

厳しい寒さの中、市民会館大ホールに1,200名を越す記録的な観客が訪れた。

人気作家林真理子氏の講演を心待ちにしていた数百名の女性ファンで開場30分前からロビーに列ができていた。列の中ほどに顔馴染みの法人会員の男性がいて、私を手招く。「ワイフに誘われてね」と耳打ちするその人は「元気な名古屋の経営者」と呼ばれ、ゴルフのハンデが“5の下”というゴルファーでもある。日焼けした顔と気恥ずかしそうな仕草がミスマッチで面白い。

講師は昭和60年（1985）『最終便に間に合えば』『京都まで』で第94回直木賞を受賞。平成7年（1995）『白蓮れん』第8回柴田錬三郎賞。平成10年（1998）『みんなの秘密』第32回吉川英治文学賞等、名高い賞を総なめにしている。

そして今、話題の大河ドラマ『西郷どん』の原作者であり、当代一の作家として名高い。

「これまで直木賞作家と呼ばれていましたが、今の私は“大河作家”と言われるのが本当に嬉しい」と語った。

居眠りしていた？「紅白の審査員」

冒頭、好物の名古屋飯と昨年大晦日の紅白歌合戦での審査委員の体験談で会場を和ます。

34年前、エッセイ集『ルンルンを買っておうちに帰ろう』がベストセラーになり一躍有名人になって、当時国民的俳優の三船敏郎氏と共に紅白のゲスト審査員となった。

昨年再び紅白の審査員として、地元天才棋士の中学生藤井聡太五段との対局の敗戦で、引退を決意した加藤一二三氏と並んで座られた。今や茶の間の人気者“ひふみん”は、史上初の中学生棋士としてプロ入り、神武以来の天才として将棋ファンには知られた存在である。異様に長いネクタイ、佳境に入ると持ち駒を将棋盤の側面をパチパチと鳴らし半腰になる対局姿勢が懐かしい。ユーモラスな語り口と止まらない熱弁で万人に慕われている。

34年振りの紅白では、舞台の端に審査委員席があり、ス

テージの様子が見にくく、下に置いてあるモニターを覗いていたら、明けて正月、友人に「林さん、ずっと寝ていたでしょ！」と言われたそうだ。「そんな〜いくら私でも寝ませんよ」と笑って語られた。

歴史学者磯田道史氏の要望

『西郷どん』の視聴率15%にふれ、当日午後6時から始まるBSでの放映5%と足したあと20%にもなる。BS放映で「早どん」、総合テレビを「後どん」と名付けて、視聴率は低くはないと、素早くフォローした。

原作『西郷どん！』と大河ドラマ『SEGODON 西郷どん』と異なるのでは？の声に、それで構わないと言う。脚本家中園ミホ氏の「オーソドックスで骨太の原作だから、いくらでもジャンプできる」の声に、「史実通りでは面白くないから、自由にやって欲しい」と期待を寄せ、企画段階で『西郷どん！』の字画が良くないと指摘され『！』の削除に応じた。

林真理子氏は、日本経済新聞連載の『愉楽にて』を連載中でもあり、恋愛小説家というイメージが強いが、『下田歌子、柳原白蓮、徳川慶喜』などの歴史小説も多く手掛けている。

『西郷どん！』執筆の経緯は、平成26年（2014）にさかのぼる。

歴史学者として著名な国際日本文化研究所センター准教授の磯田道史氏から「2018年は明治維新150年。以前、大河ドラマで長州を取り上げたから次ぎは薩摩となる。単独で取り上げていないのは西郷隆盛一人。ぜひ書いて欲しい」と申し入れがあった。

当初、偉人で英雄の西郷隆盛は難しいと躊躇していたが、「背伸びしない限りは、成長なし」を自認する林真理子氏は、親友の磯田氏の言葉を受けて立つ。

作品名『西郷どん！』は、取材に訪れた奄美大島の空港の書店で購入した西郷隆盛に関する数冊の中の、薄っぺらな『西郷どんの教え』という本に、振り仮名の「せごどん」



を見つけて「これだ！」と決めたそうだ。

歴史小説の執筆は、編集者と数人のチームを組んで様々な角度から徹底的に下調べをして勉強をする。「何度も何度も薩摩に行き、空を見て、桜島を見て、西郷隆盛について考えた3年間でした」と振り返る林真理子氏の姿に感銘を受けた。

西郷隆盛の人物像

大河ドラマは、西郷隆盛の顔を誰も知らないことを示唆するシーンで始まる。写真嫌いな西郷は一枚の写真も残していない。明治維新の英雄として伝えられる写真は、残された子息たちの写真の合成なのだ。

