

第14回名古屋ニコニコランド 2022

日時/令和4年10月10日(月・祝) スポーツの日 10:00~16:00 会場/久屋大通公園(エディオン久屋広場・エンゼル広場)



TAXO×クイズ大会

夢を持つことの大切さ、 夢を叶えるためのアクション

前日からの会場設営。開会式直前まで降雨。開会宣言で快晴！！

名古屋ニコニコランドは中区の区民まつりに代わって、名古屋中法人会の青年部会と名古屋市が中心になって開催しています。

子どもたちが警察や消防の人たちの仕事の内容を聞いたり、制服を着て白バイや消防車に乗ります。

親子と一緒に起震車で地震体験、陸海空の自衛隊の車両や戦闘機のパイロットのヘルメットを着用体験など、私たちの暮らしを支える職業を体験します。

《主なイベント》

素敵な景品が当たる、親子で楽しめるスタンプラリー
大人の税金相談、名古屋税関展示、
起震車による震度体験、エンゼル広場スポーツ体験、
名古屋市の高校生による吹奏楽演奏会、
キッズダンスショー

《スペシャルゲスト》

nobodyknows + ライブショー
各種職業体験
(海上保安庁、警察、消防署、自衛隊、税関)

雨あがる“3年ぶりの名古屋ニコニコランド”

親子で楽しく学べるイベント・体験がいっぱい!



名古屋市の高校生のパフォーマンス



職業体験

nobodyknows+ライブショー

第25回中法人会TAX杯 ミニサッカー大会

日時／令和4年11月12日(土) 10:00~14:00
会場／ドルフィンズアリーナ(愛知県体育館)
スペシャルゲスト／佐藤 寿人氏

《大会成績》

年中・年長部門

優勝 FC goLazo goL一宮
準優勝 FC ホッツ
第三位 FC 東郷

小学1・2年生部門

優勝 FC ホッツ
準優勝 FC 東郷
第三位 西中 FC





選手宣誓



アトラクションコーナー 名古屋リゾートトラスト専門学校



サッカー教室 佐藤 寿人 元プロサッカー選手



税金クイズ

ふ 麦

魅力あふれる伝統食材

日本で古くから食われてきた「麩」。懐石料理の膳などでは欠かせない食材です。

けって目立つ存在ではありませんが、実は栄養面でも調理面でも秘めたチカラを持つ優れたもの。取り合わせる食材の持ち味を邪魔せず、その旨みをたっぷり吸い込んで、料理の美味しさを増幅させる素晴らしい食べ物です。



車麩

麩の歴史

起源は中国の「麩筋」

麩の起源は中国で、8〜9世紀の中国の文献に「麩筋」と記述されているものが麩の祖先だと考えられています。「麩(麵)＝小麦粉」であり「麩筋」とは「小麦粉の筋」、即ち小麦グルテンを意味します。

日本へは鎌倉から室町時代の頃、修行僧によって伝えられたといわれています。殺生を禁じる禅宗では大豆や小麦の加工品は肉に代わる大切なタンパク源でした。当時の禅寺で喫茶のお茶受けに使われたり、千利休が茶会での献立に取り入れられていた記録が残っています。「ふ」の俗称もこの頃に誕生しました。

「生麩」そして「焼麩」へ

室町時代までは一部の人々のみが珍重する食材でしたが、江戸時代に入るとだんだん市中への広がりを見せます。また、小麦グルテンそのものである「麩筋」は、煮るとバラバラになってしまうため扱いやすい食材ではありませんでしたが、18世紀に入ってから、もち米粉を加えて蒸した現在の生麩が登場。享保10年(1725)、加賀藩お抱えの包丁侍であった舟木伝内が、料理しやすく食味もよいように考案したと伝わっています。そして18世紀後期になると焼麩が登場します。保存性が高まり運びやすくなったことで、庶民にも一層身近な食品になっていきました。

