



どしてらば〜

いかがお過ごしですか？

できる人がいる 挑むひとがいる

丸喜(株) 齋藤組

Vol.72

隔月 20日発行

丸喜株式会社齋藤組

本 社 〒030-0822 青森市中央二丁目2-12
TEL:017-777-3329 FAX:017-723-1796
展示場 〒030-0843 青森市浜田一丁目7-10
TEL:017-729-8832 FAX:017-762-1648
<http://www.marukisaito.com>
E-mail:tenjijo@marukisaito.com

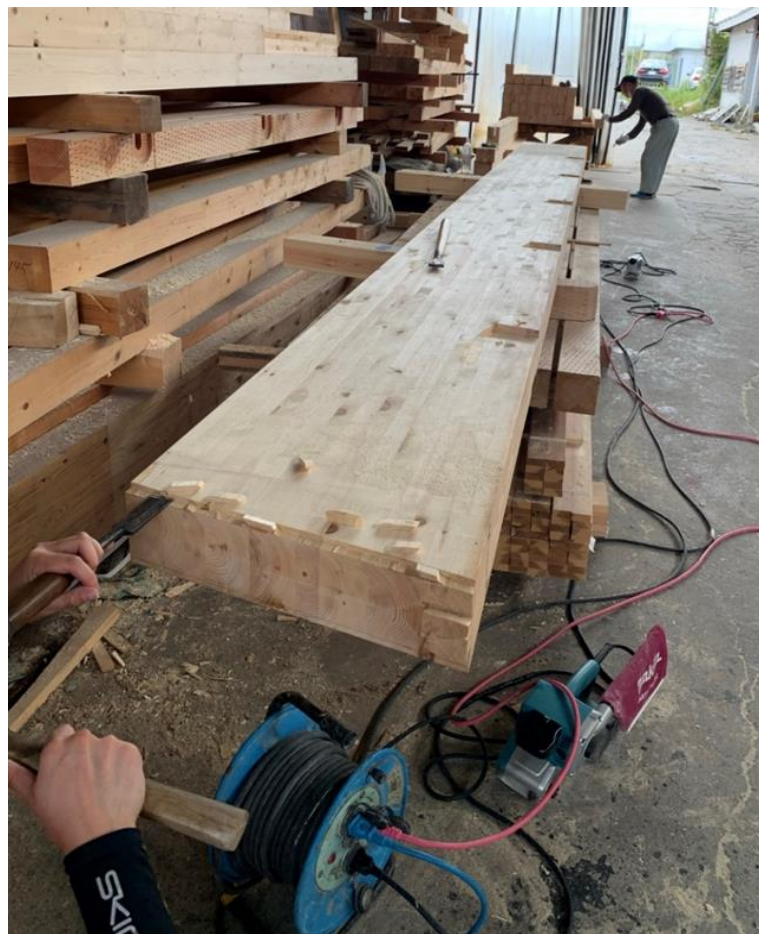
紅葉の時期も終わりを迎え、冬の足音が聞こえてくる季節になりました。皆様 いかがお過ごしですか？

紅葉と言えば 「奥山に 紅葉踏みわけ鳴く鹿の 声きく時ぞ秋は悲しき」と言う有名な歌が小倉百人一首の中にありますね。鹿と言うのは鳴くものなのか、と思わせる歌なのですが、ここで言う鳴く鹿とは、秋には雄の鹿が雌を求めて鳴くとされており、そこに遠く離れた妻や恋人を恋慕う感情を重ねているのだそうです。秋を美しく彩る「紅葉」ですが、この歌の中では、散って地面いっぱいに広がった様と、まばらな木の間をすり抜ける茶色い鹿との色彩豊かな世界が、より一層寂しさを強調しています。日本人の秋に悲しさを感じる感性は、次に来る季節、冬があるからなのでしょう。秋から冬へと、季節は移っていきますが、我が丸喜(株)齋藤組は、時代に流されるのではなく、受け入れながらも、次代へと受け継ぎたい技術はしっかり繋いでいきたいと考えています。今回は、そんなお話です。