林真理子氏が描く西郷は、奄美大島で「愛加那」に出逢い、家族の愛を知り、二人の子どもを授かった体験が大きく影響している。

「人のためには、自分はどうなってもいい」の考えに至ったのは、流刑され獄中の失意のなか、「愛加那」と島の人々に救われた日々の暮らしにあるという。

林真理子氏は、歴史小説は、「資料を読み専門家のレクチャーを受け、頭に入れたことを一旦すべて忘れて、覚えている2割で小説に書く」と言う。大切なのは冒頭シーン。読者の心を掴まえるために華やかで、美人をいっぱい登場させるのだと言う。

勝海舟と西郷隆盛との江戸無血開城の時も、様々な政治劇が繰り広げられるが、幕末の資料からどれを採り上げるのかは作家の腕の見せ所となる。

小説の最後のシーン。西南戦争の終わり頃、美少年2人が「自分たちがここに來たのは父親への愛のためだった」と語りながら死んでいく。自分でもあまりにも巧く書いて、苦しかった『西郷どん!』と戦った3年間をも思い出して泣いたそうだ。

優れた作家は、聞き上手

師と仰ぐ渡辺淳一氏の『失楽園』が連載されたとき株価は3万円を越した。不思議なことに、『愉楽にて』の連載が始まったら株価が急に上がった。某週刊誌は「日本経済に貢献した」「おじさんたちが毎朝読んで元気になったから」と評価している。

優れた作家は、聴き上手の特殊な才能を持ち合わせている。

連載中の『愉楽にて』で男性ファンが増え、外交官から「読んでいますよ。いいですね」と褒められると、素早く現役外交官の年収を聞き出す。

講師は、「人は恋愛とか色事を話したい欲望があり、長年に渡って男性の女性自慢を聴いているから、オバさんである私も書ける。執筆にあたっては、おだてながら話を聴くためにはセッティングにも経費がかさむ。本の印税は皆様からの取材費としての贈り物だと思って使っている」と打ち明けた。

京都でのお茶会のシーン。「斎王代を務めた美しいお嬢様が振り袖を着て」と書くと、京都でお金持ちの美しいお嬢様の姿を思い浮かべさせ、その場の高貴な空気が漂ってくる。上流階級の人々の華やかさを描く秘訣は、きめ細かなディテールにこだわっているからである。

歌舞伎座へ行けば、歌舞伎を観るだけでなく、歌舞伎役者の妻たちとご贔屓の奥様たちとのやりとりをつぶさに聴き耳を立てる。

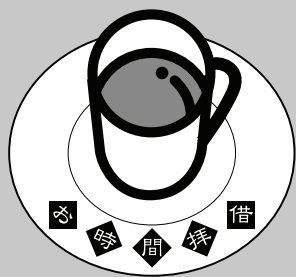
「作家は天職です。書きたいものは尽きることがありません。勉強やリサーチのため私の本も図書館で予約待ちしないで、本屋さんで買ってください」。

還暦を過ぎておられるそうだが若々しく、本音トークでファンを魅了する講師。好奇心旺盛で逞しい想像力。楽しみながら人間を観察する力に驚かされる。

※この記事は、講師林真理子氏の要望により、レポート形式の掲載です。

文責／公益社団法人 名古屋中法人会





和洋菓子で人の一生に華を添える

尾張名古屋 亀屋芳広 代表取締役会長 花井 義一氏



亀屋芳広 本店
(名古屋市熱田区伝馬)



街のお菓子屋さんとしての概要

——ご創業についてお聞かせください

昭和24年（1949）で、来年創業70周年を迎えます。

先代（花井金造）は終戦後は三菱の工場で働いていましたが、名古屋の亀末広さんで修行された岡崎の和菓子屋が先代の実姉の嫁ぎ先でしたので、手伝いを兼ねて半年ほどの修行で結婚と同時にこの本店の地で商売を始めました。創業の頃は店売りだけでは成り立たないので自転車にお菓子を乗せて売り歩いたと聞いています。先代は素人同然なので熱心に他のお菓子屋さんへ伺い、お菓子をいろいろと教えて頂きました。

創業間もない頃は喫茶を併設したお店で、すでに社員さんがおられ求人には苦勞されましたが、創業の熱い思いで当社の基礎を築いてくださいました。

——今までのご苦勞は

私は昭和25年長男として生まれ二代目になりますが、先代の苦勞に比べれば大したことはありません。

強いて言えば先代が基礎を築き上げてくれたことと、いい社員の方々にも恵まれたこと、そして私の時は時代が良かったので運が良かったと思って感謝しています。

私はこれからの時代の方が、環境の変化が大きく大変な時代になって行くと思っています。その大変な時代に向かう私の長男（芳太郎）は三代目として苦勞するのではと思っています。

