

**あまでつすです**  
山里を開拓し、大自然に触れられる場所がある。小川が流れ水鳥が飛来する池や森林ウォーキングが愉しめたり、登山道なども整備されている。頂上には展望台が設けられ、晴れた日には遠く伊勢湾が望める。そんな風情のある森を時時散策する。また茅葺き屋根の大きな家屋が一軒建っている。

の横には薪が積み重ねられている。上がり框の向こうに八畳間がふた部屋見える。薪が赤赤と燃え、囲炉裏の前に主らしき人が座っていた。自在鉤に掛けられた南部鉄鍋から立ち上る湯気が好い匂いを運んでくる。「どちからお出で...」左様でございますか、地元各務野から。それはようお越しくださいました。外は寒うおましたや。さあ、こちらに来て暖を取るが良かる。その時、微妙かに地揺れがした、様な。

「おや、お気付きになりましたか。何匹居りますか。左様でございますか。五匹。これは驚きました。実態のない概念が見える方がおられるのですなあ。小鬼の格好をした集団妖怪やなり(鳴家)でございます。何時から居るのかとお尋ねですか。私が生まれるずっと以前の事。江戸時代だと先代より訊いております。悪さ・いえ、悪さは致しません。そう思われるのはご尤も。」

「おや、興味津々といいお顔をされてますな。人間には妖は見えないのが妖でございます。では妖には人間が見えるのかと申しますと、これが見えているのでございませう。いえ、妖から訊いた訳ではございませぬ。概念と云う気を発しているのをしこたま感じるのでございませぬ。文化的存在と申します。」

すか、きつと見えているのだと。更に、この屋敷には物自体が化けた妖怪も住んでおりましてな。つくもがみ(付喪神)と申しまして、器物百年を経て怪を為す。つまり古い物は化けると云う事でございませぬ。物ですから帯、鉄瓶枕と云う様にその物の形をしています。道具とさせていただきます。妖怪と備わっている妖怪でございます。鉄瓶は鉄瓶、枕は枕の役目を果たしているのでございます。おや、お腹の虫が鳴いておる様ですなあ。」

ちようど猪鍋が出来ておりますに食してはいかがですか。左様でございますか。これからこの森を散策されるので、それではお引き留めもできませんなあ。またお越しの際には狸汁でも用意致します。う。それでは、気を付けて行きなさいよ。」

# お便りします

お母さん お父さん あん事、お父さんよりも最も近りがとうございませぬ。お父さんが築かないところりおんが、帰るとやっぱら、お父さんには、分かるし、逆り問題が起きてしまつね。せつかく、お父さんがわからない部分結婚して、とつてもなかも、お母さんは、りおんの事分がよくて、とつても、愛かる。でも、それはしょうがしあつとるのに、邪魔ばつない。だって、家族だもん。やつかりしてごめんなさい。ぱり、頭ではわかつていても、でも、りおんは、お母さん お父さんの事、お父さんと思って思

えない時があつて、お母さんの体にヨシヨシしてやるお父さんがうざいつて思つた時もある。だから、たまに高山に入学する前に、再婚したら、縁を切るとか言つておどしとけばよかつたな。つて思う。ごめんね。お父さん。でも、母親は本当に凄いです。命をかけて産んでくれた、りお

んママは、とつても凄いです。お父さんは、どんだけ頑張つても母親には、かなわいんだよ！りおんも、一歩一歩ずつ頑張るから、三人で、頑張つて行こう！三人に足りないのは、誰かが頑張るとかじゃなくて、時間の問題なんだよ！

# 風地蔵新聞

第100号  
発行 編集  
風地蔵  
白石 美帆  
〒503-0922  
岐阜県大垣市  
馬場町85

ヤフーブログ  
毎日更新中  
炎の女みほ日記  
<http://blogs.yahoo.co.jp/rion5230>

## 寂しくなる誕生日

大橋 美紀

今の時刻は2012年1月19日 23時50分です。

21年前の1991年1月19日我が息子長男が誕生した日です。

我が家では、それぞれの誕生日には、本人のリクエストで夕食のメニューが決まり、そして私がケーキを焼いて、お祝いするのの子供が物心がつく頃からのイベントとなっていました。しかし、この3年間は、次男が寮に入ってしまったので、家族そろってが難しくなっているのが現状ですが、本人が居なくてもケーキは必

