

どすこいかわら版

発行 墨田区 編集 NPO法人て一ねん・どすこい倶楽部

石宏製作所2代目店主の石田明雄さん訪問 取材

東京スカイツリーの開業日に使用されたテープカット用「はさみ」は石田さんが製作されたものであることは人づてに聞いていた。先月9月20日、すみだ北斎美術館で大江戸すみだ職人展が開催されて、そこで製作実演をしていた石田さんにお話を伺い



ました。
◆どんな製品を製作しているのですか？
主に医療用の「はさみ」を20〜30種類、一般用の「はさみ」も10種類位、一点づつ手作りしています。素材は、いずれも熱処理で高硬度、高強度になる特殊なステンレスを使用しています。
◆製作工程について教えてください。

鍛造品（大まかな「はさみ」の形をしている）と熱処理及び全体の研磨は外注をしています。この鍛造品をヤスリで削ったり、ハンマーで叩いて形を整えていきます。この「加工」は手間が掛かりますが、一番重要な工程です。この後、熱処理をしますが、熱処理後は素材が硬くなるので、加工はできませんが「研磨」、「組立・調整」の工程を経て最終的に「外観・調子」を確認します。

◆切れ味は、何で決まるのですか？
スムーズな噛み合わせで、上下の刃の当たっている点は、たった1点になるよう加工しています。

◆このお仕事を始められたきっかけは？
1970年に私の父が創業し、医療用「はさみ」の製造を始めました。当時、私は、サラリーマンでしたが、いつかは父の後を継ぐと思っていた。1992年にそれまでの仕事を辞めて、はさみ製作の修行を開始しました。当初2〜3年は、「はさみ」

の取っ手の丸い部分の研磨や穴あけ等の一部の作業を行っていました。その後、父親の他界により廃業の危機を迎えましたが、同業者の先輩方の支援を受け、はさみ製作の全工程を6年かけて学ぶことができました。2011年には製品が「すみだモダン」の認証を受けることができました。

◆お仕事で楽しいことは何ですか？
全て手作りなので、思い通りの加工ができたときですね。気分がすくれない時は、加工作業はやりません。

◆余暇はどのようにお過ごしですか？
近くのスポーツセンターで水泳をしています。夏には子供と海水浴にいきました。

◆最近ネットでは一般用の「はさみ」を販売していますね？
医療用の商品は問屋経由です。利用者の声を直接聞くことはありませんが、一般用の商品は、購入者からの声が直に届くので、嬉しいですね。これからも一層使いやすい「はさみ」を作っていきたいと日々研究を続けています。

記者は、展示してある「はさみ」をいろいろ試してみ

本当の「はさみ」の切れ味を言葉で表現すると「手を添えると紙が切れていく！」と感じました。この技はぜひ次世代へ引き継いで欲しいと心から願っております。



企業名：石宏製作所（いしひろせいさくじょ）
住所：〒131-0031 墨田区墨田5-48-10
電話：03-3614-3292

お母さんはケーキ屋「シュークリーム」その7 山谷 いく

販売したシュークリームが返品されたという事態が発生した。

2時には百個のケーキが売り切れとなり、焼き菓子も定休日を待たずして作り、いつも並べて置けるようになった。お客様要望もあり、新商品としてシュークリームを販売し始めた。週に一度は買いに来てくれるMさんは、初めてのシュークリームにいたく興味を示して、いつもの苺のストライプケーキを3個とシュークリーム3個お買い上げになつて帰られた。30分ほどして再度来店したMさんは、先ほど持ち帰ったケーキの箱を開きながら「申し訳ありませんけれど、このシュークリームお返しいたしますので、苺のケーキに替えていただけませんか?」と言う。箱を受け取って覗くと、3個のシュークリームの内、1個は皮が割られてクリームがはみ出ている。不純物が混入していた訳でもないのに返品なんて聞いた事もない。

(「どうしてなんだ!」)との目で見つめ返した私に、Mさんは「クリームは美味しゅうございますが、皮が固すぎますわよ。」言われるままにシュークリーム3個を箱から取り出し、300円の苺ケーキ1個を入れて、作り笑顔で見送った。ドアの向こうに彼女が消えた後、塩でも撒きたいほどではあったが、考え込んでしまった。