——現在の店舗とその経緯について？

店舗数は名古屋市内と近郊で17店舗です。支店を出すようになったのは昭和40年後半頃から先代が始めました。

昔は暖簾分けが当たり前でしたが社員さんが所帯を持ち始めたので、その生活を支えて上げたいとの思いで先代は出店を始めました。

瑞穂店、鳴海店、内田橋店と出店を続けて先代は7店舗にしました。その頃は路上駐車でお買い物でしたが今は駐車禁止が当たり前となり、又少人数家族、高齢者世帯が増えましたので、お菓子の求め方も少量ですので昔と

比べて商売の環境は大きく変わり、お菓子屋さんを含め小売店は難しい時代を迎えています。昨今、廃業される和菓子屋さんが全国的にも続いている状況にあります。

——店舗はモダンでお洒落ですが

地元のお菓子屋さんとして地域に必要とされ喜ばれるような店作りと品揃えに心掛け、駐車場を用意して女性のお客様がお車でもご来店し易いように工夫しています。

——1店舗のスタッフは

常時お店はパートさんが3～5人で、販売全体を統括する正社員は6人です。皆さん頼りになる人達ばかりですので安心して任せています。

パートさんの採用では現場のパートさんが担当します。その理由は、新人を教えたり一緒に働くのは現場のパートさんだからです。頼りになるパートさんが多いので、時には現場から厳しいご意見を頂くこともあり商品や経営に役立ち感謝しています。

——人材育成はどのように

毎月、話し方教室のような早朝研修会を開き正社員さんの研鑽の場を作っています。又、全員には「経営理念」と「経営ビジョン」を時あることにお伝えし、正社員さんは人事評価（賃金制度）と評価面談（年二回）を行い、社長と社員、上司と部下と一緒に成長する事を大事にしています。

新商品開発も人材育成には重要なところ です。季節催事や入学やXマス等の催事では担当部署以外の各部署の方々にも新商品を出して頂くようにして技術の向上を図っています。又、求人採用活動や社員旅行、親睦会は主に社員さんに取組んで頂いていますので人材育成になっていると思います。私は社長始め上司、先輩が手本を示す事が人材育成には大事だと思っていて、教える側やさせる側が先に学んでいくことが重要であると思っています。

——経営方針は

「仲良く明るく楽しく元気で素直に一生懸命」が経営基本方針で、特に「仲良く」を大事にしています。

社内の親睦の為に年2回グランコートホテルで決算報告謝恩会と新年会を全員が一堂に会し楽しみます。正社員が



もてなし役となりパートさんと交流し、美味しいお料理と余興やゲームを全員で楽しんでいます。

お店の現場では時間帯によって少人数であり現場も夫々離れていますので、全員が集まって楽しむ意義は大きいと思っています。

お菓子は人の心に「潤い、安らぎ、和み、豊かさ」を与えるものでありますので、社内の「仲良く」があればこそお客様に応えられるのではと思っています。

地域のお菓子屋さんを目指す

——お店のこだわりは

製造部門では美味しい菓子作りです。原材料選びから製法まで現場の社員さんが一生懸命取り組んでいます。

和菓子の基盤である餡は手間暇がかかりますが北海道小豆100%で全て自家製です。餡炊きには細心の注意を払い、出来上がったらず早く冷まします。早く冷ませば餡の色焼けを抑えたり衛生的にも良いからです。

販売部門では「おもてなし」を大切に、お客様にはお茶とお菓子をお召し上がり頂いています。和菓子と洋菓子と幅広い品ぞろえでお客様に喜んで頂き、社員さんの幸せを創り出したいと思っています。

——和菓子と洋菓子を販売されていますが

洋菓子は昭和38年から始めています。研究熱心な先代は常にお客様から必要とされるものを早くから取り入れ、洋菓子に限らずお餅や赤飯まで始めています。

当社は上生菓子だけでなく地元のお菓子屋さんとしてお客様から喜ばれる商品と幅広い品揃えを大切にしてきました。

——昭和38年頃といいますと、未だ普及していたわけではないと思いますが、お客様の反応に敏感だったのですか

生クリームが昭和40年前半頃に世間に出だし、徐々に洋菓子屋さんが増え和菓子屋さんもケーキを作る店も増えました。

当社も昭和60年頃までは各店に半製品を送り、お店で生ケーキを作っていました。パティシエブームを機に生

ケーキを止めシュークリームやプリン、チーズケーキ等や焼き菓子を中心に今は自社の力が発揮できる洋菓子商品の品揃えに絞りました。

——売れ筋商品を教えて下さい

恥ずかしい話、今は現社長始め社員の皆さんに任せていますので最近の事はあまり分かりません。多分、季節ならではのお菓子や、昨今は家族の人数が少ないので種類の多い詰合せだと思います。