ず焼いている私で、自己満足というケーキを焼くことで密かに喜びをかみしめているのです。昨年の長男20才の誕生日は、3か月の出張で長男は山口に居ましたので、主人と二人でケーキを食べていました。今日もケーキを焼くつもりで、朝起きて、いつも通りお弁当を作り、朝ご飯の仕度。主人と長男を仕事に送り出すと、洗濯に掃除、仕事もお休みだったので、いつもより念入りの掃除を終え、3日前に買ったおいたケーキの材料を出し、ケーキ作りのスタートです。長男はチョコプレートが大好きで、毎年長男

の誕生日はチョコプレートケーキです。卵に牛乳、砂糖に小麦粉、ベーキングパウダーと順に入れ、ホイップで混ぜていく。チョコプレートケーキなので、もちろんココアパウダーも入れます。スポンジで一番大切なのは混ぜ方です。混ぜ方で上手に焼けるかが決まります。オーブンを170度に温め、型に流した「たね」をじっくり45分焼きます。焼きあがるまで、デコレーション用のチョコホイップクリームをホイップしていい香りです。焼きたてのチョコプレートケーキが冷ましてからで

ないと生クリームデコレーションが出来ないので、その間私は何をしていたかという、長男の母子手帳を出して、産まれた時の事を思い出しながら、書き留めておいた育児の記録を読み返し、大変だったことも含めて、思い出にどっぷり浸っていました。その時間・1時間「あつ！ケーキ」すっかりスポンジも冷め、横に半分切り、チョコホイップをサンドして上から溶かしたチョコプレートでコーティング。固まったらホワイトのデコペンで(Happy・Birthday)と、名前を書き仕上げはチョコホイップと小

さめのチョコラスクで飾って出来上がりしました。もうお昼を過ぎていました。写メでケーキを撮り、メッセージをつけて長男にメールを送る私。なぜかといつと、長男は仕事が終わると、その足で友人たちが開いてくれるBDパーティーに行くらしく、毎年、一緒に夕食を食べることはできなくなっている私の寂しさもあり、メールを送ったのです。

夜11時を過ぎても長男は帰らず、このままケーキを誕生日には食べることができないだろうなと思つていたら、30分後、「ただいま」と長男が帰ってきた。次の言葉、「ケーキを食べるで」でした。ケーキにローソクを立て、火をつけ、少々照れくさそうに吹き消す息子。主人と3人でケーキを食べ、なんと19日にお祝いする事が出来ました。子供の誕生日を迎える度に思います。子供が大きくなることはとても嬉しいですが、その分、悩みも心配も大きくなります。自分の親もそんな思いで私を育ててくれたんだと感謝しています。私は自分の誕生日は、産んで育ててくれた親に感謝する日だと子供を産んで育てていくことで気づきました。この春には次男も家に帰ってきました。子供は誕生日には多分、彼女や友人と過ごすことになつていくのでしょうか。でも私はケーキだけはいくつになっても焼き続けていくと思つています。その間、とも幸せになれる私がいるからです。



# ちよつと立ち話

と、原先生から、お手紙届いてたよ。あの新聞、いいね。うん。あのよね。新聞、いいよね。（だくりんのおかあさん）

社長さんとの出会い、そうだったんですね。早く続きが読みたいです。（エステのNさん）

社長さんって怖い人だったんですね。人はみかけじゃないんですね。でもきつと思いが強いんだろ。うなと思いました。（エステのKさん）

社長さん変わったね。あれを読んで思ったよ。（切石のMさん）

店長とりおんちゃん

の出会いには結婚式のスピーチでも聞きました。りおんちゃんにとつては、店長は2人目のお母さんだろ。うなと思ひました。

11月12日は、「大垣城サルーン」の後はずいぶん帰ったんで、知らない事もいっぱいあります。これを読んで、なぜ社長は隆男さんを疑い信じないのかがわかりませぬ！

奥田さんの周りにはいろんな人が集まっています。魅かれるものがあり、幸せのオーラや勢いのある人にはひとは集まるし、ついていきます。まさに今、そんなパワーが奥田さんにみなぎっているんだと思います。