たしかに、シュークリームの皮には問題があった。Mさんに指摘されるまでもなく、シューの皮が厚くて硬かった。焼いてすぐの時はそれほどでもないが、シューケースの中に入れて置くと粉の澱粉質が*アルファ化して余計に硬くなる。ごはんを冷蔵庫に入れて置くとぼそぼそになるのと同じ現象で、

それを防ぐ添加物があることも知らなかった。自信のないままに売り始めたシュークリームをMさんは、別の品と取り替えさせたのである。2時には完売のケーキ屋と浮かれ気味だった私は、ザバツと冷水をかけられた思いだった。もちろん、翌日からシューケースにシュークリームを並べることも出来はしない。

パートの口がなくて、一か八かで始めたケーキ屋だった。このまま、お客様からお金を頂く訳にはいかない。もう一度ケーキの勉強をし直そうとケーキの職業訓練校に通い始めた。週3日、夕方の6時半から9時半までの1年間の授業である。4時半には保育園に迎えに行き、5時に夕食、後片付けは母に頼む。学校のあるJR大塚駅近くまではバイクで40分ほどかかった。

待ちに待ったシュークリームの実技が始まった。油脂の種類によって、バター、マーガリン、サラダ油の各別に別れた。サラダ油でシュー皮が出来るなんて驚きである。いずれの油脂でも皮はよく膨らむ。ただ味と原価率に差が出る。やはり美味しさを優先したくて原価は高くなるが「Keiママ」のシューはバターで作ることに決めた。もちろん添加物など一切加えないバター、卵、粉、牛乳、生クリームのみで作る。授業の翌日からキャベツの形をした薄い皮にクリームたっぷりのシュークリーム100円が「Keiママ」の看板商品となったのである。(学ぶことが楽しくてしょうがない)母親を忘れてしまう時間であった。訓練校の授業が終わり、バイクを飛ばして帰っても10時は過ぎてしまう。5歳と8歳の娘が二段ベッドの下に抱き合うようにして眠っていた。その頃の夫はサラリーマンで、飲み会に明け暮れていたようである。

*アルファ化↓澱粉に水を加えると糊になること。

手軽にクッキング 108

<10月の和え物>

「人参としらす干しの梅和え」

<材料> 2~3人分 (1人分68kcal)

人参 (小)	1本
塩	少々
しらす干し	大さじ3
梅干し	1個
白いりごま	少々
酢	大さじ1
砂糖	小さじ1
サラダ油	小さじ2



<作り方>

1. 人参は皮をむき、斜め薄切りにし、更に細切りする(千切り)
2. 鍋に湯を沸かし、塩を加えて2の人参をさっと湯がく
3. しらす干しは、熱湯をかけておく
4. 梅干しは種をとり、細かくたたいておく
5. 4の梅干しと、酢・砂糖・油を混ぜ合わせ、ドレッシングをつくる
6. 2の人参と3のしらす干しを、5のドレッシングで和える
7. 器に盛り付け、白ごまをふる

◆人参は生のままでもOKです。歯ざわりを楽しんでも美味しいですね!

(協力: 食育支援部)

子供の頃の夢は実現するもの? 吉田 修

子供の頃、外で遊んでいると、突然飛行機が現れた。パイロットの顔が見える位の低空飛行だった。後で兄が爆撃機B29だと教えてくれた。その時、いつか自分も飛行機を操縦したいと強く感じた。この事は、以後40年間、思い出すことは無かった。もう一つの夢は米国に行ってみたという漠然としたものだった。この夢は直ぐに叶った。米国系の会社へ就職してコンピュータ技術者となり、新しい製品が開発される度に米国に出張した。ある日、ニューヨーク郊外に広い敷地のある友人宅へ招かれて庭で寛いでいると、突然、目の前にセスナ機が舞い降りてきた。度肝を抜かれた私に、友人は「あれは息子が休暇で隣の州から帰ってきた」と云う。米国は凄い国だと驚嘆したが、子供の時に見た飛行機のこととは忘れていた。