春の「選べる祝重ね」は最近種類が増えたようで7種類のお重から選べるそうです。

当社はお客様に喜んで頂くことを大切にしていますので、お赤飯一つの注文でも喜んで承りますし、最近は焼印が入った注文の車楽（どら焼）「ありがとう」「お世話になりました」はお客様に喜んで頂いているようです。

春夏秋冬を通して定番のお菓子以外にも社員さんが新商品を出しています。お菓子は出産や誕生、入園入学、就職退職や還暦、米寿等の歳祝に華添えますし、お彼岸や法事、御礼にと人生の門出や節目においてもお菓子をお求め頂いています。

——昔からのお菓子は

当社の歴史は浅く先代からのお菓子は「七里の渡し」「不老柿」等ですが、その後「あつたの杜」「車楽」等を出し、季節毎には新しいお菓子が生まれています。

洋菓子でも春の入学祝ケーキ「ランドセル」や抹茶ムースの「濃茶の香」も社員さんのアイデアで生まれています。

——会長さんは考えられないのですか

トップの意見が強いと社員の考える力が弱ってしまいますので社員さんに対し「何かアイデアは？」と期待した方が良いのです。

私は昔から商品を作るにしても開発にしても大事なところは社員さんに任せています。新商品開発こそ人材育成のチャンスであり、その結果としてお客様と社員さんの為になると思っています。

——和菓子と洋菓子の比率は

余り正確に測ったことはありませんが、今はあまり洋菓



子だ和菓子だとこだわる時代ではないと思っています。

今は洋菓子も日本の洋菓子です。昨今は洋菓子に黄粉や小豆、和三盆糖を使いますし、和菓子もフルーツやココア、チョコレートを使う時代です。日本の「食」は繊細ですので、お菓子も素材を活かしてお客様に喜んで頂くことが大事だと思っています。

——夏から秋へのお勧めのお菓子は

私個人的には抹茶プリンや濃茶の香、水羊羹が好きです。西尾抹茶ベースのお菓子はお勧めですし、水羊羹の甘さを抑えた餡の口溶けを味わって頂きたいです。節句を過ぎると夏商品のアンミツや水饅頭、くす饅頭、鮎菓子もお勧めです。

——会長の一日は

自宅は会社の3階にあり、朝は事務所に出席しますが会議や社内勉強会には出席せん。売上も見ないようにしていますが、各店から送られる日報の「お客様の声・皆の声」には必ず目を通します。

しかし、大量注文などで手伝いを頼まれた時は喜んでしています。35歳位から私は先代から文句や注意を言われたことはなく、私からも先代に相談したり意見を求めたりしたことが無い関係にありました。先代は友人達の菓子屋さんの中で親父さんの意見が強すぎて思うようにできなかった人達を沢山見てきました。その友達のお菓子屋さんはお店を縮小したり中には廃業していましたので、先代はそんな親子関係から学んでいて、私に対していい距離を置いて下さり感謝しています。私も先代の学びを見習って三代目の息子に対して「見ざる聞かざる言わざる」で良い関係にあります。

しかし、今になって先代の本当の苦労や苦しさを味わっています。今後私が経営に口出す時は会社が傾きかける時が出番だと思っていますので、それまでは健康に注意したいと思っています。

——ご趣味は

魚釣りと妻と一緒に下手なゴルフ、ジム通い、気が向いた時友人の畑の手伝いです。妻とは年に数回海外旅行も楽しんでいます。ゴルフは毎回カートに乗らず歩いています

し、ジムでは週2回ほど行きいい汗をかいています。

——お酒は

母親の血筋でお酒は体質に合わず残念ながら飲めないのです。人生半分損してるとは思っていますが、もし飲めたらハチャメチャな人生となって今頃奥さんから離縁されていたかも知れません。

でも、宴席で楽しむのは大好きですのでいろんな方々との付き合いは大切にしています。

人は人によりて人となる

——好きな言葉をお聞かせください

私は言霊^{ことだま}を大切にしています色々ありますが「人は人によりて人となる」が好きです。私は学校の勉強が嫌いでしたが、生きる為、人と関わる為に学ぶ事は大切にしてきました。