私はコーヒーに詳しくないですが、美味しい、不味いは何となくわかります。私

もお店でコーヒーをたてますが、美味しいコーヒーをたてた時は、むらしていい時の香りから全然違うからコーヒーは深いです。

田中春江さんからお手紙をいただき、本当に社長の結婚を嬉んでいるのが伝わってきました。人の出逢いを大切にしていきたいです。（原）

披露宴は、そうそう！もうびっくり！という事があり、それを思い出しました。大垣城サルーンでの一コマですが、私が帰ったあとに、隆男さんとそんな話をしていたんだとびっくりしたのと、こんな

に思ってくれる人を、なんで疑うんだと、もつと思ひました。奥田さんは本当にパワフルですね。チャ

レンジ精神がすごいです。コーヒーの話題は、コーヒー党の私にとつてはとても嬉しい話なので、もう、へ〜と感心ばかりでした。

田中春江さんは、お便りを読ませて頂いて、お人柄もそのままで、社長の事を本当に大切にしてください。さつていのが伝わります。

川風、疎遠になっていた旧友と、行きかいてよかったですね。奥田さんとは本当に幸せそうなの伝わっています。そしてりおんちゃんからの手紙は涙が止まらなかつた事でしょうね。（店長）

オーナーとたかおさんらしい、披露宴だったみたいですね。たかさんの方の祝福をもらって本当に幸せそうなの伝わっています。そしてりおんちゃんからの手紙は涙が止まらなかつた事でしょうね。オーナーとの10年

の歴史、まだまだ書き足りないですよ。私もりおんちゃんとおナーの親子の漫才を聞いて、見てみたかったです。私が風地蔵にお世話になる時は、りおんちゃんが高山に行かれる直前でしたから。オーナーとりおんちゃん

そして店長は、家族みたい。いやっ家族以上の関係になっていようと思ひます。私は二人の子育ても大きくなつた今でも奮闘中で大変です。すごいです4人も子育てで尊敬します。子供を育てていくなか、親も育つのです。楽しく子育て、お互いにしましょう。（大橋）

店長の作文をハラハラしながら読み、え？あつてそんな変人やない！って心の中で反論したり、えっ？みんなそんなふう

に思つてるの？と、自分が知らなかつた自分を知つたよ。しかもあんまり褒められた人間ではないという事に気づき、変な感じですよ。ラーメン侍の監督さんの映画に出た横井さん。また九州の映画の時は、次私を指名して下さい！4月から全国ロードショーになるラーメン侍。地道に宣伝していきますよ！今月の、大橋さんのチョコレートの下りでは、夕飯作る前で、おながすいてたまらず、ごはんをいっぱい食べた後、その先を人力したら、息子が帰って来て、ケーキを食べた時にはもう、号泣

を我が家で全員でお祝いしてやれた事を思い出しました。それにしてもこの母の愛の強いこと。あら、他の感想が書けなくなつてしまいました。また今度の時に。（みほ）

## 十年を振り返って

鎌澤 宣子

前回は修羅場の始まりからでした。

エステの事に限らず、雑貨やカフェメニューの出し方ひとつでも、罵声が飛んできます。あの頃の社長には、雑貨が売れないとか、カフェでもセットでだせないとか、「なんで？」と怒りだします。つまり、接客とはなにか？を伝えたいのですが、まず自分が率先してやってみて私達に繰り返しさせ、それを見ながらダメ出しが延々と続く。みんなが「そうか」と納得するまで続きます。お客様の気持ちを理解もせずに、どこかのマニュアル

通りにやるなということ、それぞれが納得して、その言葉に自分の思いがのら

なければ、お客様の心は動かないとの強い信念からなので、

が、当時、それが伝わらない人達、なんでそこまでしなあかんのかと疑問に思う人達は、離れていきましました。オープン当時は、お客様の数よりスタッフの数の方が多いのではないかと

思うくらいでした。が、一人やめ、2人やめと減つて行きま

した。それで残ったもの達は、地獄の日々（笑）でした。社長の評価は雑貨が出せている人が、お客様の心をつかめるといふ所があり、ただお客様の話に耳を傾け、話込んだだけで、雑貨にもつな

