

## 匠の技『組子(くみこ)』

組子とは、釘を使わずに木を組み付ける精巧で繊細な伝統的木工技術で、遠く鎌倉時代から、幾世代にもわたって引き継がれてきた職人の技なのです。0.1ミリの精度の微細な世界は、この技術が高度すぎるが故に又、住宅の洋風化等により、現在では継承者がほとんどいなくなってしまいました。この度、明治創業、100年の老舗、(有)紀國谷建具製作所さんの伝承の作品を紹介します。



この作品の価値を認めて下さる方に制作実費にて、お譲り致します。ぜひ、当社までご一報下さい。

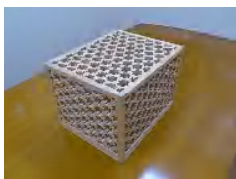
三つ組手(みつくで)つ亀甲



### 四面“つ亀甲”組子入り手紙箱六段

材質：組子、引出は檜(ヒキ)  
つまみは薔薇(ローズ)

寸法：外寸 巾=273ミリ奥行340ミリ高さ255ミリ  
引出：内寸 巾=220ミリ奥行298ミリ高さ24ミリ



## Wの秘湯探訪

今年めでたい年男である私W。ということは36歳を迎える訳だが、まだまだ徹夜でマージャン、冬の寒空に6時からパチンコ屋さんの開店待ちなど今のチャラチャラした若者にはまだまだ負けないと自負している。が、寄る年波には勝てないようで身体にカタが来ているのもまた事実。いくら寝ても疲れは取れず、仕舞いには朝の5時頃トイレに行く始末。そして現在の大きな敵は、乾燥肌。いついかなる時、いかなる場所でも痒くてたまらない。一人身であるが故の偏った食生活が原因かと、遅まきながらコンザイムQ10やらコラーゲンやらの栄養補助食品を買い込むも一向に良くなる気配は無し



←遠い昔のかすかな記憶で懐かしい！



↑確実に私より年上

ここで知恵を貸してくれたのは我が森忠の良き相談役M。お客様からの難解な問い合わせもMIに聞けば一発だったが、まさかこんな事にまで精通しているとは…。聞けば、「薬湯」なるお風呂があるとのこと。これに浸かれれば痒みとオサラバ出来るらしい。幸いにも我が家の近くにあったのだが、そこへ行ってみるとなんと入るのを躊躇わせるオーラを放している。健康センターやらスーパー銭湯やらとは違い昭和初期から建っているであろうそれは、痒みとの同居を我慢させるのに十分なくらい敷居が高かった意を決したのは2週間後。とりあえずタオルを持ち目指す薬湯へ。男女分かれた入り口を入るも番台の前で繋がっており、意味不明な造りに首を傾げる。「石鹸でキレイにしてから入浴を!」との看板に目をやるも、タオルしか持っていない自分は意味もなくシャワーの前に座り、約5分間ただ周りの様子を覗いた。満を辞して浴槽に向かうもメインのお風呂は3人座れば一杯になる程の大きさしかない。両脇に「薬湯」なるものが配置されているが、先客が…。こちら2人入れれば隣の人の肩に触れる位のスペースで何とも入り難い。まだこのルールを把握していない私は先客がお帰りになるまでノーマルな湯船での我慢を強いられる。約30分…。サウナに入ったわけでもないのにノーマルお風呂と水風呂とを行ったり来たりすること数回。ようやく目的の「超音波気泡と漢方薬温泉」と書かれたお風呂へ。「朝鮮人参、…etc 12種配合」などとホビビとDのように成分が羅列してあるが、一言でいえば「のど飴」な感じ。ほんのりハーブと甘そうな餡色のお湯。たっぷり浸かりたいのは山々だったが、体中の汗を出し切った今の自分にダブルヘッターはきつかった。十分420円の元は取ったとそそくさと出口に向かう。はてさて効果の程はいかにあと何回か通ってみないと分からない。だが、冬が終れば風呂の如何に関わらずこの痒みは黙って去っていくはず。MIには「パツリ効きました」と報告させて頂きます。