「三方よし」「遊びと学びが大好きで欲が深くていい加減」等、心に響く言葉を見つけると今でも手帳に書き留めています。亡くなられた名南経営の佐藤澄男先生の「学びて足らざるを知る」も大好きな言葉の一つです。

——佐藤先生はエネルギーが豊富な方でしたね

先生の会社と当社は関係ありませんでしたが、以前は会社が当社の近くにあり可愛がって頂きました。先生とはある会がご一緒で、その会では毎年正月に先生がその年の展望と対策の講演をして頂きました。

その講演では、いつも私達の中小企業経営を応援するかなのようなお話で大変為になる事ばかりでした。又、商工会議所で何度も講演された豊橋の大平吉朗先生は、同族中小企業ならではの経営や相続について面白おかしく教えて頂き勉強になりました。

「幸運の電車に乗ろう」やその他の著書は分り易く今でも大切にしています。経営者としての最終最大の事業は事業承継だと私は思っていますので、経営からは離れましたが、私は事業承継の為に4代目（孫）を可愛がり「見ざる聞かざる言わざる」で健康に注意して長生きをしなければと思っています。



取材日時：平成30年4月12日(木) 15：00～16：30 取材場所：亀屋芳広 本店（名古屋市熱田区伝馬）
き き て：（左より）古市晴比彦・加藤育美・森田文二・清水正彌



陶磁器の美と伝統を守る

ノリタケカンパニーリミテッド

原型師

小島

豪氏

絵付師

山田

智嗣氏

取材日時／平成30年3月16日(金)

10時～11時30分

取材場所／ノリタケの森

クラフトセンター

ききて／森田文二・平木聖三・加藤育美・清水正彌



アイテムの動き、ボリューム、 空間表現をいかに 取り込むかがポイント……

原型師 小島 豪

——原型師のお仕事の内容についてお聞かせください。

【小島】新商品の開発を含めた試作など、マスプロダクトの最初の形となる仕事です。私が主に使うのは油粘土です。油粘土で形をつくり、石膏で型をとって原型をつくります。

——デザインはイチから考えるのですか。

【小島】千差万別です。クライアントによって、こちらから提案しなければならないときもありますし、（おぼろげな）イメージをデザイナーがまとめてから、こちらに依頼されるときもあります。



ノリタケの森 クラフトセンター

後の工程に繋げるために、デザイナーが描いた二次元のデザインを見て立体にした時、良い製品になるよう一緒に考えて進めていきます。

——チームで仕事をされるのですね。

【小島】年齢を重ねると過去の成功例が体に染み付いて、新しい感性を取り入れるのが若い人に追いつきませんが、若い人と組んでいると、「こういう考え方をするのか」とか「ヘエーッ！これが良いの？」とか刺激的です。

押さえるべきところは、アイテムの動き、ボリューム、空間表現をいかに取り込むかがポイントになります。例えば干支の置物などは、デザイナーは図面化したデザインを持ってきますが、三次元のことを理解していないと、立体化した時に少しちぐはぐになります。直立不動の干支の人形ではなく、動きがある形に変えて、ここまでいいものにしてよと話し合います。

価格も重要ですから、部品を組み立てて三次元の形にするので製造工程などを考慮します。ただ型の抜きやすさとか工程数を少なくしようとすると立体的な魅力がなくなることもあります。

——型の制約を考えながら限度ぎりぎりまでやるということですね。

【小島】その皆になっています。コストばかりを考えてシンプルなものにすると、作業は楽ですが、どうしてもつまらないモノになってしまいます。

現場でどこまでの作業なら許されるのか。現場の人の力量とあわせなければなりません。それが、いつも悩ましいところですが、原型師の仕事は奥が深くて面白いです。

——こんなのは大変だったという経験はありますか。

【小島】日頃使い慣れていないマテリアルで、とてつもなく大きなモノをつくったことがあります。天守閣に乗っている鯨を4分の1の大きさで、ファインセラミックで依頼されました。アルミナスラリーという高温で焼ける素材でやったのですが、流し込む^{でい}泥し^いような質が、いつも扱っているものとは全く違い、それを成型しながら修正しながらやったときは、納期とのにらめっこで大変でした。

すべてのものが前向きで、来る仕事は不思議と納期がタイトです。その辺りのやり繰りが担当者の工夫の見せどころ、知恵の出どころでしょうね。

——何年くらいやっておられますか。

【小島】約38年になります。大学の美術学部彫刻科を出て、彫刻か美術の教師か迫られ、教員試験を受けました。しかし教師は自分には合っていないと感じました。でも彫刻で食