再評価されている今

明治になると精白小麦粉、そして近代的な製粉技術が輸入されます。大正時代にはグルテン作りの機械化が進み、生産量は大幅に増加しました。昭和40年代までは各地で盛んに生産されていましたが、その後食生活の変化とともに次第に消費量は減少していききました。

しかし近年では、低カロリーで良質なタンパク源として、再び麩が見直されてきています。和食だけでなく洋風にも調理できる食材として紹介されるなど新しい使い方も展開されています。



巻麩



てまり麩

資料提供／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>



屏風に梅鉄線扇模様小袖

解説

江戸前期

刺繍・型鹿子

提供／一般財団法人 J. フロント リテイリング史料館

裾に宝尽くし模様の屏風を配し、満開の梅、鉄線、末広がりを開いた檜扇を組み合わせた華やかで吉祥性のある小袖。一本の立木に複数の植物を表すものや数種類の木を並べて表す植物模様はよく見られるが、腰の辺りで枝を裁ち切り、小袖の上下で模様を替える形式は非常に珍しい。こうした腰替りの構図は新しい傾向として十七世紀末頃の雛形本に多く見られるようになる。

次号は、「貝桶模様振袖」です。

松坂屋史料室展示の案内

第53回企画展 松坂屋のPR誌「衣道楽」「モーラ」

会期／2023年2月24日(金)～5月22日(月)

第54回企画展 夏のきもの一帷子

会期／2023年5月26日(金)～8月21日(月)

※会期・タイトル等変更になる場合がございます。

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、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。



孫娘が継ぎたいと言ってくる店が夢

尾張稲沢 京菓子司 松屋長春 代表者 西村 有揮氏



《店舗概要》
〒492-8212 稲沢市小沢3-13-21
phone・fax/0587-32-0253
mail/wagashi@matsuya-choushun.jp
創業/昭和10年(1935)
営業時間/8:00~18:00
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日に振替)、火曜日は不定休



手前左より婿の崇弘、有揮、娘のあづさの各氏

包装紙には国府宮神社の歴史資料・宮司様の詠まれた歌

—ご創業についてお聞かせください。

昭和10年ですので、まもなく創業90年になります。

祖父が創業しました。岐阜の生まれで、いろいろなところで職人として勉強して、この場所で店を構えました。祖父は国府宮神社の当時の宮司さんと仲が良かったので、いいお付き合いをさせていただいて、茶席菓子・婚礼引出菓子、紋菓などの用命を賜っております。また当店の包装紙には、神社の歴史資料・宮司様の詠まれた歌などが書き込まれています。

—歴史を感じる店構えですね。創業当時のままですか。

最初はこの道の向かい側の借地で創業、その後20年経った昭和30年にここに移転しました。

—屋号の謂れを教えてください。

祖父が考えた屋号だと思いますが、謂れなど母は聞いていないようです。

私の解釈では、冠婚葬祭の目出度い字が入った屋号の和菓子屋さんが多いので「松屋」、また「長く老いずにずっと元気」という意味がある不老長春という言葉からつけ、お店がずっと長く元気でいられますようにとの願いが込められていると思います。

私は三代目で、両親は元気でいまま仕事をしていますし、娘も店を継いでくれました。これまで順調に商売できてきたことに感謝しています。

娘は高2のときに、家業を継ぎたいと言い出したので、私も行っていた東京製菓学校で学びました。和菓子を専門に教えてくれる国内で一番有名な学校で2年学び、その後3年修行しました。その製菓学校で一緒に学んでいたのが婿で、彼は栃木の和菓子屋の息子でしたが三男だったので婿入りしてもらいました。娘は私と真逆の人を選んだと言っています(笑)。婿は平和主義者で優しく、私ども家族の中に自然に入ってくれて違和感なく過ごしています。

