地釜で甘い豆腐をつくります

たうんトーク ⑰

土方豆腐店（奥多摩町）

秋田直樹さん（48）

「創業明治22年」と店の看板に書かれている。秋田さんは3代目で、40歳のときに会社員を辞め、妻の実家の豆腐店を継いだ。勤めていた日本ケミコン㈱の青梅工場が閉鎖され、福島県の工場に転勤するのか、会社を辞めるかの選択を迫られた。

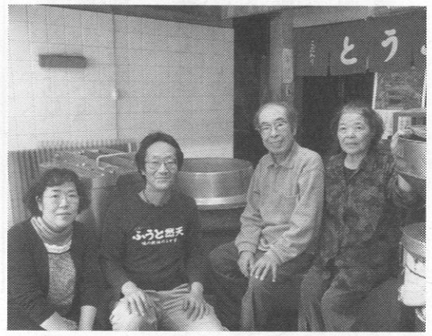
「勤めているときから、休日には義父の豆腐店を手伝っていました。福島への引っ越しを家族に反対されたこともありますが、おいしい豆腐を残したい、自分の手でつくれるものならつくりたいという気持ちが強かった」とコンピューター関連の技術者だった秋田さんは、豆腐づくりにゼロから取り組むことになった。

大豆を水でふやかし、すりつぶし、煮て、しぼって豆乳をつくる。にがりを加えて成型すれば豆腐になる。土方豆腐店の初代からのこだわりは、すりつぶした大豆を、地釜で煮ることだ。いまはほとんどの豆腐店が、いちどに大量にできる高温高圧のボイラー設備に変えている。

「常温常圧の地釜のほうが甘い豆腐ができます。すりつぶした大豆の香りも、そのまま残っています。火力が強すぎれば焦げるし、弱ければ時間がかかって豆腐になりません。調節は難しいですが、地釜でつくりつづけます」と秋田さんは話す。

地釜で1回にできる量は限られている。朝までにそろえる注文の多い日は、午前1時過ぎから3回、4回と豆腐づくりの工程を繰り返す。

「同じ日の1回目と4回目で違う豆腐ができることがあります。注文で少し固めの豆腐をつくらなければいけないときに、固すぎて商品にならなかったりもします。私自身はやわらかい豆腐が好きです」と豆腐づくりの難しさを話す。


地釜を真ん中に土方豆腐店の家族

最近まで豆腐づくりをしていた義父の光治郎さん（83）は「あらゆる面で、自分よりも上手です」と秋田さんの腕前を認める。義母の久美子さんは油揚げをつくっている。「3代目がいい生地をつくるから、いい揚げができる」と話す。

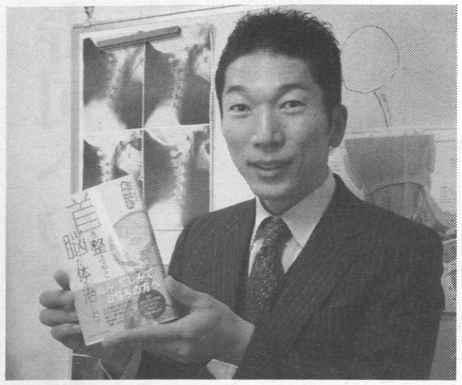
スーパーの豆腐を食べにくそうにしていた、妻の美恵子さんの顔を覚えている。それが転職の決め手になったのかもしれない。「お客さんにおいしいよと一言いってもらえると、すごくうれしいですね」と顔をほころばす。

（浅葉）

「首を整えると脳が体を治しだす」を出版

オフィス・シマザキ院長　島崎広彦さん（42）

青梅市今寺


著作本を持つ島崎さん

上部頚椎（けいつい）カイロプラクターでオフィス・シマザキの院長、島崎広彦さん（42）＝青梅市今寺＝がこのほど、自身が行う施術法などを詳しく述べた「首を整えると脳が体を治しだす」（アチーブメント社）を出版した。14日には都内で出版記念の講演会が行われた。200人余りが出席し、年間のべ1万人を施術する島崎さんのスペシフィック・カイロプラクティック理論を聞いた。

■

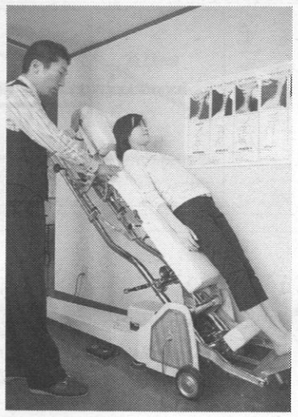
スペシフィック・カイロプラクティックでは、多くの病気の原因は首の骨の1番上と2番目となる上部頚椎のずれにあると指摘する。ここがずれると、背骨が曲がり、体に不調が生じる原因になるという。