べていくのは至難の業です。親を安心させたいと仕事を探していたときに原型師の仕事を見つけました。

——この原型師になられる前にメキシコに行っておられます。

【小島】メキシコへは原型の仕事で行っていました。彫刻を大学で4年間学び、それからノベルティー会社に勤めて原型のノウハウを教えてもらいました。それからメキシコに行って原型の指導をしていました。

——こちらに入られるきっかけは。

【小島】当時の副社長に、原型師が必要なので来て欲しいと言われました。

ノリタケなら原型師を育てるのは難しくないと思いますが、学校を出たから、美術をやっていたから、急にできるわけではないのです。

——その人の技量というかセンスが必要でしょうね。原型師さんはノリタケに何名おられますか。

【小島】置物の原型師は私だけです。食器の原型師は2人います。あとは3Dプリンターで、データを入れれば原型を削ってくれます。お皿とかカップは機械のほうが精度は高いです。

図面化できるものは3Dプリンターでいいのですが、全くオリジナルなものとか図面化できないものもあります。また3Dプリンターを操作する人が美術とは関係ない人ですと、話をしても目線が合わないことが多々あります。これからは造形的な感性を持った人がデータをつくる時代になってくるでしょう。





小さいころから モノづくりが大好き……

絵付師 山田 智嗣

◆プロフィール

小島 豪（こじま たけし）

1958年 愛知県大府市生まれ
1981年 名古屋芸術大学 美術学部 彫刻科卒業
1983年 陶磁器原型師としてメキシコ国コウイラ州赴任
1990年 メキシコ帰国 フリー原型師として活動
1993年 ノリタケカンパニーリミテド入社 陶磁器置物原型に従事
現在：食器事業部 製造技術部 クラフト製造G 素描担当 副主事
1994年 陶芸活動開始
1995年 ギャラリー陶芸展 多数参加
1996年 AUTOMOBILE ART 展参加 以後継続参加
2003年 ノリタケの森クラフト参観コースに配属
現 在 クラフトセンターにて置物原型・置物型設計に従事する

山田 智嗣（やまだ さとし）

生年月日：1971年生まれ
最終学歴：愛知県立起工業高等学校デザイン科卒業
入 社：1990年 株式会社ノリタケカンパニーリミテド入社
現 在：食器事業部 製造技術部 クラフト製造G 素描担当 副主事
出 身 地：愛知県名古屋市
画 歴：1999年光風会（洋画）初入選 2001年以降数回入選
資 格：陶磁器上絵付け1級技能士
得意作風：動物画・薔薇画
作 品：ペットクチュール（犬、猫）しろつめくさ、「風神雷神」六曲一隻陶額、孔雀コンポート、MPC2014
実演実績：三越（日本橋・名古屋 栄）、高島屋（京都）、松坂屋（名古屋）、伊勢丹（新宿）、京王百貨店（新宿）、大丸松坂屋心斎橋、外商ホテル催事 等

——絵付師のお仕事の内容は？

【山田】陶磁器専用の平筆や丸筆を使って、食器や花瓶、小島さんが作られた置物に絵付けします。

——転写紙印刷と手書きと見分ける方法などがありますか。

【山田】印刷ですと版を通しますから、目の跡があります。手書きですと刷毛跡があり、流れとか動きが感じられます。

——この仕事を選ばれたきっかけは？

【山田】父親は自営の看板屋で文字を描いていましたし、祖父は大工だったこともあり、私は小さい頃からモノ作りが好きでした。職人的な仕事に惹かれ、一般的なサラリーマンではなくモノを作る仕事がしたいと、就職先を探すときに製造で探しました。担任の先生からノリタケを勧められ、履歴書に絵付けをやりたいと書いたら、いまの部署に配属されました。

——下書きはありますか。

【山田】下書きから自分で描いていきます。もとの種見本がありまして、それを真似て描いていく形と、企画の段階でデザイナーさんからスケッチをいただいて、それを基に描いていくこともあります。まれに自分のオリジナルのものを描くこともあります。

——技術は、ノリタケに入社されて現場で修得していくのですか。

【山田】実際、教わりながら先輩の描いたものを真似て描いて覚えていきます。最初は、真っ白なお皿に一番描き易い絵の具で、簡単な葉などを描いて消して描いて消してを繰り返して練習します。

絵の具の種類によって粒子が変わりますので、描き易さ・扱い易さが違います。一番扱い易いのはオレンジ色の鉄赤です。次は、葉っぱの緑、花はピンク色とだんだん多色にステップアップして練習していきます。

