

えもんみっけ!

～市民レポーターのページ～

市民レポーターの皆さんが、市内のさまざまな場所に出かけて、市民ならではの視点から小牧の魅力や身近な話題について取材した様子を、毎月15日号で紹介していくコーナーです!



スタッフの皆さん。右から2番目が代表の岡本英有希さん

広葉樹の木目柄の美しさは、天然宝石のようで、時々の王族たちが惚れ込み、乱雑に消費され、絶滅してしまった広葉樹さえあるそうです。そんな中、出会うことが限りなく少ない希少木材を少しでも知ってもらい、身に着ける逸品として大事に使ってもらいたいという思いから「万年も持つ」万年筆をメインに一本一本丹精込めハンドメイドで作る家具工房ゆうきの岡本英有希さんに話を聞いてきました。



もう手に入らないような希少な木材から生まれたボールペン④や万年筆⑤。使い心地も素晴らしい一言。

世界中で木が伐られたために、なくなっていく木があることに気づき、木が生きていた証を残したいと端材を使った万年筆

木たちの生きた証として

物心ついた頃には、父親の工場で木々に触れ、道具を使い、すでに修行をしていたと話す岡本さん。家具職人として、要望を聞き、パソコンで3Dの図面を描き、お客さんとイメージを合わせていき、思い描いていた家具を作り上げていきます。また、建築デザイナーたちが描いたイメージ図から家具制作の

依頼が入ります。時には明かりの広がりも考慮にいられて作ってほしいと言われることもあるそうです。工房で作られた家具は住宅、マンション、公共施設、船舶家具などさまざまな場所で使われています。その完成度の高さが評判を呼び、世界中に店舗を持つ有名店の内装家具の注文が入るほどです。

木を愛する家具工房が作る世界でひとつの万年筆



や指輪を作ろうと思いましたが。木を愛する職人のこだわりは、丸くカットすることで、木の全ての表情が出せ、木目の一番美しい部分を使うなど驚くほどです。ペン先も14金を使った有名ブランドのものを利用しています。「大切に使用してほしいから



自然の姿ならではの木目の美しさが目を引く指輪。

今回の取材先



家具工房 ゆうき
(U_ki'S GALLERY)

住所 元町4-118
電話 43-0731
営業時間 9:00~18:30
休み 土日曜、祝日
HP koubou-u-ki.com
ショップ <https://minne.com/@k3o2u4>
または <https://store.shopping.yahoo.co.jp/koubouyuki/>



みる

編集後記

万年筆、指輪や木の端材を「この子たち」と呼ぶ岡本さん。木への熱い思いが伝わってきて、ちょっと感動の取材でした。

全てにこだわって作りました」と話す岡本さんの木への愛情が伝わります。指輪も木だから出せる柔らかさ、一本ずつ違う表情がとて素敵です。市外の中学校の社会学習の講師として、毎年講演依頼が入ります。また、ボランティア活動も精力的にこなします。そして、こよなく小牧を愛する岡本さんは「将来、田縣神社の御神木が彫りたい!」と語ります。

ミシュランもお墨付き こだわりから生まれる 絶品中華料理



いっぱい思いが詰まった料理。美味すぎ！です



パーティーで配られた升

三河生まれ、名古屋育ちのいづみの店主、篠田彰さん。熱田区で約40年間中華料理「いづみ飯店」を営み、6年前、市東部・林に「いづみ」を構えました。小牧で唯一ミシュランガイドに掲載された店です。料理への思いなどいろいろな話を聞いてきました。

オープンから口コミで徐々に人気が高まり、今では行列のできる店として有名で、他県からも食べにくる人がいるほど。そんないづみのポリシーは『納得がいくようすべてが一から手づくり。こだわりぬく』。

看板商品の「担々麺」は、朝から主人が自家製麺を作ります。余分な物を入れない無添加で水にこだわり、軟水を使用。もちもちで、その弾力さは時間がたっても最後までおいしい！と評判です。

手作りの辣油とゴマペーストから作ったスープも絶品。四川料理で使われる香料の山椒は、私たちが目にする市販品とは違い、後から痺れる辛さや香りもこだわりの物を使っていきます。

麻婆豆腐も自家製辣油をたっぷり使い、辛いというよりも味わい深さが勝る逸品。すっきり食べられるのも人気の秘密かも。

餃子の皮も麺と同様手づくり。餡と皮の相性を考えて作られています。2人の息子さんは、四川料理の巨匠と言われる陳健民氏・陳健一氏らに師事し、その流れをくむ正統派の料理人だけあり、一切妥協することのない料理は驚くことばかりです。

ミシュランガイドに掲載されました。

今回、「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版」で「いづみ」は、ミシュランプレートを受賞し、小牧で唯一、ミシュランガイドに掲載されました。何と息子さんの経営する『明道町 中国菜 一星』は、一つ星を獲得



店主の篠田彰さん(左)と、長男の雄一さん(右)

得し、親子でダブル受賞という栄光に輝きました。セレクションの発表パーティーに招待され、出席した篠田さんですが、自身を受賞するとは思っておらず、パーティーで配られた本に店名が載っていて初めて気づいたと話します。縁あって小牧に店を開いた篠田さんは、細々とお店を...と、話しますが、グルメな皆さんが放っておきませんね。

編集後記



ちよこちゃん

お店を一度閉めた後に詳しくご主人の彰さんにお話を聞いている間、長男の雄一さんは休む間もなく厨房を掃除し始める。美味しさは味だけでなくその姿勢からも感じられました。料理の奥深さを実感した取材でした。

今回の取材先
自家製麺 いづみ



住所：林 1863
電話：54-2614
営業時間：11:30～14:00、17:30～20:00
休み：火曜、第1・3水曜日
※定休日以外にも臨時休業あり