

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!

REPORT 168

「地域親」という言葉を知っていますか。南部地区ボランティア連絡会が提案する「人生100年・健康長寿新時代」として皆さんに呼びかけている活動です。「地域親」とはどんなことなのかを会長の末松雅彦さん(80)に聞いてきました。

「地域親」には2つの意味があります。まず、核家族化がすすみ、おじいちゃん、おばあちゃんと接する機会が少なくなり、両親共に働く家庭が増えた中



米野さわやか会のゴミ拾い活動の様子



南部地区ボランティア連絡会 会長の末松さん。

「地域親」 になってみませんか

末松さんは「60歳までは、人生のメインステージで、社会の担い手として子育て、仕事に懸命になる時期。それ以降は、社会の支え手として地域に関わり、地域の若い親たちを助け、子どもたちを育てていく時期ではないか。そんな活動の中で、高齢者が生きがいを見つけ、孤独にならず、元気に暮らせるようになれば良いと思う」と

で、高齢者が、地域の子どもを見守り、子どもに関わっていく活動を通じて、地域に貢献しようということ。もう一つは、人生100年と言われる昨今、高齢者は余生を生きるのではなく生きがいを創り、元気に暮らしていこうということ。

話します。

活動に参加しよう

地域親の活動として現在、保育園児と公園でゴミを拾いながら触れ合う「園児ふれあい地域親」、小学生と一緒にを行う「まち美化地域親」、通学児童を見守る「交通安全地域親」、出会う子どもに笑顔で声を掛ける「あいさつ地域親」などをすすめています。誰にでもでき、とても生きがいを感じることでできる活動なので、もっとたくさんさんの高齢者の人たちに参加してもらいたいと、参加者を募っています。

これからも地域親

「地域親」活動は、子ども



子どもたちの通学を見守る活動の様子

ワクティブこまきが開いたセミナー「地域親って、サイコー!」の様子。



もやその親たちにとって地域の高齢者の人たちに見守ってもらったという経験が、ずっとずっと後(高齢者)になって、自分たちも「地域親」になるう!と思うてもらえたらとてもうれしいと語る末松さんです。

編集後記



みくる

この活動が、昔のご近所つき合いではなく「新しい形の地域」を創り出せると思ったら、すごいことだと思えます。

今回の取材先

南部地区ボランティア連絡会

会長 末松雅彦さん

問合せ：市民交流テラス ワクティブこまき

みんな、知ってる

長崎堂のカステーラ



手間暇かけて焼き上げたカステーラ

大正8年創業。昨年100周年を迎えた「長崎堂」。変わらぬ美味しさで皆を幸せにしてきました。社長の福谷藤七郎さんに長崎堂の話聞いてきました。

創業者の荒木源四郎さんは本場・長崎のカステラ製法を学び、大正8年に大阪で、長崎堂を開きました。その後、創業者の次男が「の

れん分け」という形で名古屋でカステラ屋を開業し、現在、小牧に本社工場を構える「尾張」長崎堂となりました。大阪の長崎堂とは兄弟会社であり、今でも繋がりがあつてつです。現在、小牧の長崎堂は創業家から離れ、名古屋市内で砂糖、小麦粉などの食品原料を取り扱う「福谷」の関連会社になっています。

シンプルな素材ゆえに…

長崎堂のカステラは「カステーラ」と呼ばれます。



十二単。カステーラに纏う人気商品のひし。



名古屋の殿様。北海道産小豆と羽二重餅の相性もぴったり！

それは、昔ながらの製法にこだわり、大切に作る長崎堂の思いにも通じます。

添加物は一切使わず、砂糖、小麦、卵だけを使い丁寧に作られます。「素材がシンプルなだけにごまかしは通用しません。厳選した素材、積み重ねた技術で変わらぬ味をご提供しています」と福谷さんは話します。



焼きあがった大きなカステーラ。これを1晩寝かせて、自然に冷めます。寝かせることで美味しくなるそうです！



カステーララスクにチョコレートをトッピングした和テイスト洋菓子。職人さんが一つ一つ手作業で、チョコレートを付けているのだそうです。まさに手作り。美味しいです！

変わらない味だけでなく、新しい商品の開発など日々、挑戦を続けていて、味わい、彩りともに新しい商品にも人気が高まっています。

御園茶屋

2018年に新しくなった名古屋市にある劇場「御園座」のメイン売店「御園茶屋」は長崎堂が営業しています。歌舞伎の化粧法・隈取りを印した「隈取どら焼きや「芋きんづば」は、御園座でしか買えない限定



名古屋・御園座の中にある直営店。劇場専用商品もあります。写真右は「隈取どら焼き」です。



長崎堂



住所…西之島字下田1915-1
電話…77-0050
HP…<http://nagasakidojo-castella.co.jp>
【小牧工場】
営業時間…午前9時～午後4時
※土曜日は正午まで
定休日…水曜、日曜

今回の取材先



すいーとぼてと。素材の良さが光りますよ。



編集後記

ヤンメィ

小さい頃から親しんできたカステーラ。母が切った大きさの違いから兄弟喧嘩など思い出がいっぱい！いつまでも小牧の味として頑張ってほしい！と思いました。

商品です。名古屋の有名な劇場にも小牧の味が生きています！