月日は経ち私は40代になり、仕事は技術部門から研究開発部門になり、1984年には、米国ノースカロライナ州の*ラーレイ市に3年間赴任した。それまでの不規則な勤務環境とは違い、勤務時間

は午前8時から午後4時迄で、午後4時以降は余暇の時間がたっぷりあった。仕事仲間に自家用機の所有者がいて、乗せてもらう機会があり、これが子供の時に抱いた夢を思いだせてくれた。早速この夢を実現する行動を開始した。飛行機も自動車の教習所と同じく、実技と学科を学ぶが、近くに大小2つの飛行場があり、友人の勧めで小さな飛行場で学ぶことにした。理由は、大きな飛行場だと離陸するだけで30分かかり、肝心な実技の時間が取りにくいそうだった。仕事帰りに飛行場に通い実技を学び、学科は自宅で勉強した。その間に指定の航空身体検査医の診察もあり、9か月後、試験官同乗による緊急着陸等を含む各種実技試験があり、念願の自家用操縦士免許を取得できた。

早速、友人の飛行機で操縦を交代しながら、ノースカロライナ州の東海岸にある、First Flight (初飛行) と呼ばれる、ライト兄弟が初めて飛行機を飛ばした場所へ飛行しました。ついに子供の頃の夢が叶いました!

一方、現地での仕事は順調で、週に2日、夕方から近くの高校の



夜間学級でボランティア活動をしていました。生徒さんは様々な理由で高校を卒業する機会が無かった高齢者の方々に、実用的な数学を教えました。特に米国ではパーソナルチェック(個人小切手)がよく使用されますので、その書き方等も教えていました。後にその方々が卒業資格を得られたことを知り、嬉しかったです。

帰国の準備を始めたある日、帰宅すると、妻が心配そうな顔つきで「アメリカ合衆国空軍から手紙が届いているわよ!」と

云うので、急いで開封すると「自家用操縦士免許の取得おめでとうございます。空軍に入隊すると、いろいろ良いことがあるよ...」全く米国は凄い国だなあ〜と感じ入りました。

ところで、70代になった私の今の夢は「元気で100歳、すみだで生きる」です。きつと読者の方々も、子供の頃の夢を叶えていらっしゃるのではないかと思います。いくつかお話を聞ける機会があることを願っております。

*日本では、一般的にローリー市と呼ばれております。

「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、さまざまな活動を行っています。

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4回 生きがい講座



自分史って何だろう・・・?

～自分史を活用して、自分らしく生きるヒントを探してみませんか!～

【日時】令和元年11月20日(水)午後1:30～午後3:30

【会場】すみだリバーサイドホール第1会議室

(墨田区区役所に併設)

【費用】無料 【定員】40名 (申込先着順)

【対象】おおむね55歳以上の区内在住・在勤の方

【持ち物】気にいった写真 数枚(景色でも可)



【関 笑：講師プロフィール】

- 自分史活用アドバイザー・終活カウンセラー
- 合同会社 Smile Plus Life 代表
- 障害者や高齢者の介護の現場に携わりながら、関わる全ての人に笑顔をプラスすることをテーマに、自分史を活用したワークショップを積極的に展開中!

■申込み・問合せ:

NP0 法人て一ねん・どすこい倶楽部

〒131-0032 墨田区東向島1-17-8-2F

電話: 03-5631-2577 / Fax: 03-5631-2578

(受付時間: 平日午前10時～午後4時)

■企画・運営: NP0 法人て一ねん・どすこい倶楽部

■主 催: 墨田区



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 NP0法人て一ねん・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
ホームページ <http://tehnendosukoiclub.jpn.org/>

先月の台風の影響で千葉県では長期間停電となりました。常日頃、災害に対しての対策は一般の家庭でも立てていらっしゃると思いますが、これほど長期間の停電は予想外ですね。私はマンションに住んでいますが、停電が2週間も続くとなると、個人で可能な対策はどうしたら良いか悩んでいます。最低限、避難所の確認と、避難時に持ち出すものを再確認しました。

編集後記