

ごめになる物柄

魅力の
します

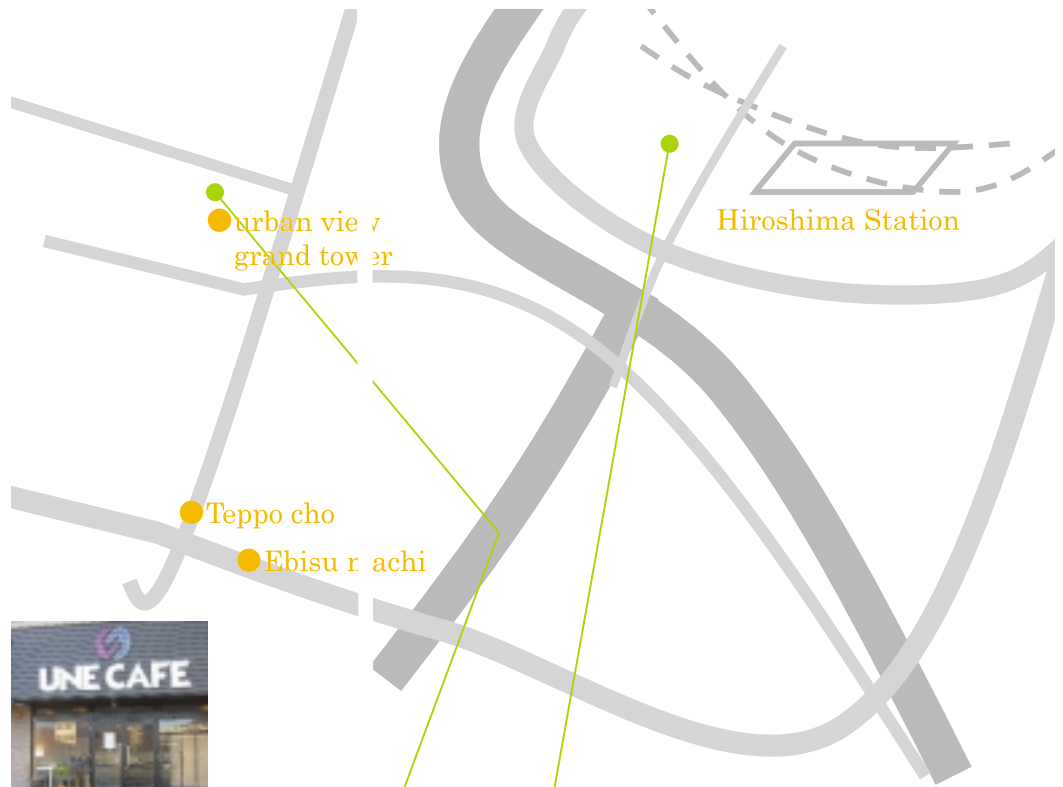


004



003

Let's go out!





住 所 東広島市西条西本町17-3
メセナ西条1F
営業時間 11:00~14:00
17:30~20:30
(土日祝は21:00まで)
定休日 火曜、水曜
(祝日の場合は営業)
TEL 082-423-7475
HP <http://www.tonnkatsu19.com/>
E-mail ichigio@dear.ne.jp
*演奏会情報は店内のチラシかHPでお知らせしています。

とにかくおいしいものを食べてもらいたい!材料は、産地にこだわるとか、そういうのとは少し違って、おいしいものならどのものでもいいんです。また食べたと思えるおいしいものを、と

「あー、お
くださったことがあって、それを聞いた時本当にうれしかったです。お客さんの笑顔や満足してくださった様子がやりがいです。あと、「一久通信」というお客からのアンケートを集めたものをお店で出しているんですが、そういったお客さんの声もありがたいし、励みになります。
好きなものを作って、みんなに楽しんでからおもうという思いから、とんかつ屋を始めました。平成十二年の三月に開店したので、今年で六年目になります。

ボリュー
かつが食
つ一久。店内で演奏会も行われま
す。そんな一久の店長さんにイン
タビューしました!
お客さんの年齢層は?
カッパル、家族連れ、学生から
お年寄りまで、幅広い年齢層の方
をお店を始めたきっかけは何ですか?
好きなものを作って、みんなに楽しんでからおもうという思いから、とんかつ屋を始めました。平成十二年の三月に開店したので、今年で六年目になります。

