



戦後、球根が1ドルで飛躍

——松原地区に花の間屋が集まったのは？

昭和22年、名古屋にバラバラにあった小売商の相対市場の組合が、行政の統制で合併して松原地区にきました。相

対は花生産者が多かった名古屋独特の販売方法で買い手にとっては買い易かった。後にセリもでてきて市場のあった松原は大変盛り上がりしました。

進駐軍の影響も大きかったようです。花がギフトとして定着するきっかけになり小売店の数が増え、それに伴い、花の需要は伸びていった。その時代は、球根が1球1ドルでした。1ドル360円の時代に、鉄砲百合を何万ケースも輸出していた。それが当社の飛躍に繋がりました。

愛知県の組合がつくった花き市場の歴史には「大正6年福花園創業で始まる」と記されています。先覚者たちの功績はもちろん、初代が幾つかの組合長も務め、松原の歴史は福花園の歴史でもあり誇りを持っています。

——花き種苗の生産販売は、愛知県が全国一となっています。

【豊】豊川用水のお蔭です。花は咲きかけたら、すぐに商品になります。渥美半島は戦後は貧農でしたが、水路が出来たことで、花をつくり始めて豪農になりました。電照菊を始め、他の花でも渥美の生産者はすごく勉強されていて技術は全国的にみて優秀ですし、施設への投資も大成功しています。

戦後は統制がなくなり、それぞれ独立して個人経営になっていき、200軒ほどであった花屋が1600軒ほどになりました。花屋が名古屋に集積し、「枝ものは名古屋」と言われるようになります。名古屋が持っている枝ものを見極めるノウハウは素晴らしくて、華道の先生方も枝ものの仕入れに來られます。

戦後の30年、40年の昭和の時代は、切り花の物流の勃興期で元気が良かったですね。私共種苗もすごい勢いで販売され、ダイエーが飛びついてくれたけれど、ホームセンターでも取り扱いされるようになって安売り合戦になってしまいました。

平成になり、種苗には依然力を入れていますが、ここ10年くらいは切り花の売上が減少しています。今の花業界全体で問題意識を抱えているので、これから全く新しいアイデアが必要です。

100周年の記念日に決断

——ご子息の^{としひろ}俊大さんが後継者になられますね。

【豊】息子は4代目になります。入社してまだ1年ほどです。



当社は多品目を取り扱っていて、これまでいろいろ挑戦して、失敗もしたし投資し過ぎたこともあるけれど、変革しながらこれまで続けてこられたことに感謝しています。私は社長になって30年ほどになりますが、30年経つと環境も変わり何も通用しない。

ちょうど切り替わらなければいけない時期であると思っています。

私ができるのは「品質だけは間違いないものにしよう」ということで、それだけは口うるさく言っています。

息子と「いまが出发点、これからどうするか」を常に話しています。2025年にはガラッと変わるだろうと思っています。

12月1日が創業記念日で、100周年記念のとき、後継者もないので簡素に100人ほどでお祝いしました。これで最後になるかもしれないので息子に家族代表として頼みましたら来てくれました。そこで考えてくれたみたいです。

——戻られたのはご自分のご意志ですか。

【俊】そうです。

芝居を海外でがむしゃらにやっていたし、大学卒業後文学座に入ったとき、会社は継がないと話をしていました。きっかけになったのは100周年のパーティーです。集まった幹部社員・OBの方々は小さい頃から知っていたし、社員の皆さんに幼い頃から親しみを感じていました。100周年が簡素だった理由が、跡継ぎがない為、会社を売却するかもという社長の思いがあったので、存続は、私



の決断次第かもとよぎったのが分岐点です。舞台では、私の代わりがありますが、この会社には私しかいないと肌で感じて身震いしました。

【豊】会社はどんどん大きくなって上場できると思っていたけれど、そう簡単に売上も伸びなくて30年経ってしまいました。経営者が最終的にしなければならないことは後継者のこと。後継者はいないし、ここ数年は、いつやめると悩んでいたので、戻ってくると聞いて本当に嬉しかった。

【俊】インスタグラムに「実家が100周年になりました……」と発信した文章が、役者を辞めて継ぐ意思があるのではと噂になり、根無し草だと思われていたので、周りには大変驚かれました。帰ってきて1年が経ちますが、自分が思っていたよりも花産業は大きな流れがあることを知り、身が引き締まる思いです。