丸喜（株）齋藤組の技術

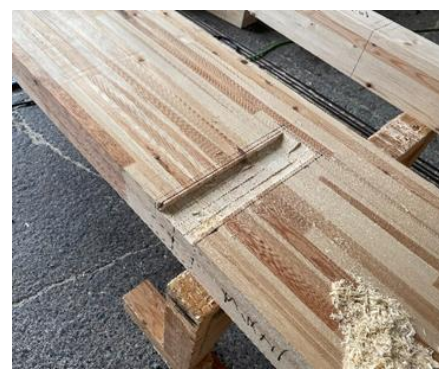
大野加工場にて、仕口（胴突き）加工



次世代への継承

丸喜の家は、社員である大工が建てています。大工は外注や下請けに任せる会社がほとんどで、社員として大工を育成しているのは大変珍しい事です。昨今、現場で施工を行う専門技術者の高齢化と、若年技能者の減少と能力不足が深刻化してきています。

丸喜では、伝統的な大工技術を次に残すため大工を社員として雇い、大工を目指す若者を迎え入れ熟練棟梁の下で若手大工を育てています。



ダイニングテーブル作成



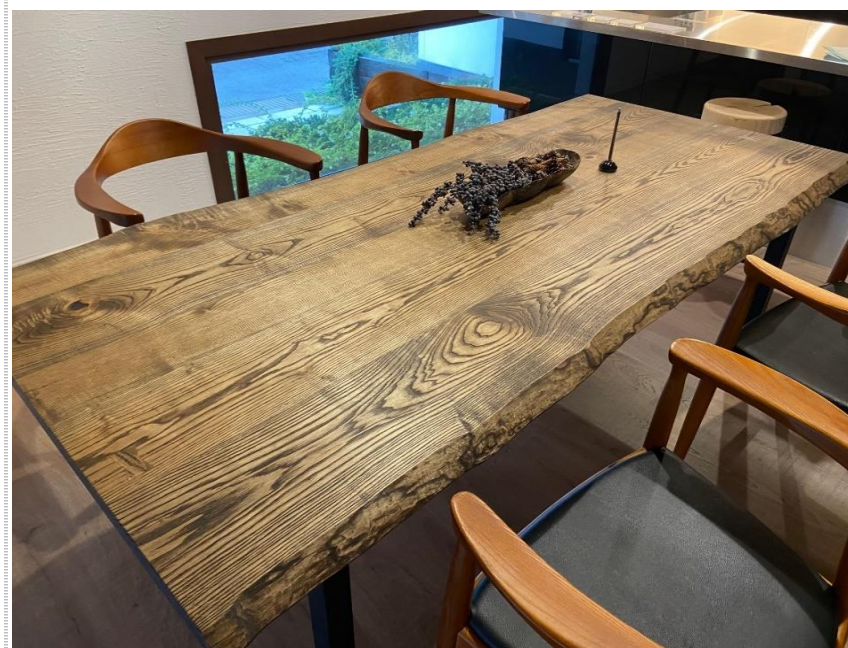
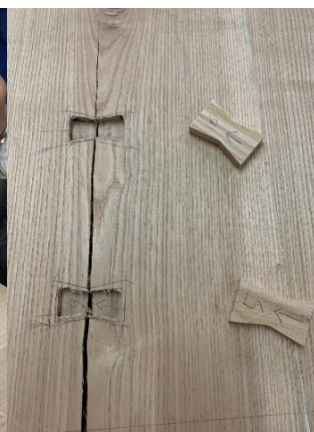
タモの板（無垢材）を突合せて天板を作り、テーブルを作ります。無垢材を使うので特有の隙間ができるのを千切り（ちぎり）で留め、ワトコオイルで木目を生かして仕上げます。

※千切り

自然の木特有の割れや穴、節等の欠点となる部分に、蝶々の形をした小さな木片を埋め込む事によって、割れ止めや穴埋めなどの効果をもたらす手法。ノミを使って形を整えていくので、加工の精度が重要です。

※ワトコオイル

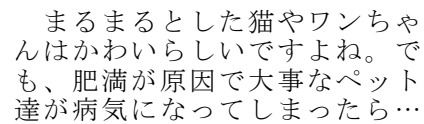
木材専用のオイルフィニッシュ。木目を引き立たせるので、木目を潰さないで木材ならではの味わいを生かせる塗料。また、重ね塗りや混ぜ合わせることで自由な配色にすることが可能。