原因を取り除くには、上部頚椎を正しく調整（アジャストメント）し、正常な状態に戻すこと。調整によって自然治癒力が引き出され、体の内部から健康になっていく。

体の不調な部位にかかわらず、上部頚椎を調整することですべての体の不調を治していくのが、スペシフィック・カイロプラクティックの最大の特徴。その施術は首の1カ所を無理なく、瞬間的に調整するもので、痛みはほとんど感じない。

頭の重さは約4㌔。頭が右に傾いているかで、体の重心は決まる。だから頭の位置が背骨の上にキッチリ乗ることが大切で、上部頚椎を調整することで最後の弟子といわれるドクタークラウダーの手ほどきを受けた。レントゲンと見比べながらたくさんの症例を触診することで、高度な施術を身につけてきた。

1995年に開設した院内は清潔でリラックスできる空間を演出し、心のケアにも細心の注意をはかる。治療を行う前に医療用サーモグラフやモアレ写真などを見ながら原因と治療方針をきちんと説明してくれるので安心だ。信頼を元に日本中から予約が入る状況だ。


最新機器で患者の不調の原因を検査し、施術に当たる

自身が行う施術法などを詳しく述べる

■

今回出版した本は、スペシフィック・カイロプラクティックについて、痛みのメカニズムと人体の持つ可能性、一生曲がらない背骨のつくり方などをテーマに島崎さんが実践と理論を述べたもの。島崎さんは「治療法を多くの人に知ってもらいたい。姿勢の崩れはやがてひどい痛みになります。そのとき後悔しないための姿勢術を多くの人に理解していただきたかった。そのために本を書きました」と話している。本はもちろん後に続く人たちへの提唱ともなっている。

税別で1333円。施術や本についての問い合わせは0428（33）3939オフィス・シマザキへ。

（岡村）

卓球で 強く 明るく 元気な子
卓球専門店
るのスポーツ
http://www.runosports.biz/（ネットショップ）
〒197-0803 あきる野市瀬戸岡161-4
TEL/FAX 042-550-6876 http://www.akikawaclub.chu.jp/

地域と利用者の交流の窓口に

「プロシード」が開所式

就労と生活介護の新拠点

新施設を祝った開所式

あきる野市下代継に社会福祉法人同愛会の多機能型事業所「プロシード」（柴田洋弥事業管理者）が開設し22日、開所式が行われた。西多摩各市町村の福祉関係者、家族らが出席し、新たな施設の誕生を祝った。

同愛会は07年から東京都から移譲され、日の出町に最重度知的障がい者の入所施設「日の出福祉園」を運営。秋川駅北口にグループケアホーム「秋川ハイム」も開設し、入所者が地域で暮らす拠点づくりも進めている。プロシードは同園、秋川ハイムと連携しながら運営していく。

前面はガラスの明るい外観

昨年開設したプロシードは、就労継続支援事業A型施設だが、9月に多機能型に事業変更したことで、重い知的障害者の創作活動を行う生活介護事業（通称ルクル）も開始した。ルクルの活動はアイロンビーズやオーブン陶芸、裂き織りなどの創作活動で、作品も展示されている。

就労支援事業は、同園の生活棟の清掃や洗濯業務、プロシードの昼食つくりなど、一般就労に向けて必要なスキルを身につけていく。秋川ハイムの利用者や地域の在宅者、福祉園の利用者が参加している。

プロシードは、元コンビニエンスストアを改装したもの。前面がガラス張りで明るく、開放的だ。柴田管理者は「ここで活動を始め、利用者の表情もとても良いです。地域との交流の窓口となる新たな拠点づくりも進めていきたい」と話している。

同愛会・多機能型事業所

クマ目撃増えてます
単独登山には注意を

奥多摩・檜原

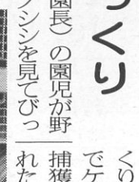
全国的にクマが人里に現れるニュースが続いている。奥多摩や檜原の山でも先週相次いでクマの目撃があった。御岳ビジターセンターによると、17日に檜原村の小岩地区で、20日に奥多摩町の月夜見駐車場で目撃された。21日には奥多摩町の日原で、子グマが目撃されている。

目撃情報は9月には1件もなかったが、10月に入り増えてきた。例年より多いという。

秋の紅葉シーズンを迎えハイキング、登山者も増えてくる。クマの登山とは注意鈴などを切り捨てて捕獲されたクマは、ボランティアの人たちが見つけてもらえるよう張り紙をしたり、ボランティアの人たちが見つけてもらえるよう張り紙をしたりして、クマの目撃情報を集めている。

イノシシにびっくり

青梅市成木保育園（鶴岡協子園長）



園児が野生のイノシシを見てびっ

「雨が降らない限りは方を変えてみたり、茅葺屋根に2本のラインが入ら、そのときは家の公開は考えませんでした。い