



# アイの四季だより



## アイセレモニー株式会社

相談室] 飯網町大字普光寺969-1 (高野農機様となり)  
 営業本部] ☎026-253-1377 FAX253-1378  
 飯網ホール] 飯網町大字黒川2415 ☎253-1377  
 五岳ホール] 信濃町古間93 ☎251-7155

フリーダイヤル ☎0120-796-311

**フキのとう ▶**  
 春のおとずれをいち早く告げる。  
 当地では昔からの慣らわしてフキ味噌をつくる。  
 香気と苦みがたまらなく旨い。近ごろ天ぷらも人気上昇中。



高野さん宅の日本庭園  
松の木と石灯籠の見事な調和



庭園施工・管理・樹木全般

### 高野造園

飯網町袖之山316 TEL026-253-3947

**ご法事も  
アイセレモニーが  
便利でお得です**

●お手伝いのすべてサービスします  
 ●マイクロボスの送迎無料です

喪主様は御葬儀が終わってからも御  
 法要の施主として勤めなければなり  
 ませんので大変気苦労が多いのです。  
 四十九日(三十五日)法要、一周忌  
 法要、三回忌法要と続き、この間に

も新盆法要、ご命日法要、お彼岸な  
 ど執り行わなければなりません。  
 当社では御法要(法事)もお手伝  
 いさせて頂いております。御葬儀を  
 他社で行っても、どうぞお構いなく  
 お気軽にご利用ください。

○ご自宅、お寺まで行う場合もご  
 ざいますし、アイセレモニー飯網ホ  
 ール、五岳ホール、千華お斎室と都  
 合に合わせて便利な会場をご利用  
 いただいております。ご相談から承  
 ておりますので、下記へお気軽に↓

春四月、一年中で一番忙しい季節  
 を迎えた高野さん。「庭造りは先ず  
 移植が最も大事な仕事だから。芽が  
 動きはじめたこの季節が移植適期で  
 松、トガ、サクラ、シラカバ、コブ  
 シ、モクレン、モミジ、ヤマボウシ  
 等々」。

大きいものから小さいものまで、  
 大変ですね。

「大きいものは根鉢を大きく取り、  
 同時に枝を整え剪定もする。樹木は  
 蒸散とのバランスが大切で。さらに  
 樹形を整えなければね」

こりや大変な仕事だ。クレーン車  
 も使わなければならないし、しっか  
 りした支柱も必要になるし。



ヨッ! 謙

# 春だ!...といえは

## 私の出番!

▲高野 謙(ひとし)さん

〈高野造園代表

超ベテラン庭師の高野さん。職人  
 はとく「職人気質(かたぎ)」と  
 いう、気短かで、人の言うこと聞  
 かないで、大酒飲みで、が定評。超  
 が付くから高野さんも思ってたたら  
 違ってしまった。



写真をご覧の通りで、やさしくて  
 おだやかで、酒は付き合い程度で。  
 評判良くて、高野造園知らない人は  
 いない。なんで? 「私のモットーは、  
 ご依頼主であるお客さまの希望をよ  
 く聞いて、専門家である私のアイデ  
 アもおしみなく、そしてお客さまの  
 満足のありがどうの言葉を聞くこと」  
 なるほど。高野さんこそ本物の職  
 人さんだった。高野さんに頼んで良  
 かったの評判が人から人へ伝わって  
 飯網町を中心にとのことですが、  
 評判が広がって篠ノ井方面からでも  
 仕事の依頼があるという。エッ、そ  
 んな遠くまで行くの。「頼まれれば  
 どこへでも行くよ。満足してくれる  
 お客さまの笑顔に逢いたいから」。

## ずばっと言うわよ

### 今年の流行色は

# オレンジ



依然として個人消費が停滞のまま  
 伸び悩む。その原因はどこにあるの  
 か? 国民生活調査によると、勤労者  
 の実質所得の目減りと従来の安易な  
 消費態度を反省して、消費選択眼が  
 冴えてきた結果であるとアンケート  
 調査が応えている。

したがって不況といわれるなかに  
 あっても、消費者のこの動向を適確  
 につかんでいる商品は活況を呈して

いるのである。すなわち健康志向・  
 手づくり志向・本物志向・自然・安  
 全志向がそれである。

しかしライフサイクルは短くなる  
 一方であり、消費者のニーズ、好  
 みはますます個性化、多様化が進み、  
 マスではとらえにくくなってきてい  
 る。商品開発はターゲットを絞り込  
 む、市場をより一層セグメントする  
 必要があり、かつての画一的マスプ

ロ、マスセールの時代から、オリ  
 ジナル、少量生産、パーソナリテイ  
 ーの時代に入った。

この傾向を流行色で見ると面白い。  
 過去の高度経済成長期は、黄、緑系  
 統がもてはやされ、低成長期に入る  
 と茶系色が上位を占め、それを追っ  
 てピンクを含む赤系色が伸びた。

近年、自然色が大勢を占める。草  
 木に代表される自然な趣きの色、す  
 なわち緑、茶、藍、白色である。一  
 般的に不況期は赤や黄の刺激的な暖  
 色系が流行し、好況期は青を中心と  
 した寒色系といわれ、余裕が出てく  
 ると中間色である緑や紫が好まれる。  
 今年の流行色は、ずばり! オレン  
 ジ(伊藤百恵談)。抽象的な連想で  
 いうと活気、成熟、そして誘惑。今  
 年はかなり期待できそう。(でもあ  
 なた、「誘惑」には気をつけてね)