社会に必要とされて継続できるように、社員と共に進んでいきたい。

草の根の活動で会員増強

——日頃より、中法人会に多大なご支援をいただき感謝しています。事業活動のあり方とか会員増強などご意見をお願いします。



【豊】会員が減少しているのは悩ましいことで、地域にどれだけ密着できるか、草の根の活動が一番効果的だと思います。いま松原支部では、地域の行事全部に法人会の名前があります。防災訓練、消防訓練、盆踊り、老人会、地域のイベント、夏祭りなど、お茶菓子2～3万円ですが、協賛してみんなに喜んでもらおうということが私は加入勸奨には有効だと思ってやっています。

——西軽井沢農園での取材楽しみにしています。よろしくお願いします。

【豊、俊】ありがとうございました。



雲上のお花畑 福花園種苗西軽井沢農園

昭和63年（1988）標高1,061m。準高冷地にある育苗・品種改良の試験農場として設立。
平成8年（1996）から全国の生産者を対象に勉強会と展示会を始め、情報交換が行われています。



長野自動車道姥捨サービスエリアで、長野県屋代高等学校附属中学校の生徒たちが、千曲市稲荷山にある長雲寺の「千手観音(重文)」の素晴らしさをPRしていました。



日本一標高(2,100m)の高い国道292号線沿いにある「横手山ドライブイン」。広報委員長の森田さんは、雲海の上にある絶景と紅葉の素晴らしさに圧倒されたそうです。



軽井沢「万平ホテル」明治時代に生まれた旅籠「亀屋」(万平ホテルの前身)は、外国人避暑地として栄え、軽井沢の歴史そのものです。

福花園種苗西軽井沢農園 〒384-0063 西軽井沢農園取材 令和元年8月26日～27日

長野県小諸市大字塩野南ヶ原3641番地 phone 0267-23-7875 森田文二広報委員長、岩田加津子広報委員、加藤育美広報委員



栗きんとん 税込238円



栗きんとん巻 税込216円

季節を楽しむ 和菓子の魅力



栗きんとん大福 税込216円



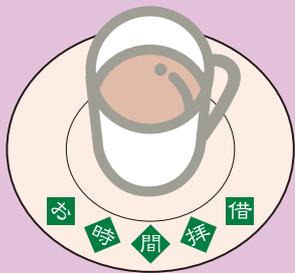
栗きんとんわらび餅 税込173円

販売期間 4種とも9月～12月

栗菓匠 和泉

創業/昭和10年(1934)
営業時間/8:30~19:00
定休日/火曜日
住所/名古屋市千種区内山2-8-29
phone 052-731-6335





お客様の笑顔を思い浮かべて創作

栗菓匠 和泉代表者 伊藤 幸彦氏



祖父や父の背中に教えられ

—ご創業からお聞きします。

創業は昭和10年で、85年目を迎えます。

—何代目になられますか。

祖父が初代で、父、私が継いで三代目になります。

祖父は和菓子屋でしたが、父は洋菓子も一緒にやっていた。

初代のときはこの近くでやっていたけれど、父のときに大通りに面しているこちらに移りました。

—後継者となられるきっかけはありましたか？

最初はやる気がなくて、「手伝え」とも言われたこともなく、「好きなことをやっていいよ」と言われていたのですが、やはり祖父や父が働く姿を見て育ちましたので、いい仕事だな、モノを作るのはいいなと背中であげてもらった気がします。



取材日時／令和元年9月5日(木)
13:30~

取材場所／栗菓匠 和泉
聞き手／岩田 加津子・古市 晴比彦・
鶴岡 一美

——子どもの頃はどのようにお過ごしでしたか。

子どもの頃は、野球などスポーツが好きで、毎日外で遊んでいました。

——奥様とは野球繋がりで知り合われたとお聞きました。

ドラゴンズのチアドラを5年間ほどやっていました。

——それでお知り合いになられた？

そうではなくて付き合いがあるときチアドラを受けてメンバーになりました。小さいときからダンスなどが好きで、高校でもチアをやっていたのです。

心を込めて作る

——どちらかで修行はされましたか。

高校を出てからすぐに、和菓子屋の香梅さんで修行しました。

——デパートの催事場などで、香梅さんが出店されていると香ばしい匂いがしてきますね。

僕たちが販売していました。何でもやらせてくれる社長で、家に戻っても説明や売り子など何でも対応できるように、いろいろ教えてもらいました。最低5年と言われて5年いました。