日本では古来より木造建築が多くあり、そのルーツはおそらく縄文時代にまで遡り、飛鳥。奈良時代を経て現在に至っています。中には国宝や重要文化財になるほど貴重なものも存在します。日本の木造建築の技術と美しさは、世界の最高峰に位置付けられるものではないでしょうか。

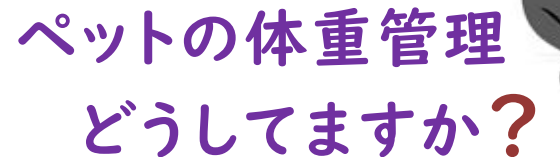
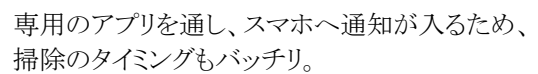
それを担うのが大工ですが、現在は職業として大工を志す若者が少ないのが現状です。当社、丸喜(株)齋藤組では、ベテラン大工指導のもと若手大工を育てる事で、伝統木造を未来につなぎたいと考えています。前出の仕口（胴突き）加工は、その最たるものの一つで、あらかじめ継ぎ手が加工された部材を扱うプレカット工法が主流の今日では、すっかり珍しくなった作業工程です。

大工を育てる上で、先輩からの指導も大事ですが、責任を持たせる事も重要です。そこで当社では、タモの無垢材を突合せて作るダイニングテーブル作りを若手に任せています。加工から仕上げまで一連の流れに責任を持つ事は、大きな成長につながります。もちろん、チェックには細心の注意を要していますので、丸喜自慢の逸品に仕上がっています。ダイニングテーブルは、現在展示場ZEROに置いてありますので、実物をご覧になりたい方は、ご予約の上、是非ご来場願います。

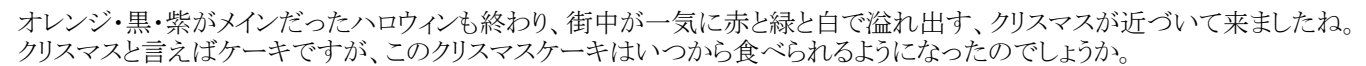
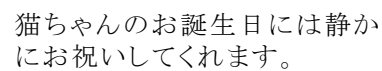


Catlog Boardは、トイレの下に置くだけで排泄情報や体重を計測できるボード型IoTデバイスです。

使い方は簡単。自宅のWi-Fiにつなぎ、猫様愛用のトイレの下に置くだけ。トイレに入室するたびにおしっこやうんちの回数・量、体重などを自動で記録します。これらのデータをこまめにチェックすることで、肥満や異常の早期発見につなげることができます。



いつものトイレの下に置
くだけ

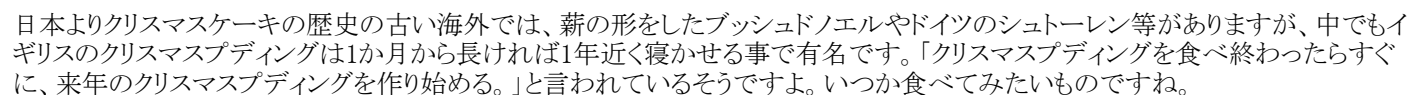


イエスキリストの誕生を祝うために作られたパースデーケーキが変化したものが、クリスマスケーキです。いつからクリスマスケーキは存在したのか、という正確な歴史はわかりませんが、約700年前のドイツでは司教にクリスマスケーキを贈ったという記録が残っているので、少なくとも約700年の歴史があることが判明しています。

日本では、明治43年に洋菓子店不二家が「季節限定の新商品」としてクリスマスケーキを発売したのが始まりだそうです。

日本初のクリスマスケーキは砂糖のシロップでコーティングされたドライフルーツと洋酒のケーキでした。販売当初、ケーキはとても高価な食べ物だったため、裕福層しか口にできませんでしたが、お客さんからは大好評だったそうです。以降、不二家は毎年クリスマスの時期になるとケーキを販売し、世間にクリスマス文化を浸透させてきました。

いちごのケーキといえはクリスマスの代表的存在といえますが、これは日本独自のスタイルです。これもまた、不二家の創設者である藤井林右衛門がケーキ作りの修行で渡米し、現地で食べたスコーンをきっかけに、いちごと生クリームのスポンジケーキを作りました。生クリームといちごの組み合わせは、雪とサンタクロースを連想させる事、白い生クリームに赤いいちごと言う色合わせは「お祝い」を象徴するものと言う考えから「いちごのケーキはクリスマスに食べるもの」と、認識づいたと考えられています。



