



街かど

その人・生活・場所に馴染む
そこにあってほしい、あなただけの家具をつくる

家具屋 shuren そふえ ひさのり
祖父江 永典さん



▲自作の椅子に
腰かけて

Q. 仕事を始めたきっかけは？

やりたいことを仕事にしたい、と前職の営業職から一念発起し、改めて学校へ通い一から家具作りを学びました。修行を積み千葉で独立しましたが、住む場所と隣接した広い作業場で家具を作りたい、という思いから東金に引っ越してきました。今はかつての夢であったオーダーメイドの家具職人として仕事をしています。

Q. 家具作りに込める思いは？

お客様の希望・想像を超える家具を作り出すことが、オーダー家具屋の楽しみだと思っています。そのためにも、お客様との対話を大事にしています。納めたとき「想像以上」「shurenに頼んで良かった」と喜んでいただけたときは最高ですね。そのためにも日々精進しています。目指すのは、

使い勝手が良く、生活の場の主役になったり、その空間に溶け込んだり、暮らしになじむ世界に1つだけの家具です。

Q. 移住してきて、東金ってどんなところだと思いますか？

家族4人の生活や子育てなどには全く困らないまちで、「ちょうどいい田舎」というのが、6年間暮らしてきた印象です。引っ越してきてから日が浅いので、今後は色んな方とつながり、古くから続く東金の魅力をもっと知って、新しい制作にもつなげていきたいですね。



東金市
食生活改善会の

おいしいレシピ

ヨーグルトは強火で煮ると分離しやすいので火加減に注意しましょう。



鮭と春キャベツのトマトカレー煮込み

材料(4人分)



A	●生鮭		4切れ	B	●プレーンヨーグルト		300g
	●塩		少々		●トマト缶(カット)		150g
	●こしょう		少々		●カレー粉		大さじ1/2
	●玉ねぎ		1/2個		●オリーブ油		大さじ1
	●キャベツ		1/4個		●塩		小さじ1/2
	●にんにく		1かけ		●粉チーズ		大さじ1

1人分 栄養価

エネルギー	268kcal
たんぱく質	17.4g
脂質	15.8g
食塩相当量	1.3g

今回の地産地消

千葉県は全国3位 ※令和4年農業産出額

千葉県産キャベツは、11月~1月、3月~5月初旬が旬です。銚子市、旭市、君津市などが主な産地です。春キャベツは、形が丸くて、巻き方が緩く、葉は柔らかくてみずみずしいものを選びましょう。



キャベツ

作り方

15分

①鮭に(A)をふる。玉ねぎは2cmの角切り、キャベツはザク切り、にんにくはみじん切りにする。②フライパンに油を熱し、にんにくと玉ねぎを炒める。キャベツと塩を加えて炒め合わせ、その上に鮭を並べ、(B)を加えて蓋をし、中火で7~8分煮る。③器に盛り付け、粉チーズ、お好みで刻んだパセリ(分量外)をふりかける。

「おいしいレシピ」は、毎月19日(食育の日)に市内のスーパーなどで配布。健康に役立つコラムも掲載しています。

市ホームページ▶



広報とうがねをご覧になるには

広報とうがねは、新聞折込で毎月1日に各世帯へ配布し、市内の公共施設や郵便局、コンビニなどにも配架しています。市ホームページ、LINE、スマホアプリ「マチイロ」でもご覧になれます。希望者(市内)へは郵送も行っていますので、電話や窓口、市ホームページなどでお申し込みください。



市ホームページ
広報とうがね



LINE
公式アカウント



スマホアプリ
マチイロ



読みやすく、読み間違えにくいユニバーサルデザインフォント(書体)を使用しています。



環境にやさしいインクで印刷しています。