自分が入社したときは、ベテランの方が5～6名おられました。先輩によってそれぞれ描き方が違うので、先輩の描き方の良いところ取りをして、自分の形を作っていました。

1個完成するのに数週間かかります。会社から与えられた条件の中で描きますし、納期もあります。クライアントの企画の目指すところにもっていくのが難しいと思うときはあります。

——どのくらいで一人前になりますか。

【山田】個々の差はあると思いますが、ある程度思い通り描けるようになるのは10年程はかかると思います。

描いていてアッ！と何か超越したときの感覚が嬉しい……

山田 智嗣

自分の満足のいくものを遺したい……

小島 豪

——道具は大切でしょうね。

【山田】一番大切なものは筆と刷毛^{はけ}です。それがよくないと、思ったようにお皿の上に絵の具が乗らないです。上質な筆を吟味して大切に使っています。また絵の具がきちんと練れないと、焼いたとき絵の具の粒子が出てきてしまうので、絵の具を溶くヘラも大切にしています。

——色の調合は大変ですか。

【山田】絵の具は鉱物性の粉末状にしたものとガラス質のものを混ぜてあります。描いて窯に入れて焼くとガラス質のものが融けて付着します。

種見本を見て、この色は、この絵の具とこの絵の具が混ぜてあり、何度で焼くとこの色で発色するとイメージして混色しながら描きます。

基本的なカラーチャートがありますが、わからないときはテストサンプルを一度描いてから仕事に入ります。それを積み重ねていくと、経験でわかるようになります。

——お二人にお聞きします。お仕事をされていて楽しいことは？

【山田】絵付けが完成し、それがお客様にお渡しできたとき喜んでいただけると嬉しいです、それがモチベーションになります。

描いているときの感覚ですが、毎日描いていても難しいと思っているのですが、稀にアッと超える思いになるときがあって、その感覚が嬉しいです。意識しなくてアッ！という感覚、来た！という個人的な感覚です。そういう感覚をまた味わいたいと思って描いています。

【小島】私の作ったものが、「これいいんですよ」とたまに、相手が私が作ったことを知らずに言うことが多々あり、嬉しいです。出来上がった焼物は、私が死んでも遺っていくものですから、変なものは作れないし、満足のいくものを遺していこうと思うことが、やっけてモチベーションを維持できますし、やり甲斐があるところです。

——プライベートで、ご趣味はいかがですか。

【小島】やはり、なにかと手を動かしています。

【山田】最近はプライベートで絵を描いていませんね。子どもと遊んでいるときが一番楽しく、それでリフレッシュできていると思います。

——今日はお忙しいところ、ありがとうございました。お話を聴いて、お二人のお仕事の奥深さ、楽しさが伝わってきました。これからも素晴らしい作品をたくさん作って私たちを楽しませてください。



ノリタケの森 クラフトセンター



ノリタケの森 ノリタケスクエア名古屋
「壺」絵付師 山田 智嗣氏 作



【栄養と働き】

主な働き

血小板凝固を防ぐ…心筋梗塞・脳梗塞予防
体の熱を取る…のぼせ予防
ナトリウムの排出促進…高血圧症予防

キンキンに冷やしたきゅうりは夏祭りの人気者です。

きゅうりはヒマラヤ山麓が原産地の野菜で、紀元前にインドから中国に伝わりました。日本に入ってきたのは6世紀後半頃といわれ、本格的に普及したのは江戸時代からです。語源は「黄瓜」で、普段食べている緑色の実は、黄色く熟れる前の未熟果です。

成分の約98%は水分で、栄養価はそれほど高くありませんが、カリウム、カロテン、ビタミンCなどは比較的多く含んでいます。

カリウムには利尿作用や余分なナトリウムを排出させる作用があり、血圧を下げたり、むくみを改善させたりするのに効果的です。また、きゅうり特有の青臭さはピラジンという成分で、血液凝固を防ぐ働きがあり、心筋梗塞や脳梗塞の予防に役立ちます。体の熱を取る作用があるので、夏の暑い時期に食べたい野菜の一つです。