## 現実とは・・・

2月の某日、休日を利用して嫁と2人で久々に遠出をしました。行き先は登別温泉。一時の心の癒しと痔疾の治療を目的に思いっきりと療養してまいりました。翌日はドライブ方々登別から洞爺湖へと車を走らせました。そして洞爺湖の畔からほど近い場所にひっそりとたたずむ一軒のカフェにたどり着きました。

そこは洞爺湖町月浦地区にあるカフェ「ゴ-ンジュ」というお店。住所を頼りに探してはみたものの地図には載っていないのでなかなか発見できずに一苦労しましたが、まだ記憶に新しい映像をヒントに見つけることができました。その「映像」とは、現在上映中の映画『しあわせのパン』で舞台となったカフェ(映画の中では「カフェ・マーニ」という名)とそのまわりの風景。洞爺湖のほとりにある小さなまち月浦を舞台にした宿泊設備を備えたオーベルジュ式のパンカフェを営む夫婦と、その店を訪れるお客さまたちの人生を描いた春夏秋冬の物語です。数週間前に『しあわせのパン』を観たばかりだったので頭がやられていたのでしょうか。映画の余韻にひたり実在するパンカフェを一目見たいという一心でここを訪れたのでした。店内に入るとまさに映画で観た空間がそっくりそのまま目に飛びこんできて心の中で「うおお〜!」と唸りを上げ感動してしまいました。しかし冷静に回りを見渡すと店内は満席状態で皆ゆっくりとコーヒーなどを飲みながらくつろいでおり席が空く雰囲気など全くない様子。皆も映画の余韻に浸っているのかと思うさらに、店主に「空きはありますか?」とたずねると一言「いっぱいなんです。」とつき返されてしまった。映画の中ではもっと温かく迎えてくれたのに…と現実とのギャップに多少の憤りを感じました。極めつけは、私から一番近いカウンター席に座っていた二十歳そこそこの小娘がさつきからず一と私の顔を見ており「何だこの客はさっさと帰れよ」とも言いたそうな目を私に向けていました。思いっきりブン殴ってやろうと思いましたが理性が働いてくれて良かったです。もうここに来る事は無いと悟りすぐさま店を後にして帰路につきました。今こうして思い返してみると何か良い教えを得たような気がします。それを現実に置き換えて日々の仕事や生活の中で生かし実践できたら良いなと思います。



〒049-5723  
北海道虻田郡洞爺湖町月浦150-2  
Phone: 0142-75-2554  
URL: <http://ism.co.jp/gauche/>  
定休日：月曜日・火曜日  
(祝日の場合は別館になることがあります。)  
営業時間：11:30~17:00(LO16:30) 登別洞爺湖IC 至洞爺湖温泉



# 森忠新聞

## 4月号

(第51号)

平成24年4月2日(月)  
発行元：株式会社 森忠  
札幌市白石区  
北郷3-2-1-3  
TEL 011-876-1133  
FAX 011-876-1144

## 大喰いZの大盛りチャレンジ! (ランチ編)

### 『焼肉家かねよし』

我が家の4才児もお気に入りの店!しかし、焼肉は未経験!!!!なぜなら、魅惑のワンコインランチに引き付けられてしまうのです。オススメは焼肉屋ならではの「ハンバーグ定食」。うれしいのは、月替わりでお得メニューが登場すること。ところが、私がいつも注文してしまうのは、ちょっと予算オーバーのジャンボメニューから(^0^)/ちなみに写真の料理は『ジャンボチキンカツ定食(600円)』。もちろん御飯大盛り(プラス100円)。サクサクの衣に溢れる肉汁。まさに、まいうーの一言!美味しくて御飯がいつも足りません。

最後に、大盛り心を誘う「オードリンク」の存在も忘れてはならない。

### 『焼肉家かねよし』

住所：厚別店厚別区厚別西4条6丁目  
(西友厚別店傍)  
TEL: 011-895-1188



詳細はホームページで!  
<http://www.yodomonooki.jp/>