

## 石屋工務店 かわら版

第 157 号

H29 年 2 月 15 日 発行

### 料理 石屋の多趣味人生

その 133

## ありがとう九十九どん



去年の末で長岡京市の「手打ちうどん九十九」さんが閉店しました。約40年の地で地道に営業されていましたが、ご主人の年齢と後を継ぐものがないので閉店となりました。このお店は私の叔父と叔母が経営していたお店なんです。私が九州の平戸から京都へ出てくるきっかけになったのもこのうどん屋さんなのです。

当時、兄は京都で大学2年生の私は平戸で母親と2人で生活しておりました。母親は駄菓子屋や新聞配達で生計をたてておりました。そんな中、当時京都で建設業を営んでいた叔父より母親に声がかりました。多角経営の一環で飲食業に進出したい。ついでに店長として身に任せたい意向でした。

母親の店は10年程で閉店したのですが、叔母さん夫婦は店の権利を買取り、ずっと営業を続けていたのです。ここでいとこ達が産まれ成長して、家庭を持ち子供が産まれてと、40年以上叔母の家庭を見守っていました。2年前

突然の閉店でびっくりしたのは事実ですが、今まで一生懸命うどんを作り続けてきた叔父さん、お疲れさまでした。私の青春時代の思い出の味がなくなるのは残念ですが、もうそんな歳になったのかと思う今日この頃です。

石屋 紀次



## 感謝

私が瓦版を書かせていただくのも、これが最後になりました。大学を卒業して4月からは新たなスタートをきるため、4年間お世話になった当社を辞めることになりました。土日のみの勤務ではありましたが、大学生ながら会社の中

社長やスタッフの皆さんと身近な距離でお仕事できたことは貴重な経験になりました。また、社長をはじめスタッフの皆さんには、大変よくしていただきましな温かい職場に恵まれるとよいのです。今後の事はまだ配属先もわからないので、正直どうなる

のか不安です。長い長い学生生活が終わり、多くの人と別れも寂しいです。でも念願叶って入ることができた職場なので、4月からはじめた新生活が楽しみです。このフレッシュな気持ちを忘れず、これからますます進んでいきたいです。そして、いつかまた何らかのかたち

で共にお仕事できる日がくれば嬉しく思います。社長、スタッフの皆様、そして瓦版をお読みの皆様、ありがとうございました。

中西 恵梨



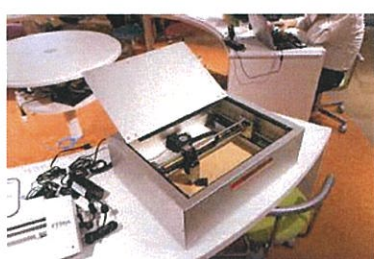
## ギア・GEAR

今年のお正月休みに、話題の京都のエンターテインメント・ギアを見に行きました。これは、ノンバーバルパフォーマンスで、いつさい台詞がない舞台です。その為外国人の人にもわかりやすい内容で、とても人気があります。三条通りに

グの一流のパフォーマーである事です。小さい舞台の中で、間近で一流のパフォーマーを見られるので、かなり迫力があります。私が一番楽しかったのは、お客様を巻き込んでのマジックで、とても面白く、会場がどつと沸きました。日替わりで、パフォーマーが替わるので、別の日にも行こうと思えました。

山本 夕起子

## 製作三昧



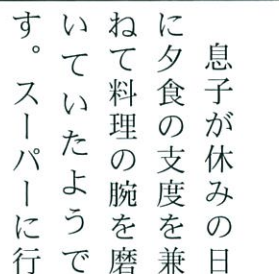
年明けにレーザー加工機を購入しました。理由として建築模型でベニヤ板やバalsa材といった木材を使うことが多いので、作成時間の短縮の為にです。加工機は百万以上するものから3Dプリンターで作成したような安価なものまでありますが、今回はPOD E.A.01というクラウドファンディングから生まれた日本製のものを選択しました。アルミの箱の中に加工機が組み込

まれており、A4サイズ・厚さは25mmまでの材料が対応し、切断や彫刻ができます。使い勝手ですが、加工が早くて、自分で切る必要がない為、その時間を別の作業に当てられるようになりました。写真はイベという堅い材料に彫刻したものです。精度はしっかりと出ていて、30分で加工できました。排気が焦げ臭いので、排気用ホースを設置した為、狭くてごちゃついた部屋より混沌とした雰囲気になってしまいました。購入してよかったと思います。

古野 充宏



## 息子の料理



息子が休みの日に夕食の支度を兼ねて料理の腕を磨いていたようです。スーパードライに行き鮮度の良い魚を見極め、家の中にある食材を利用して、握り寿司・巻き寿司・茶碗蒸し・大和芋の磯辺焼き・豚汁などを作ってくれました。寿司飯も、よくある寿司屋さんとは違ってご飯も多くななく味も酢が強くななく程よく、上品な味で良い感じでした。(親ばか) 胡瓜と人参の飾り

石坂 晴夫