がらないときは、無駄な時間だと思ひました。

当時、お客様の前に出ると委縮して、

お客様に嫌な思いをさせてしまつては、うまくやろうと

しても逆に反対の事をしてしまつてまし

た。それで又怒鳴られた。ますます委縮しての繰り返しでした。その当時、三年ほど働いていた方が、雑貨をバンバン売る方で、リピートも高く、とても強い方がいました。社長からの評価もよくて、自信にみなぎつてる人でした。もう1人の方は、どちらかという

ず泣いていたり、いろいろアドバイスして下さつていま

ある日、行き詰つて

しまい、仕事にも行けず、逃げ出した事

がありました。その時、社長は店を閉めて、じっくり話を聞いてくれて、自

分の思いも、責めてくれるわけじゃなく、よくなつてほしいからだと、何時間もかけて私が、納得し、安心するまで時間をかけてくれました。本来なら、そんなことはしません。他のスタッフも、根気良く付き合つてくれま

さらけ出される人で、いいの？そんなことまで私達に話しても

という事まで話され

ます。今まで生きてきたすべてをさらけ出して生きてきたんだなと思ひました。

ふつ々は恥になる事、これは人には言えないと思ひようなこと

も、失敗談から、離婚の経緯など、なかなか人には言えない、私だつたら話すだろうか？という事まで話しをされ、それによつてだんだんと、わかつてきました。たぶん、初めて話をされた方は、ほとんどの方が、なんて人だろう！なんて人だろ！なんて人がま

周りには、応援する人も多いですが、煙たがられる人も多く

いました。見た目は

おおらかで、太っ腹で、たいいていの事は受け流してくれるよ

うにみえますが、中味はとつても繊細で、

もろく崩れやすく、周りの人たちの言動に一喜一憂して、よくよ悩み、ぐんと落ち込み、よくもまあそんな悪い方に考えるなあと思ひつてもしばしばです。そのあたりは今もあまり変わりませぬ。そんな事がわかるまでに数年かかりました。わかるまでに激しくぶつかり合いながら、周りの方たちもまた理解を深めて、以前にも増して協力して下さるよつになつてきました。続きは次回に。

# 川風

しらいしみほ

2012年2月3日

記念の1000号で  
ございます。

第1号は2003  
年の11月3日発行  
です。9年と3  
カ月続いてるので  
あります。

素晴らしい記録です  
ね。

読者の方はもちろ  
ん、投稿して下さ  
った方々、一番は、風  
地蔵の近所、100  
0軒に手配りして  
スタッフ、風地蔵新  
聞にかかわるみなさ  
まに厚く御礼申し上  
げます。

第100号

2012年2月3日

風地蔵新聞

ローズオプローズ  
という、室のガード  
の上にあったエステ  
専門店を1998年  
にオープンして、3  
年後に、ここ馬場町  
に場所を移し、ヨー  
ロピアン風から、黒  
川温泉をモデルに、  
和風にかえ、カフェ  
と九州の雑貨をおい  
た風地蔵になって、  
もうすぐ14年にな  
ります。

独立開業して、大垣  
の町に助けられた1  
4年です。  
どれだけかの出会い  
と別れを下地に、い  
まがあります。  
今、看板こそ出てい  
ませんが、本職はエ  
ステティックサロン  
です。

第100号

おととい、くまも  
との遠い親戚の姉ちゃ  
んからひよこつと電  
話がありました。パ  
ツで、一人で育て  
た子供は結婚させ  
らしく、荒尾でリラ  
クゼーションの店を  
やってるそうです。  
49才になるそう  
です。

1回1回現金で？  
という話に。

「なん、なんちゃつ  
てエステティシャン  
たい！うーん、長い  
人は、コースの方が  
お得やけん、コース  
に変えらすけど、最  
初はみんな1回払い  
よ。みほの所は？」

「うちは、始めから  
あたしが認定エステ  
ティシャンだけん、  
日本エステティク  
協会認定サロンで、  
あたしはもちろん、  
スタッフもすべて、  
いちからあたしが教  
えて、資格をとらせ  
た認定エステティシ  
ヤンばい。本格派サロ  
ンたい！！だけん、  
あたしが働いた18  
才の頃からのやり方  
で、だいたいコース  
30万たい。」