津軽先輩の青森めいりや飯！ 仁山溪太郎さん著（青森市出身・在住）

青森市在住の漫画家仁山溪太郎(にやまけいたろう)さん＝ペンネームをご存じですか？

青森県のご当地グルメや方言を題材に描く「津軽先輩の青森めじゃ飯！」(秋田書店より発売第4巻完結)と言う漫画を描いている漫画家さんなのですが、今回は仁山さんと、この漫画についてご紹介いたします。

まず物語は、東京から青森県の新聞社に入社した女性記者・飯美（めしみ）が、職場の「津軽先輩」ら（他に南部先輩や八戸さん、下北さん等も登場）の話す津軽弁に翻弄（ほんろう）されつつも、青森県の郷土料理や人情に触れ、魅力を発見していく姿を描いています。県内各地のグルメが満載なものどころで、いそめん・せんべい汁等、74種類ものご当地グルメが紹介されています。

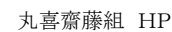
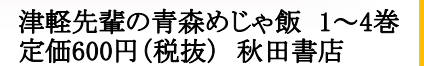
この漫画は配信サイトのマンガクロスにて2018年からスタート、その後単行本も実現した仁山さんにとってはデビュー作。ここに至るまでの道は決して楽ではなかったようで、学生のころから漫画家の憧れはい었지만、大学卒業後、一度は東京で就職しましたが数年後にUターン。その時に昔からの夢を思い出して、独学で漫画を描き始めたのだそうです。

読んでみると、県内にはこんなにも知らない、めえ(美味しい)食べ物があったのかと驚かされます。なかでも「棒パン」。これが青森の名物だという事、みなさんご存じでしたか？普通に全国区のように、祭り事の時は売ってますよね。

「青森名物棒パン 1個ひゃぐえん(100円)」と津軽先輩が言うページは、あたかもすぐ傍で棒パンが焼かれているかのような、香ばしい香りまで漂ってくるような気持ちになります。他にも津軽そばのお話は、どこか懐かしいそばの味が思い出され、なおかつ心にジーンとしみるお話とが相まって、ぬぐだまって(温まって)来ます。

そういう意味では、県外の方に青森を知ってもらうだけではなく、県内の人にはノスタルジーを感じさせるような・・・そんな漫画です。

最新作は、グラフ青森さんの雑誌「青森の暮らし」の食堂特集に漫画を掲載しているとの事。
今後も青森の魅力を伝えて行ってくれる事と思います。



・住宅に関する、質問・ご相談・お問合せは電話・FAX・メール・郵便でいつでも受け付けております。



展示場 E-mail : tenjijo@marukisaito.com TEL : 017-729-8832

卵と玉子 どのたまご？

「卵」と「玉子」の使い方については公的機関によって条文化されているわけではありません。今回はこの二つの単語が一般的に使用されている状況を基にしてその違いを紹介します。

生のものは『卵』

卵については、ニワトリの卵だけにとらわれがちですが、卵は魚類の卵、カメの卵、爬虫類の卵などの場合にも「卵」が使われています。その考えからすると、ニワトリの卵についても同じように、調理される前の生の状態は「卵」が使われる事が順当のようです。



調理されたものは『玉子』

居酒屋さんのお品書き等では「玉子焼き」となっています。お寿司屋さんと同様で「だし巻き玉子」となっているお店がほとんどです。まさに、ニワトリの卵を調理した料理名には「玉子」が使われているようです。よって、例外のケースもありますが、「玉子」は調理された状態、この使い分けがもっともポピュラーなようです。

医者の『卵』

修行中や一人前と認められる前の段階の人のことなどを「〇〇の卵」と呼ぶことがあります。「医者イセの卵」「役者ヤクシャの卵」「税理士ゼリシの卵」などの使い方がされます。決して「医者イセの玉子」「役者ヤクシャの玉子」「税理士ゼリシの玉子」とは表記しません。卵から孵化してひよこや幼虫になるわけですから、一人前になる前を卵になぞらえて「卵」が使われています。そういう意味からも、前出のように、生ものと調理されたものという線引きは正しいようですね。

