石屋工務店 かわら版

第157号

H29年2月15日発行

石屋工務店 TEL 075 492-1483（シックニ イシヤサン）

京都市北区大宮薬師山東町47－5　建設業／京都府知事(般-25)第31625号　インテリアコーディネーター登録店

料亭 石屋の多趣味人生 その133

ありがとう九十九うどん

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年こ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いない為閉店となりました。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。

当時中学2年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かりました。多角経営の一環で飲食業に進出したい。ついては店長として身内に任せたい意向でした。

当時、兄は京都で大工として働いており、兄と一緒に生活でき、母親も安定した仕事があるという事で中学3年になる春先に京都へ引っ越してきました。しばらくの間母親はうどん屋さんで修行を積み、叔父は新店舗を造り「手打ちうどん九十九」を上桂にオープンしました。私も中学、高校時代の日曜、祝日はアルバイトをしておりました。

このうどん屋さんは大当たりで、今から40年前ですが1日の売り上げが20万円を超えることもある大繁盛店になりました。叔父はこれはいけると思い、翌年長岡に2号店を造る事にしました。その店長として呼ばれたのが、母親の兄弟の1番下の叔父叔母の夫婦でした。

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い取り、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年前の歴史を見守り続けていました。

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無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す。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、大学生ながらも会社のなかで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た。これからもこんな温かい職場に恵まれるとよいのですが。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、多くの人との別れも寂しいです。でも念願叶って入ることができた職場なので、4月からはじめる新生活が楽しみです。このフレッシュな気持ちを忘れず、これからますます精進していきたいです。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ーメント・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、いっさい台詞がない舞台です。その為外国の人にもわかりやすい内容で、とても人気があります。三条通りにある1928ビルの3階にギア専用劇場があります。劇場自体は小さいのですが、セットが凝っており、入るだけでワクワクしてきます。すごいのは、演じるキャストが、それぞれパントマイム、ブレイクダンス、マジック、ジャグリン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ンスを見られるので、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、会場がどっと沸きました。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いました。

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ルサ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、今回はPODEA-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2.5mm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。写真はイペという堅い材料に彫刻したものです。精度はしっかり出ていて、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が、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違ってご飯も多くなく味も酢が強くなく程よく、上品な味で良い感じでした。（親ばか）胡瓜と人参の飾り切りをしてあって、結構時間をかけたのでしょうが、飾り切りはそう簡単には出来ません。まだまだ練習が必要でしょう。数ヶ月前から始めた料理への道はまだ入口です。これから練習を兼ねて食べさせて頂きたい。それにしても我が家の台所に立つのは男ばかりです。

石坂　晴夫