取材日時/令和4年11月22日(火) 15時~16時30分
聞き手/森田文二・加藤育美・鶴岡一美
取材場所/松屋長春



国府宮神社

—娘さんが家業を継いでくれるというのは嬉しいですね。また同業の方と結婚されて心強いでしょう。

家族みんな仲良く楽しくしているから、美味しい和菓子を作れるのだと思います。両親は小学生のときからの幼なじみ、私はお客様と結婚しました。残念ながら私は離婚しまして、一番下の子が大学に入るまで約6年、娘たちのお弁当を毎日作りました。お陰様で娘3人は仲がいいです。娘たちは、私を気遣い、できるだけ幸せな家庭にしようと思っていたのかなと思います。

年末から1カ月 休みなく30種の和菓子を販売

—先代からの教えで大事にしておられることは？

うちは生菓子主体のお店です。全国どこにもないと思うのですが、毎年12月30日から年明けまでの一カ月、材料がなくなるまで、店頭で30種類の生菓子を並べて販売いたします。その間は、休みはありません。それを当店の一番のウリにしています。

作ったものをその場で食べる。お客様にお買い求めいただいたら、できるだけ早く消費していただく。和菓子屋の本質はそこにあると思います。うちの祖父はそう考えていて、父も踏襲しながらやってきました。これから先、時代が変わってもそのスタイルは守り続けていこうと思っています。

—国府宮神社は裸祭りで有名です。

稲沢の和菓子屋さんはお正月が2回来ると言います。和菓子屋の繁忙期はお正月前後ですが、稲沢には裸祭りがあるので大勢の観光客が来られて、接待やお持ち帰りにして頂いて和菓子屋は賑わいます。

稲沢育ちの私たちには、裸祭りは特別なイベントです。

—羽二重餅がとても有名なのに、そこに絞らずに年末30種類もの和菓子を作られるのは理由があるのですか。

私には大事なポリシーがあります。和菓子は季節やお雛さま・子どもの日など行事と密接に関係しています。私どもは羽二重餅のスペシャリストではなく、季節の生菓子をお客様に五感で楽しんでいただくものを出さなければいけません。お正月には、来年は卯年ですから、干支に因んだ和菓子はこういうものということですをお客様に伝えることが役目です。売れ筋だけの儲けに走る商売ではいけません。

羽二重餅をたくさんつくるために機械に投資したり、職人さんを大勢雇ってたくさん作ればいいものではありません。ひとつ一つ違うのが手作りの良さです。自分で責任をもてる分だけしか作らないのが当店のポリシーです。いまは稲沢のギンナンが有名ですので、1個1個むいて使います。自分たちで処理したものを売りたいのです。

良い材料の確保も大事

—羽二重餅の他にもお勧めのお菓子は？

娘がおはぎの有名なところで修行したので、帰ってきてから作ってくれていますが、名物にしたいくらい美味しいです。

また、伊勢芋を蒸してから漉して砂糖を混ぜたものが煉薯じょうようあん 糎ぢんで、この餡を使ったお菓子がこれからお正月に出てきます。それに粉を混ぜて蒸したものがカルカンです。材料の伊勢芋の収穫量が少なく、毎年10ケースほど注文するのですが、今年はまだ1ケースしか入ってきません。

美味しいものは、材料が良くないと美味しくなりません。

小豆は、白い小豆と赤い小豆を国内で一番貴重と言われてるものを年間契約しています。それがなくなると羽二重餅はできなくなります。必ず手に入れたいので、特別に穀物商のところにアウトバイで直接取引しています。仕入れ元と仲良くお付き合いすると1年間変わらず入荷できます。

また季節によって使えない材料もあります。本物の葛を使った和菓子は夏のもので、暑いときは、つるんとして冷



羽二重餅を作る
西村あづさ氏

※国府宮神社：稲沢市は尾張大国霊神社（国府宮神社）の儼追神事（はだか祭り）が有名

※儼追神事（はだか祭り）：令和5年2月3日(金) 15：00～

※紋菓：よく神社で参拝のお下がりとして授けられるお干菓子、いわゆる落雁のこと

たくて美味しいのですが、寒いとき、できたてはいいのですが、お持ち帰りになって夜お召し上がりになると固くなります。——新作はいかがですか。

祖父はいろいろな店で修行したのですが、婿で入ってきた父は独学でした。父は立派だったと思うのですが、厳しい祖父のもとで、今売ってる羽二重餅を完成させました。少しずつシフトチェンジしていますが、最初に作ったのは1972年でしたから、50年前にいまスタイルができあがって、私はそれを引き継いでやっています。