【調理の秘訣】

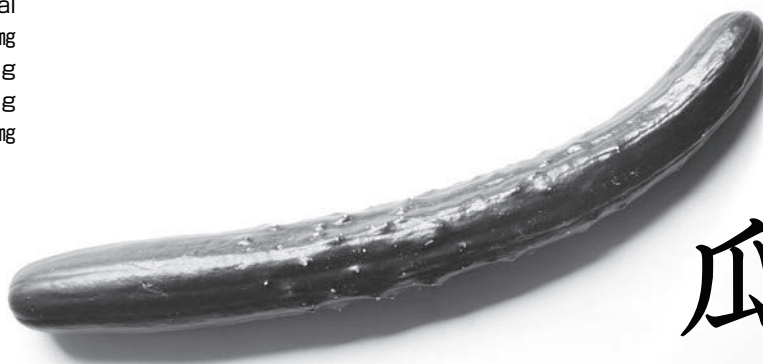
皮につやと張りがあり、イボが尖っているものが新鮮です。塩を振って、まな板の上で転がす「板ずり」をすると、イボやえぐみが取れ、緑色が鮮やかになります。

ビタミンCを酸化させるアスコルビナーゼという酵素を含んでいるので、他の野菜や果物と一緒にジューズにするのは避けましょう。

主な栄養素

(100g中) ※1回使用量…50g (1/2本)

- ・エネルギー…14kcal
- ・カリウム…200mg
- ・カロテン…330μg
- ・ビタミンK…34μg
- ・ビタミンC…14mg



旬の食卓
胡瓜
きゅうり

資料／一般財団法人 愛知健康増進財団

■人間ドックのご案内

当法人会では会員企業向けに健康診断費用の一部助成が受けられる福利厚生事業を行っています。補助金は1名につき5,000円(年間一社3名まで)です。

受診の申し込みは、申込書(法人会ホームページ→福利厚生)に必要事項を記入してFAXで送信ください。

http://www.meinaka-hojinkai.or.jp FAX 052-242-9429

ものづくり愛知の至宝

松坂屋コレクション



花束に卍立涌模様振袖

【解説】

江戸後期

麻／刺繍・型鹿子・白上げ

夏用に麻で作った武家女兒の振袖。藤・牡丹・桔梗など季節の花束と卍入りの立涌を交互に配置する。このような模様の組み合わせ方や白上げに型鹿子と刺繍による加飾法は、江戸時代後期の武家女性の打掛と共通する。幼児の産着は一幅で背縫いがないため、後ろ身頃の襟の付け根に、目立つ色糸で縫い目をつけ、魔除けの印とした。女兒の場合は、大針と小針を交互に縫う針目にした。平戸の松浦家伝来。

次号は、「井筒に朝顔 薄模様裂」です。

約一万点に及ぶ「松坂屋コレクション」は、呉服デザインのために収集された経緯から、松坂屋では近年までほぼ社外秘の扱いとなっていたが、平成20年(2008)に開催した「小袖 江戸のオートクチュール」をきっかけに一般公開されました。

J.フロントリテイリング史料館は、染織参考館の閉鎖で京都から名古屋に移管されたのを機に、その一部を名古屋市博物館と共同でコレクションの調査・研究を進め、日本の染織文化の発展に貢献することを理念に設立しました。

松坂屋美術館に隣接する松坂屋史料室では、①呉服デザイン・意匠・史料 ②大丸松坂屋百貨店の創業・歴史に係る史料など、テーマを設定した展示を開催しています。



水まんじゅう

良質な北海道産小豆を
なめらかなこしあん仕上げ
つるんとした口当たりの良い涼菓です

価格（税込）
6個入 400円
ご賞味期間 2日間（要冷蔵）



抹茶わらび

なめらかな食感のわらび餅に
手摘みによるこだわりの西尾産抹茶を
贅沢に使った上品な風味と食感

価格（税込）
1個 330円
4個入 1,320円
8個入 2,790円
12個入 4,160円
ご賞味期間 1ヶ月間（要冷蔵）



くずまんじゅう

高級葛粉を丹念に練り上げ
北海道産小豆を口溶けの良いこしあん
仕上げて包みました

価格（税込）
1個 210円
ご賞味期間 2日間（要冷蔵）

季節を楽しむ 和菓子の魅力

尾張名古屋 亀屋芳広

本店
名古屋市熱田区伝馬 1-4-7
phone/052-682-0025 052-671-3707
営業時間/8:30~19:30
(日・祝は19:00まで)

瑞穂店
名古屋市瑞穂区瑞穂通5-5
phone/052-841-1311



花束に卍立涌模様振袖



提供/一般財団法人 J.フロントリテイリング史料館

松坂屋史料室展示の案内

第33回企画展「松坂屋の華たち 一顧客案内係 夏の装い」
会期/平成30年6月2日(土)~平成30年8月28日(火)
第34回企画展「明治維新から150年、名古屋と松坂屋の近代化の歴史」
会期/平成30年9月1日(土)~平成30年11月27日(火)
※会期・タイトル等変更になる場合がございます。