とにかくおいしいものを食べてもらいたい!材料は、産地にこだわるとか、そういうのとは少し違って、おいしいものならどのものでもいいんです。また食べたと思えるおいしいものを、と

「あー、お
くださったことがあって、それを聞いた時本当にうれしかったです。お客さんの笑顔や満足してくださった様子がやりがいです。あと、「一久通信」というお客からのアンケートを集めたものをお店で出しているんですが、そういったお客さんの声もありがたいし、励みになります。
好きなものを作って、みんなに楽しんでからおもうという思いから、とんかつ屋を始めました。平成十二年の三月に開店したので、今年で六年目になります。

ボリュー
かつが食
つ一久。店内で演奏会も行われま
す。そんな一久の店長さんにイン
タビューしました!
お客さんの年齢層は?
カッパル、家族連れ、学生から
お年寄りまで、幅広い年齢層の方
をお店を始めたきっかけは何ですか?
好きなものを作って、みんなに楽しんでからおもうという思いから、とんかつ屋を始めました。平成十二年の三月に開店したので、今年で六年目になります。



お店のみなさん。左が店長さんです。



☆記者から
このお店の特徴は、おいしいとんかつを食べて、プロの生演奏が聴けること!こんなにも
口の演奏を聴く
ではないでしょうか。ぜひ一度、素敵な演奏を聴いてみませんか?演奏会の情報は店内のチラシかHPでチェックしてください。
今回、取材で私が食べさせていたただは、
「かつは脂っこくなく、とつてもやわらかい!一切れ一切れ、無くなるのを惜しみながらいただきました。また、かつはもちろん、ご飯、豚汁、キャベツ、漬物に至るまで、すべてのものがおいしく、そういった、お客さんに出すもの全部に気を配り、思いをこめていらっしゃるしや
(担当 17生 石谷 純)



住 所 東広島市西条御園宇6278

定 休 日 木曜、日曜、祝日

T E L 0 9 0 - 5 7 0 3 - 0 9 3 4

H P <http://www.kouboujulian.com>

E - m a i l tonbodamakoubou@ybb.ne.jp

皆さんはとんぼ玉という工芸品を知っているでしょうか？とんぼ玉とは、二種類以上の色ガラスからできるガラス製の玉の一種で不思議な色合いを帯びた綺麗な玉です。

今回私達は、そのとんぼ玉を作ることが出来る、とんぼ玉工房Julianさんを訪ねました。

このお店の店長さん、横田実和さんにインタビューしました。

とんぼ玉を始めたきっかけは何ですか？

小学生の頃、美術館で催されたエジプト、装飾品としてとんぼ玉が、ガラスに興味をもったからです。

やりがいは何ですか？

自分の想
とんぼ玉というひとつの世界の中に多様に表現でき

とんぼ玉の魅力は何だと思えますか？

とんぼ玉は湿度・温度によって

表情を変えるので、作ったものはこの世にたった一つの一点ものであることだと思います。

とん

どうしていますか？

日頃から雑貨店に行つて、雑貨の可愛らしい雰囲気や、花や風景などの自然からヒントを得ます。

気をつけている点は何ですか？

火傷が一番かな（笑）。他には、とんぼ玉のガラスのツヤ、ガラスを数種類組み合わせた時ランスや模様の仕上がりがですね。

失敗したこと、成功したことを教えてください

焼き戻しという仕上がりの工程時間が足りなくて、せっかく作った玉が割れるという失敗があります。しかし、失敗したかなと思つたパーツを組み合わせてとんぼ玉に入れて
が浮き
がき

とんぼ玉にはどんな種類がありますか？

とんぼ玉というと丸のイメージですが、四角形、そろばん形、六角玉など様々な形があつて、そのなかにレース模様やツイスト模様を盛り込んだり、水中花という技法で玉を二重構造にしたりなど、アレンジできるので種類はたくさんです。

人気のとんぼ玉は？

この工房ではとんぼ玉をチョーカーやストラップにしたものを店頭やネットで販売しています。人気なのはラメが入ったものや、花模様のあるもの、また、玉が二重になっていて奥行きのあるものですね。

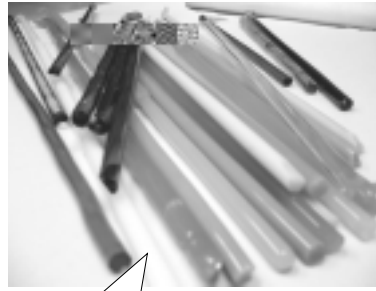
学生へメッセージ・アピールをお願いします

この世に一つだけの自分にとんぼ玉を作ることができます。作る
と楽しいので、皆さん是非一度作ってみてほしいです！

☆とんぼ玉を作ってみよう!