——こちらのお菓子はここ以外でも販売されていますか。

羽二重餅は、毎週水曜日にJR高島屋、毎週木曜日は星ヶ丘の三越で、販売しています。

正月のメインは羽二重餅

——新年の和菓子は？

毎年決められるお勅題がありまして、勅題菓子はオリジナルのものとして、正月に出します。メインの和菓子は花びら餅です。宮中の行事からきているもので、もともとは餅と味噌、根菜類みたいな野菜を入れて食べています。京都の川端道喜という古い和菓子屋さんが作られて全国に広がってきました。

——味噌ですか。私は白餡だと思っていました。

アレンジしているところもあるかも知れませんが、当店は白小豆餡に味噌を混ぜたものを、1月いっぱい販売しています。お茶会でも裏千家が必ず使うお菓子として有名です。表千家でも、炉開きのとき、花びら餅が美味しいから使われるところもあります。

お正月の30種類のうちの10種類ほどは羽二重の生地で作ったものが並びます。彩りも1年で一番華やかなので、毎年楽しみにされているお客様は多いと思います。

——一日のスケジュールは？

基本は5時スタートです。娘夫婦はその30分前に来ていま

す。閉店が6時なので7時半頃終わり、夕飯後に娘夫婦と私の3人で残業2時間ほどやりますので、9時頃までは店にいます。

12月の中旬頃から店は休まなくなるのですが、両親と私の3人でやっているときは夜中12時半から1時くらいまで仕事をしていました。

休業していたころは寮に入っていましたから、風呂は先輩から入るので、終わってから入ると全然寝られません。朝仕事前に風呂に入ったり、工夫しないと寝る時間がありませんでした。

笑っているから美味しい和菓子ができる

——いま大切にしておられることは？

仲間との和です。お手伝いの方それぞれ家庭があるので、みんな大きい家族だと思っています。両親もそうですが、みんなラテン系でノー天気、いつも笑っています。それがスタッフの人にも乗り移って、スタッフは誰も辞めませんし、長い人は20年も働いてくれています。

——パートさんの接客が素晴らしかった理由がわかりました。

マニュアルなどはありませんし特に指導もしていませんが、お客様からのクレームはないです。腹が立つと角が立つから和菓子の形も悪くなりますし味にも影響がでると思います。カリブ海のような温かい雰囲気、お茶を飲んだりしたときはアハハと笑って楽しみながら仕事をするのが一番いい影響があると思います。それで美味しいお菓子ができるのです。

——今後の抱負、夢をお聞かせください。

「細く長く」です。みんな欲がなくて、規模を大きくするのではなく、このスタイルで細く長く続けていきます。そろそろ孫が産まれるので、その子が5代目として、「この店をやりたい」と思ってくれる店作り、それが私の夢です。

——90年も続けてこられたバックボーンが見えた気がします。今日はありがとうございました。

春のお菓子

「桜餅」

302円 (税込)
1月第一週～4月上旬

「草餅」

248円 (税込)
1月第一週～ゴールデンウィーク

「花見団子」

248円 (税込)
2月後半～4月上旬

「ひちぎり」

324円 (税込)
2月上旬～3月3日



「わらび餅」

345円 (税込)
1月第二週～ゴールデンウィーク



「花こよみ」

345円 (税込)
2月後半～3月中旬



「椿餅」

356円 (税込)
12月30日～2月中旬



「春の詩」

345円 (税込)
3月中旬～4月中旬

