、お気軽にお越しください☆

お電話にて、以下へお申し込みください。(平日 午前10時～午後4時)

NPO法人 てーねん・どすこい倶楽部 事務局 ☎ 5631-2577

■主催：墨田区

■企画・運営：NPO法人てーねん・どすこい倶楽部(墨田区東向島1-17)



発行 墨田区福祉保健部高齢者福祉課  
〒130-8640 東京都墨田区吾妻橋1-23-20  
電話 03-5608-6168

編集 NPO法人てーねん・どすこい倶楽部  
〒131-0032 東京都墨田区東向島1-17-8  
電話 03-5631-2577 FAX 03-5631-2578  
(受付時間：平日午前10時～午後4時)  
メール [tehnendosukoiclub@jcom.home.ne.jp](mailto:tehnendosukoiclub@jcom.home.ne.jp)  
ホームページ <http://tehnendosukoiclub.jpn.org>

自動車免許証の更新時期となり、認知機能検査、高齢者講習を無事済まし、後は更新手続きのみとなった。令和の年号が発表となり、いつ更新するか悩んだが、手続場所の混雑を避けて直ぐ行った。案の定、待ち時間はなかったが、次回の更新は平成34年となってしまった。

編集後記