この工房ではとんぼ玉の手作り体験コースがあるので、私達編集員も、とんぼ玉のマーブルコースに挑戦してみました。

とんぼ玉の材料は写真のようなクリスタルガラスを 사용합니다。



クリスタルガラスは180種類以上あるそう

この組み合わせによって、いろいろなとんぼ玉をつくることができます。はじめに、まず横田さんに実際にクリスタルガラスを用いて、とんぼ玉の作り方を教えてください。ガスバーナーの上でゆっく

を熱し、柔らかく、左手に持った鉄の芯棒をゆっくりと回しながら巻きつけていきます。

けて形が丸になるように形を整えていきます。このとき手を水平にして、回す手を止めないことに注意しなければなりません。



形を丸にするのは意外と難しい～

形が丸に近づく、次はその土台となった玉の上にマーブルになる色

ばす様に付けていきます。ガラスをつけ終え

の縞柄をアイスピツの尖ったもので混ぜるにより散らして、マーブルの柄を完成させます。

形を丸に整え、これで良いと思ったら、ガスバーナーから離して少し空気に当てる冷やした後、二時間ほど冷やして完成です。

☆記者から

作る間、絶えず手を水平にしたまま棒を回し

二の腕あたりが痛くなってきて、つらかったですが楽しかったです。出来上

不思議な色合いを帯びていて、このとんぼ玉は自分が作った、この世にただ一つのものだという意識から愛着の湧く作品となりました

とんぼ玉の写真が載っています

みなさんにも休日など時間の空いたときに訪れて、とんぼ玉作りを体験していただきたいと思いました。是非一度、記念の作品を作

(担当 17生 川口 由紀)



看板猫のタマです！
皆さんをお迎えます(=^・^=)

*教室の案内

コース：初級から順に中級、上級

フリーコース

会費：三〇〇〇円(初

開校日：営業日内で都合にあわ

ます。

受講単位：各コース12回講座

(フリーコースは回数設定なし)

受講料：一単位(二時間)

二八〇〇円

(基本の材料費、光熱費込み)

*体験コース(要予約)

勾玉コース：一五〇〇円

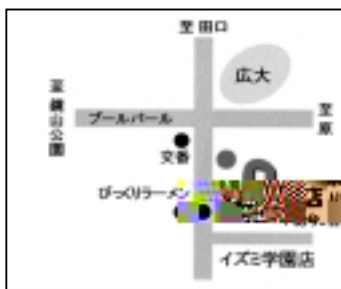
マーブルコース：二〇〇〇円

お花模様コース：二五〇〇円

一人約30分程度

(この場合会費不要)





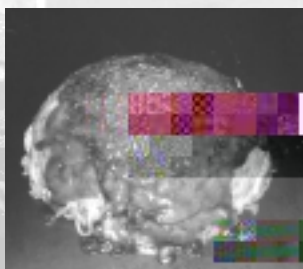
住所 東広島市西条下見6-11-35
 営業時間 11:00~21:00
 定休日 なし
 TEL 082-424-3456
 *配達は1,000円以上からできます。

❷ やりがいは何ですか?
 やっぱりおいしかったよとってもらえることです。あと、リピーターのお客さんがうれしいですね。おいしかったから、次また別の人を連れて食べに来てくれたりして。

❸ お店を始めたきっかけは何ですか?
 お店を始めたのは去年(平成十七年)の四月で、まだ結構最近なんです。広島市にもお店がありますが、そのオーナーと声いだったことがきっかけで、西条に出すお店をやることになりました。実際に西条に来てみて、大学も近いし、ロケーションがすごくよかったです。ここでお店をすることに決めました。

❹ お客さんの年齢層は?
 お客さんは、やっぱり大学に近いから学生が多いです。

❺ おすすめのメニューは何ですか?
 スペシャルお好み焼の「そば・うどん・肉・イカ天・卵W・マヨネーズたっぷり」と「そば・うどん・肉・イカ天・卵W・チーズたっぷり」、結構こつてり目が人気です。トッピングも、「チーズ」と「マヨネーズ」が人気ですね。



左側が店長の神田さん。右は社員の方です。



❻ 学生へメッセージ・アピールをお願いします
 近いので、ぜひたくさん食べに来てください!