——それからお父様と一緒に仕事をされたのですね。教えられたことで、大切にされているところはありますか。

ていねいな仕事と、お客様の笑顔を思い浮かべて心を込めて作るように言われています。

——三代目幸彦さんの一日をお聞かせください。

5時か6時に起きて、バック詰めをしてイオン（ドーム前・千種・新瑞）に届ける準備をして配達します。毎日開店前に配達に行きます。家に戻ると仕込みをします。朝は8時半に開店しますので忙しいです。昔は出勤する前に買いに来られるお客様もあって、もっと早かったです。

——お店の特色をお聞かせください。

「栗」の商品がメインです。修行先が栗がメインの和菓子屋さんでした。

当店は、最初は和泉製菓本舗でしたが、僕が戻って、社長に名前を変えてもらいました。父のときは洋菓子も取り扱っていて、当時は和洋菓子両方扱う店が多かったです。でも工場のことを考えると、あまり都合が良くないです。

——銘菓「栗きんとん巻」は、美味しくて評判です。誕生の経緯と特色を教えてください。

香梅さんの社長さんが最初に考えられたものです。名古屋ではまだ取り扱っているお店がなかったので、社長にお断りを入れて作り始めました。社長からは「ちゃんと作れよ」と言われました。味の配合は少し変えています。

作り方ですが、まず生地を焼きまして、型で押し込めて棒状にした栗きんとんを巻きます。栗きんとんには少し繋ぎを入れます。そうしないとパサパサになってしまうからです。手間がかかるし、栗も高価ですが、皆様の評判もよく有り難いと思っています。

——何処の栗をお使いですか。

熊本ですが、そのなかでもいい産地のものを厳選しています。



栗の仕入れには苦労します。最初は先輩にどこの栗がいいのか聞いて回りました。水分が多いとか、雨の降り方で平地でできる栗と山の上でできるのと違います。斜面でできる栗は水分が少なくてパサパサです。産地によってまったく違うので最初の頃は選ぶのが大変でした。卸を通さず産地から直接仕入れています。今年は出来がいいです。

趣味は車とバイク

——創作和菓子の大福についてお聞かせください。

この辺りは、若い人たちが増えてきましたので、生クリームの入ったものなど工夫しています。苺大福も、粒餡、

こし餡、白餡、生チョコの4種あります。中に入れる果物も、いろいろありますが丸ごとミカンがインスタ映えということで人気です。

添加物が入っていませんし鮮度が大事なので、当日か翌日に召し上がっていただくと美味しいです。

——お客様とのふれあいでエピソードはありますか。

お客様から「美味しい」と言われたり、「次はいつ発売になるの」とか聞かれると嬉しいですし、栗きんとん巻きもそうですが、「もらって食べたら美味しかったから」と買いにこられるお客様も多いです。

催事で販売することも多いです。今日も名古屋空港で催事があるので行っています。お客様に商品のご説明がきち



んとできるように、催事側に任せるのではなく、店の者が販売します。食べていただける機会が増えるのは有り難いです。

—そういった販売する場所を確保されるために社長さんが営業されるのですか。

はい、お願いに行きますが、あまり営業が過ぎるのもいけませんので、気を遣います。

—ご趣味・健康法をお聞かせください。

趣味は車とバイクです。大型のハーレーに乗りツーリングで四国を一周したこともあります。

特に健康について気を付けてはいませんが、良く働いて汗をかくということでしょうか。

—休みの日はどうされていますか。

スーパーに入れていますから、休日はありませんね。朝、翌日の仕込みをしたり、催事もありますので、待たなしです。でも仕事があることは有り難いことで、かえって暇になると不安になります。

私の代で つぶすわけにはいかない

—お店のこれからの展望・夢をお聞かせください。

いま85年目ですから、いまのところ100年まで続けるのが目標です。

それで来年くらいに建て替えようかと考えていますが、休業するわけにはいかないですし、移転先なども考えなければいけないので考え中です。

子どもが継ぐ継がないに関係なく、商売を次の世代にバトタッチするのが一番難しいです。こんな立派なレールを敷いてもらって、祖父や父には感謝しています。この商売を私の代で潰すわけにはいかないという想いです。

