



東金生まれ東金育ち 地元でガラス職人として活動

菅原工芸硝子株式会社 取締役開発部長
まつうら けんじ
伝統工芸士 松浦 健司 さん



Q. ガラスとの出会い

ガラスとの最初の出会いは、東金高校卒業後に趣味で始めた吹きガラスです。大学時代は、下宿先近くの教室に4年間通い、ガラスの魅力に引き込まれて、導かれるように今の菅原工芸硝子(スガハラ)に入社しました。毎日起きてから寝るまで、ガラスのことしか考えてないですね。

Q. 仕事のやりがい

スガハラの最大の特徴は、職人が製品のデザインを行うことです。ガラスを自由に扱う職人がゼロから作るからこそ「作り手と使い手が近い」「どんな思いで作られたのか分かる」製品が生まれます。物があふれる時代、生み出した器を多くの方に選んでいただけるのは、最高のやりがいです。

「魅力にあふれたガラスの、誰も開けたことない引き出

しを俺が開けてやる」という意気込みで、これからも技術を磨いていきます。

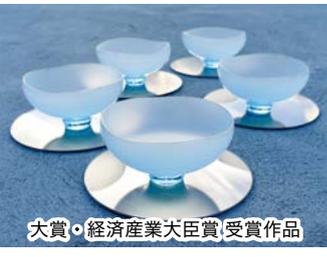
Q. 個人としての活動を教えてください

ガラス歴29年。ガラスの魅力をたくさんの方に伝えたいと、個展を開催し、コンテストにも出品しています。

昨年「第31回テーブルウェア大賞～優しい食空間コンテスト～」のテーブルウェア・オリジナルデザイン部門で大賞・経済産業大臣賞を受賞しました。「せっかくやるなら、 Teppen とってやる」という思いで出品し続け、オールジャンルの数ある器の中から選ばれたのは嬉しかったです。

今は、子どもたちに宝石のようにキラキラなガラスの種(シードグラス)を配る「ガラスの種蒔きプロジェクト」にも力を入れています。捨てるはずだった廃棄ガラスに安全処理を施したもので、子ども向けのイベントなどに

出店して配っています。たくさんの種を蒔き、子どもたちにガラスの魅力を知ってもらい、ガラスのファンになってもらいたいですね。



東金市 食生活改善会の

おいしいレシピ

たけのこは、食物繊維が豊富で腸内環境を整えとともに、コレステロールの吸収を抑える働きが期待できます。



たけのこの梅干し煮



材料(4人分)

- ゆでたけのこ …… 360g
- 油 …… 大さじ1
- 梅干し …… 小2個
- 削りがつお …… 適量
- だし汁 …… 200ml
- 砂糖 …… 大さじ2
- しょうゆ …… 大さじ1
- 木の芽(好みで) …… 適量

1人分 栄養価

エネルギー	86kcal
たんぱく質	4.2g
脂質	3.1g
食塩相当量	1.5g

今回の地産地消



たけのこの旬は3月～5月で大多喜町、長柄町、千葉市、君津市、勝浦市が主な産地です。また、千葉県のたけのこの生産量は首都圏一であり、そのなかでも大多喜町は県内で最も生産が盛んで千葉県内一の実産量を誇ります。

たけのこ

作り方

10分

- ① たけのこは、一口大に切る。梅干しは種を除いて手でちぎる。
- ② 鍋に油を熱してたけのこを炒め、(A)と梅干しを加えて、汁気がなくなるまで弱火で煮からめる。
- ③ 器に盛って削りがつおのをせ、好みで木の芽をあしらう。

「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