イメージ定義は、楽しい、嬉しい、  
 親しい、飾り気ない、と「い」が四  
 つすべてについて縁起がいい。

二番目はベール(淡い)グリーン。  
 自然へのあこがれと精神的な充実を  
 求めようとするもので、もともと人  
 間の心の中にインプットされている  
 無理のない生感リズムに回歸しよ  
 うとする働きである。経済優先だけ  
 なく、自然体でいこうよとの願望の  
 現れか。

シリーズ名刺をたずねて

# 地域の心の拠り所

## 浄土真宗本願寺派

### 足立山 勝教寺

飯綱町赤塩



▲本堂 重厚荘厳



▲本堂の天井絵

勝教寺は江戸後期の天保七年(一八三八年)に建立。地元赤塩を中心に近隣二村を合せた檀那衆の力の結晶といわれます。歴史も古く、かの長命寺の流れを伝承し育んできた名刺中の名刺。



軒下(左側) 人物の彫りものが見える 軒下(右側)

### 美術工芸品に逢えます

伽藍(本堂)の素晴らしい天井絵に感激。二十八羽の鳥が舞っています。一羽として同じ絵柄がなく、まるで天女が舞っているようです。本堂入口、左右の太い柱に支えられた外の欄間(軒下)には彫刻が施されていて、この豪華な彫りものにも目を見張りますが、花鳥動物だけ

でなくこの中には左右に人物が彫り込まれているのが特徴。ここで美術工芸品に？とびっくり。さらにこの彫りものは表裏一体、両面彫りとなっていて、驚きが倍増！ご住職の説明によると、室町時代から浄土真宗が北陸地方から伝播して北信地方に広く根を降ろした。京都の流れをくむ飯山仏壇作りが始められたのは今から約三百年前のこと。幕末の頃に仏壇彫刻の名手、稲葉喜作が飯山仏壇彫刻で活躍中に当寺を訪れこの大作を彫り残していったという。

また、柱を中心に主要材のすべては檜(けやき)を使用している。耐久性と美しい光沢をもち、彫刻材にも適している。気高い重厚な趣きがあり、昔からその価値は高く評価されているものです。なんと、豪華なお寺です。この歴史を背負っていかねければならない。おっちゃん(この地の方言で和尚のこと)は、大変だね。「ハッハッハッ」と、豪快に笑う。勝教寺第十七世住職 足立賢順 飯綱町赤塩二五九八一 電話二五三一六〇四四



きなりが反対ちゃん「うちの子供が書いた字だから」可愛くていいね



お寺さん(勝教寺)のおとなりの白い手すりのついた階段のある民家で白いれんが見えたら営業します

飯綱町という「町」に名称が変わっても(旧)三水村はのどかな田園が広がり、村の原風景は変わりなく人々の暮らしも変わることがありません。そんな田舎暮らしにここが流れて瀬川さん一家は東京から夢の実現に向けてここ飯綱町(旧三水村)赤塩に移り住み、この四月で四年目を迎えるそうです。賢一さんと奥さまの優子さん。中学の男の子を頭に一歳の女の子までお子さん三名で計五人家族。加えて近々おめでたいことに一名増えそううれしきかぎり。「自然の中で子供たちをのびのびと育てたかった」と、瀬川さんの夢はまたひとつふえてゆきます。

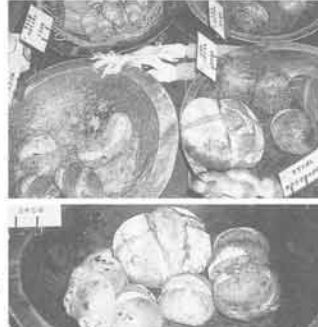
スローライフ スローフードを 地で行く達人!

しぜんこうぼの ばんや きなり

飯綱町赤塩

営業日=火・木・土曜日 12時頃から

TEL・FAX 026-253-4310



自然・安全・健康をテーマに!

移住してきてすぐ始められた「しぜんこうぼのばんや・きなり」が大評判となりました。屋号の「きなり」って何のこと? 「まっ白でなく、ちょっと薄く土色がかかった色の名前です。ほら、この麻布の暖簾のと。瀬川流自然へのこだわりは、ここに。パンの発酵に通常はイースト(酵母)が使われますが、なんと、ここにも瀬川流自然へのこだわり。「自家製自然酵母」でつくるという。これは手間ひま掛かって大変な作業となる。だから朝四時起きで、出来上がるのが昼になる。パンづくりに延々と八時間。まさに手づくりの職人芸。で、フレースが「しぜんこうぼのばんや」となる。

まだまだこだわりが続く。パンの主原料は小麦粉であるが、ここに自家石うすで挽く全粒粉をつくらせて使う。全粒粉は麦を丸ごと粉にするからビタミンや繊維が豊富だからだに、よればかりでなく、丸ごと使うので大切な食材をムダにしない。無農薬無化学肥料で大切に育ててくださったライ麦粉は、これも自家石うす挽きで、また古代米も使ったりして添加物一切使用しないので「自然の力」でつくるパンのアイテム約30種類。

ド迫力の自然体のパンが 懐かしい「こね鉢」の中にとこる狭しと

お客さまはお子さま連れが多い

ワクシもらっちゃった おいしい



地域やご近所とも親しく「勝教寺さん」には大変御世話になってまして「と、近隣を大切にしているから地元ファンが多い。本物志向を求めて全国紙のマスコミにも取り上げられ、遠方からの来店客も多い。お客さまはどちらからですか?」私、長野駅東口に住んでまして、先日友人に誘われてきようは勝手に来たちゃったの。本物はおいしいわ、くせになりそう。人から人へ口コミで。そのうちに噂を嗅ぎつけて、パン食の本場ドイツ、フランスからも.....来ないよね、エッ 来るかも?