—三代目ということですが、今の商売のスタイルにされたのは社長さんです。

この商売を継いで良かったと本当に思っています。モノを作るのが好きなのでしょうね。この仕事が大変でイヤだとは思ったことは一度もありません。

—喜んで作っておられる気持ちがお客様に伝わるのでしょ。

いつも笑顔でいないと思っています。ゴルフの渋野日向子選手はいつも笑顔でいいですね。教えられます。心に余裕をもって仕事をするのが大切と思っています。

—お父様から何か言われますか。

「よくやっているな」とたまに言われます（笑）。でも味には煩い^{うるさ}です。まだ父を越えられていないかなと思います。微妙に違いますので、父の味が好きだというお客様もおられます。「昔は」と言われる、そのご意見も大事にしないといけないのですが、あまり迷ってもダメだと思っています。

鬼まんじゅうは、ご要望がありますが、うちはやりません。なぜかと言うと栗きんとんに芋が入っていると思われたくないからです（笑）。

父からは「お前の思った通りにやれ」と言われています。

—今日はお忙しいところ、いろいろお話を聞かせていただきありがとうございます。



夏季のお楽しみ





鱒子

たらこ

【栄養と働き】

主な働き	抗酸化作用……………がん予防
	神経機能の円滑化…アルツハイマー症予防
	細胞の再生……………□内炎・皮膚炎予防

たらこはスケトウダラの卵巣を塩漬けにして加工したもので、北海道や北信越地方では「紅葉子」、福岡市をはじめとする西日本では「明太子」とも呼ばれます。たらこを唐辛子などを使った調味料で味付けした「辛子明太子」も広く普及し、おなじみになりました。

スケトウダラは、相模湾以北の太平洋、朝鮮半島からカリフォルニア沿岸と広範囲に分布していますが、近年は日本近海での確保が難しくなり、大半はアメリカ・ロシアなどから原料を輸入しています。

栄養面では、たんぱく質やビタミン類が多く含まれています。ビタミンB1は脳の中枢神経や手足の末梢神経の働きを正常に保つ働きがあります。ビタミンB2は成長を促進させ、皮膚や髪、爪などの細胞の再生に必要な栄養素です。また、骨や歯を丈夫にするリン、新陳代謝を促す亜鉛などのミネラル類も豊富に含まれています。

【調理の秘訣】

皮がピンと張り、粒がぷりぷりしているものが良質です。塩分、コレステロール値が高いので、食べる量や調理法には注意してください。塩分が気になる場合は、氷水に30分程度漬けると塩分カットができます。

旬食材一覧

霜月十月&師走十一月編

- 魚介・海藻
 - 鱒子(たらこ)
 - 鮭(さけ)
 - 鯖(さば)
 - 柳葉魚(ししゃも)
 - 鰹(はち)
- 野菜
 - 白菜
 - 菠薐草(ほうれんそう)
 - 大根
 - 人参
 - 蓮根(れんこん)
 - 銀杏(ぎんなん)
- 芋・茸
 - 薩摩芋(さつまいも)
 - 里芋
 - えのき
 - エリンギ
 - 椎茸
 - なめこ
 - マッシュルーム
- 果実
 - 柿
 - 林檎(りんご)

主な栄養素
(100g中)
※1回使用量 30～50g

・エネルギー……………140kcal	・カリウム……………300mg	・亜鉛……………3.1mg
・たんぱく質……………24.0g	・リン……………390mg	・ビタミンB1……………0.71mg
・脂質……………4.7g	・鉄……………0.6mg	・ビタミンB2……………0.43mg

■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

資料提供/一般財団法人 愛知健康増進財団

扇散らし模様打敷

「解説」江戸後期 絹／友禅染・刺繍



提供／一般財団法人 J・フロントリテイリング史料館



絹地の単衣を仕立て替え、寺院で使用する荘厳具として奉納された打敷。扇には桜や杜若、菊といった植物模様、菱や蜀江などの割付模様のほか、波に兔を表して謡曲「竹生島」に由来する模様も見られる。技法は色とりどりの友禅染を中心に紅、萌葱、茶、白の平糸を用いた刺繍と金糸の駒繻が併用され、一層華やかなものとなっている。裏地には元治年間（1864～65）寄進の墨書があるが、制作はそれより上るものと思われる。

次号は、「梅に冊子散らし模様振袖」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ました。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。

松坂屋史料室展示の案内

第39回企画展「松坂屋コレクション 小袖の模様一名所風景」

会期／令和元年8月30日(金)～11月25日(月) (休館日 10月17日(木))

※会期・タイトル等変更になる場合がございます。