「ひえ〜。うちなら  
絶対無理。ちゃん  
としたサロンだけん、  
できるとたい。でも  
今時、そんなお金持  
ちおると？よかお客  
さんの多いとね。」

「うん。26年、技  
術と知識と、心ば磨  
きながら、ずっとこ  
のやり方でやってき  
たけんね。でもね、  
もう、今世間をみる  
と、不況よ。」

「そうたい。あの、  
ぜったいつぶれんて  
言われとつた飲食店  
が軒並みつぶれる時  
代ばい。」

「ほんとよね。飲食  
店がつぶれたしたら、  
日本がつぶれるとき  
て、言いよつたもん  
ね。  
女性はその中でも、  
美を求め、自分を磨  
き、心躍らせたいよ  
ね。」

「うちも、初めての経  
験ばつてん、コース  
をやめて、1回1回  
の都度払いにしよう  
とおもつてる。」

「うん、それがよか  
よ。3人も従業員の  
おるてすごかね。」

「だって、うちには、  
ゆつくりエステの出  
来る環境も、お客様  
の気持ちに沿えるス  
タッフも、技術と知  
識だつてトップクラ  
スのスタッフを育て  
るとよ、なんで資  
格もなーんもなかな  
たが、やすか材料  
使つて、安売りした  
ところがいいなんて、  
そんなん許せんし！  
この最高レベルのス

「うん。そのい  
きたい。うちなんて、  
若い従業員やとつと  
たけど、続かんし、  
人件費が高いけん、  
全部やめてもらつて、  
ひとりですよ。」

「そうね。うちは、  
ひとり10年にな  
らす。もうひとりも、  
去年、すべての研修  
終わつて、自信も出  
て、今からという  
ころたい！」

「チケツトはやめた  
方がいよ。チケツ  
トが切れるとき、お  
客さんも切れる。1  
回1回の方が、又次  
もすんなり来てくれ  
るとよ。勧誘がない  
けん、あとは口コミ  
たい。それが一番よ

「あたしがなくなつ  
た、新生風地蔵は、  
大垣の地で生き残る  
ための道を探して、  
巣立ちます。  
厳しい世の中、知恵  
を出し合つて、皆が  
嬉しいと思える事を  
考え出す。長年培つ  
た経験を生かして地  
域へ恩返しする。  
「仕事つて何？」私  
の答えは、「生きて  
いくため。」だとずつ  
と思つてきました。  
家族、スタッフを飢  
え死にはさせません

まずは100回おめでとうございます。  
ネットで確認しましたが、私の初登場は第3号でした。社長から「風地蔵のお庭のことを何か書いて」と  
なかば強引！に頼まれました。うーん、今読んであたりさわりのない文章・・・

次の登場は2004年12月の第14号。社長の故郷熊本の黒川温泉に旅行したことを書いてます。  
ここから現在まで毎月投稿させていただいて  
あります。もしかしたら自分が最多登場かもしれません。自分自身よく続いたなと思ってます。長いこと書いているなあ。  
「素人」が毎月何かしらの文章を書くのは結構大変です。月の終わりころになると  
社長から、ちょっと明るく？催促メールが来ます。ちょこつと憂鬱な気分・・・

まず題材を決めて、それから延々と文章を練り、何度も何度も書き直し、やっと提出します（嘘です）  
たいていビールを飲みながら（今はサントリーのプレミアムモルツです）30分以内で書き上げます。  
ほとんど読み直したり、書き直したりしません。

夜書いたラブレターを朝読み返したら、出すことはできないのと同じ原理です。

文章を書くことで気を付けていることは3つ。「短く、簡単に、最後にオチを入れる」  
たまにスペースの都合でオチがカットされていることがある（涙）

さて、今後「風地蔵新聞」はどうなっていくのでしょうか？  
ダーウィンの進化論より。  
「強いものが生き残ったわけではない。賢いものが生き残ったわけでもない。変化に対応したものが生き残ったのだ」

自分は庭師として、人間として、勇気をもって変化に対応したいと思っています。  
風地蔵新聞も、風地蔵も。東北人も、日本人も・・・

庭師 奥田良樹