

誰でも気軽に楽しめる

スマイル阪神に イトインコーナー

北本町にある農産物直売所「スマイル阪神」に、このほどイトインコーナーがお目見えした。写真。料理教室の会場などに使用し



ていた店舗北側部分を改装して設けたもので、広さ約60平方メートル。席は25人分用意されており、お茶の無料サービスもある。休憩所として使えるほか、売場でも買ってきた商品をその場で食べられるのが魅力。売り場で買った揚げたてのコロッケを熱々状態で楽しむお客さんも見られた。

店長の河野博之さん(54)は「実際に調理すればどのような味になるのかイメージが湧けば、購入してもらいやすくなる。もっともっと地元の人材を食べてもらって地産地消を進めたい」と話している。スマイル阪神は、伊丹市公設卸売市場内にあり、JA兵庫六甲が平成20年(2008)11月22日に開設。管轄エリア内の農家で作られた、新鮮で安全な野菜や果物、米、農産物加工品、JA兵庫六甲提携産地の果物や精肉などを販売している。

平日は800人、土日曜は1千500人ほどが訪れにぎわうという。営業時間は9時～17時、木曜定休。

問い合わせはスマイル阪神 ☎072・783・6977へ。

老舗探訪

三条たたみ

(株)TTNコーポレーション
伊丹市北伊丹9-80-3
☎0120-193-390



初代社長が昭和9年(1934)に宝塚市で創業後、伊丹の宮ノ前商店街の外れに移り、平成17年に北伊丹に移転した。現在は全国シェアトップクラスにまで成長。一般家庭のほか高野山のお寺などにも納品している。

まず会社を訪れて驚いたのは、社内がとてもおしゃれなこと。素敵なカフェを思わせる観葉植物が配置された階段を上がると、きれいに配されたインテリアとカラフルな草クッションが目に見え込んでくる。ショールームのような空間の奥に事務所があり、若い社員が多い。

4代目の辻野佳秀社長(41)は「写真」は、い草の一大産地である熊本県の八代などに度々通い、生産者とも交流を重ねている。「畳は、い草を育てるとこ

ろから始まり、とても手間暇がかかる製品。ペルシャ絨毯に匹敵しますよ」と力説する。

苗床で育てられたい草は株分けを繰り返して12月頃に本田に手植えをして、6月頃から収穫が始まります。その間にい草の先端をカットする先刈りなど手間が必要。刈り取った後もい草の乾燥を守る為、香りと色つやを良くするため泥水につけ、い泥の乾燥の作業を約1ヵ月行われながらようやく編む工程に。そしてやっと畳表が完成し、畳屋が畳として完成させる。

安価な中国産い草に押され、国産の流通は2割程度と減少しているが、国産のい草は加工に手間がかかっているため変色が少ない上、目が細かく、長年使用してもへこみが少ない。

また、畳を敷くのは職人の仕事だ。

事だが、畳と畳の間に紙一枚のすき間もあつてはいけない。少し押し合うように敷くことですきのすき間もないようすることが出来るそう。

昨今の世界的な日本文化ブームのなか、海外で畳への興味も広がってきているようだが、海外にはこうした畳職人がいないため、和室作りは簡単にはいかない。

そのため、より簡単に畳やい草の良さを楽しんでもらえるよう、職人がいなくても敷けるカラフルない草クッションは兵庫県の「五つ星い草」や「O MOTENASHI SELECT ION」も受賞している。

日本にしかない畳文化。その良さを伝える元気な会社伊丹にあることは実に誇らしい。

(丸 晴子)

現代人物 風景

コミュニケーション教育の指導者や絵本講師として、「ことば」の大切さを広める活動をしている。

友人の紹介でラボ・パーティという民間のコミュニケーション教育団体の存在を知り、そのテューター(指導者)資格を取



ことばが子どもの未来をつくる

写真協力=西田写真館

ラボ・テューター・絵本講師 中出 素子さん

絵本講師養成講座を受講し絵本講師に。図書館などで子どもたちに読み聞かせをし、保護者対象の絵本講座や絵本に関するボランティア活動もしている。

「子どもたちが絵本で心を揺さぶられ、絵本を通していろんな体験をしなげら目を輝かせている

様子を見るのが好き。絵本を通じて子どもたちに勇気がわいてきたり、何かに興味を持つきっかけになったりすることが本場にうれしい」と中出さんは話す。

中出さんはことばで昨年11月、「ためまぬ平和への歩み」と題した絵本やパネルの展示会を開催。来館者からの感想に改めて絵本の力を感じた。今年11月にも、国際交流写真展や英語の絵本の展示を開催予定だ。

「絵本の大切さをもっとたくさんの人に知ってほしい。1日5分でもいいから、お父さんやお母さんが子どもに絵本を読んでもあげてほしい」と中出さん。絵本は片手間で読めない。絵本を読むための5分間は、子どものために集中するはずであり、その時間こそが大切なのだ。豊かな想像力を与えてくれる絵本。久しぶりに手に取って、その魅力を味わってみてはいかがだろうか。

郷土 土産品 紹介

世界初!空港内ワイナリーが人気 厳選ブドウで伊丹空港限定ワイン

大阪国際空港(伊丹空港)ターミナルビル内に昨年4月、ワイナリー併設のワイナリー「大阪エアポートワイナリー」(株式会社スイミージャパン)が

営)がオープンし、人気を集めている。

空港内にあるワイナリーは世界初で話題になった。そのワイナリーはボトルに詰めて販売している。(720ミリボトル2千800円税別)



自家製ワインをもつスタッフ 大阪エアポートワイナリーで

初醸造のワインのボトル販売分は約800本であったが、発売後1ヵ月で完売する人気だった。

原料のブドウは、大阪をはじめ、長野、山梨、北海道の契約農家から仕入れ、ベテランの照屋賀弘さんが醸造にあたっている。5つの醸造タンクが置かれた醸造室は、摂氏18～20度に設定。約3ヵ月で製品化しフレッシュな状態で提供している。食事を引き立たすため、味は辛口。濾過すると、すっきりとしたクリアな味になるが、無濾過

のままで、にがり酒のようなふくよかな味に。風味の違いを飲み比べる客も多いそう。

国際線の航空券をモチーフにした大阪エアポートワイナリー限定のラベルやパッケージが洒落。ここでもか買えない限定ワインなので、伊丹空港のお土産としては最適だ。

頻繁に同空港を利用する、ビジネススマンやこのお店を目当てに来店する常連客も多いという。

店内では他にも国内ワイナリーの樽出しワインや海外のワインも楽しめる。まるで、伊丹空港から世界へワインを通して旅に出るような気分が味わえる。

新しいワインが出ると、お宝BOOKで情報を発信するので、そちらもチェックしてほしい。

(龍田 起代子)

中央ブロック3階
☎06・6152・5165
営業時間は午前11時～午後11時