❼ 学生へメッセージ・アピールをお願いします
 近いので、ぜひたくさん食べに来てください!

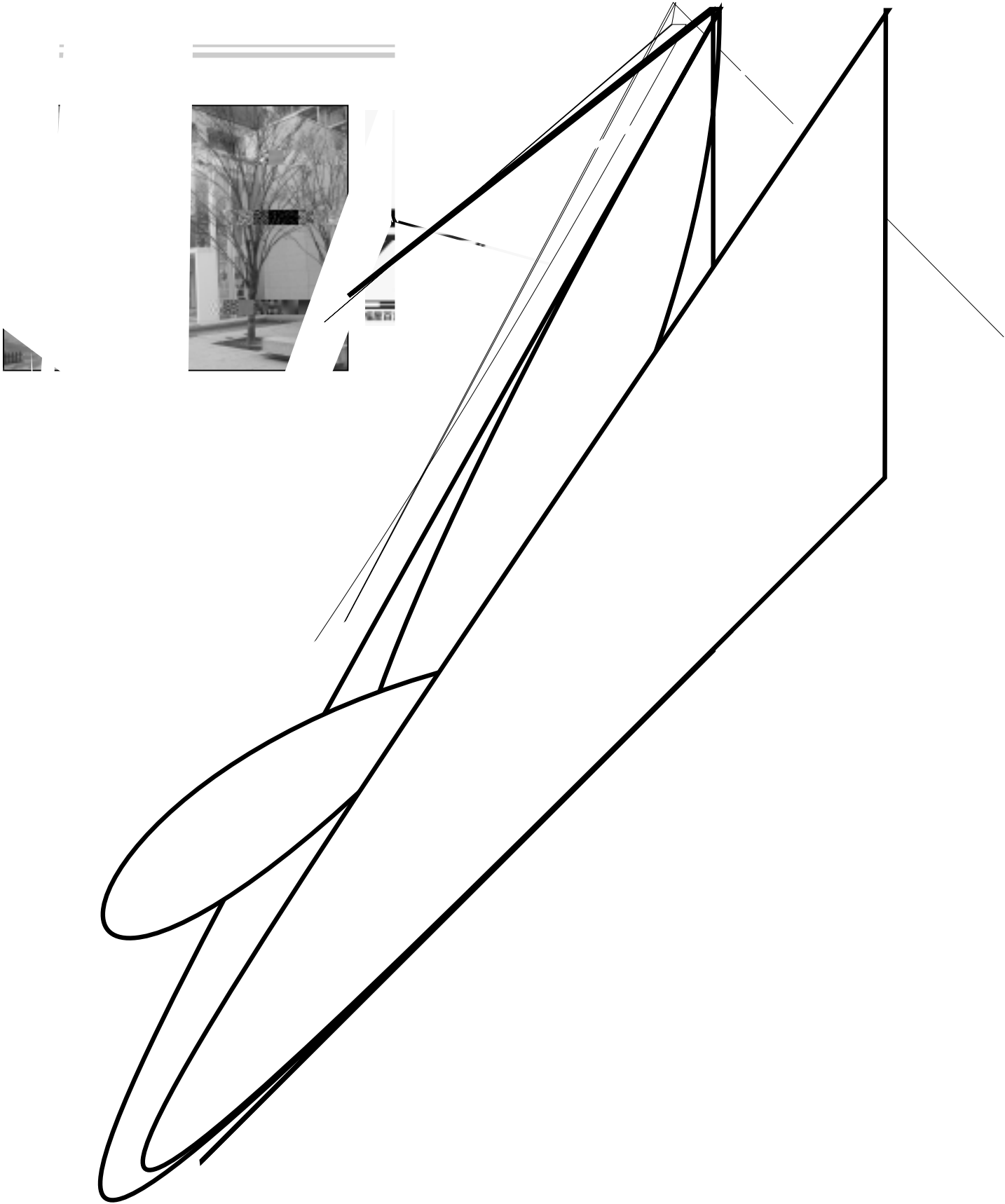
☆記者から
 広島から一番近いお好み焼屋さん。ボリユームのある広島風お好み焼、レディースサイズもあるので、たくさん食べられない人にもうれしい!

トッピングの種類も豊富です。もち、イカ天、コーン、納豆、キムチ、チーズ、マヨネーズ、ツナ、貝柱、かきなどなど。私は個人的にもちとチーズが好きです。ぜひいろいろ試して、自分のお気に入り!

み焼以外では、ソースが絡まった「そば飯」とマヨネーズたっぷりの「元祖マヨタコ」がおすすめです! 焼きそば、焼き芋もあります。

出前サービス(千円)なら、西条内はもちろん、もう少し遠くても出前料なしで届けてくれます)もあるので、休日のサークル等のお昼ご飯にもどうですか?

(担当 17生 石谷 絢)



「月光—G e c k o—」

二階へと続く階段にびっしりと張り付いていた紅白の守宮（ヤモリ）。

リを意味するそうです。まだ小さかった頃、ヤモリを恐がる河野さんに、お母さんが「ヤモリは家を守ってくれたそうです。そんな

に制作された作品ですが、図々しくもお土産に三匹貰って帰り、今も私の家をしっかりと守ってくれています。

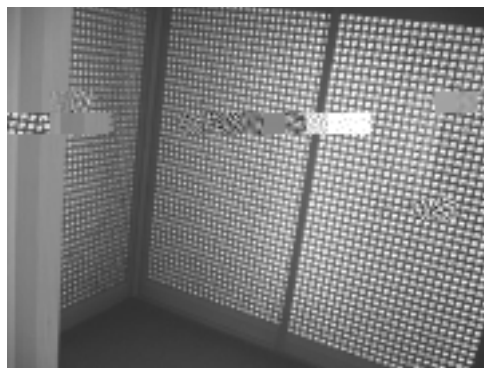


↑壁にびっしりと貼られた守宮（ヤモリ）

「鶴宝珠」

二階に設置された、障子に囲まれた四角の空間。入って最初は、

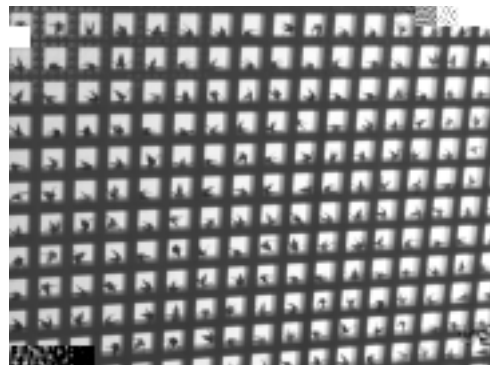
中が二面鏡張りになっており、小さい空間なのに狭さを感じませんでした。外からの照明が障子越しに中に伝わり、やわらかい明りが畳のいい香りとあいまって心地よかったです。やっぱり日本人には和室なのかな、と思ったりもしました。



↑畳のい草のにおいが落ち着きます。

しばらく見ていると、障子の木枠が小さな格子状になっており、その四角の一つ一つに小さな折鶴が収まっていることに気づきました。障子の紙に、鶴の模様が透かし刷りになっているものは過去に見たことがありましたが、千代紙で折られた鶴が何百羽もびっしり

と障子と一体化している光景は初めてでした。



↑一つ一つに折鶴が収められています。

きつちりと設えられた和室には、無駄の無い美しさがあります。が、それを壊すことなく、むしろ更に空間に彩を添えていた鶴の美しさに驚きました。

今回お邪魔した「うちーてん」。「うち」とは内面・内側のうち、

家のうち、などと様々な意味を込めて名づけられたそうです。三つの作品を拝見させて頂き、そのどれもにも優しさを感じました。やわらかく、そして包まれているな、あるいは守られているような気持ちにさせてくれる空間がとて

も寛げ、そしてとても心地よかったです。

それは入ってくる者を内にあたたかく招き入れてくれるだけではなく、こちらの内面さえもすばりと包み込んでしまう懐の大きさを持つているような、そんな作品だったからじゃないかな、と思いました。



↑作家の河野さんとスタッフさん。

(担当 17生 見世 梨沙)