日本のお庭を笑顔に！
お庭拝見 18

名残を惜しむ 思い出の庭

今回は東京都西東京市にあるK様のご実家にお邪魔し
お庭への想いやこだわりなどをうかがいました。

東京都西東京市　S様邸

お客様のご事情に柔軟に寄り添うお手入れ

東京都在住K様のご実家であるS様邸のお庭は、何度も改修を行い、そのときどきで在るべき姿に変わっていきました。

かつて物干しざおに洗濯物を干し、K様とお姉様が遊んだお庭は、家を建て替えたときに縁側を増築、お庭は縮小しました。庭で何かをする、というよりは日本的な美が際立つ「観る和風庭」に改修。家族の記念日ごとに撮影してきたお庭の上がり口に、立派な庭石を置き、伽羅木（キャラボク）が植えられました。水墨画や写真など芸術に造詣（ぞうけい）の深かったお父様と、緑が好きで木や草花に詳しかったお母様とで、庭石のある景色を造りあげたのです。

結婚後ご実家を離れていたK様ですが、数年前から管理を一任されることになり、お庭の手入れをどこに頼んだらよいか分からず、※東急ベルをとおして当社にご依頼いただきました。

当初から担当の恩田カットデザイナーに「三回忌まではこの姿のまま残すけれど、それ以降は改修してしまうつもり」とお伝えいただいておりました。K様のご事情に寄り添ったお手入れを提案する恩田に誠実さを感じ、折々にご依頼いただいてきました。三回忌を間近に控え、このお庭では最後のお手入れとなりました。

片付けのために、週末ごとにご実家に通うようになったK様ですが「こんなことなら両親が健在のうちに、ちょくちょく来ればよかった」と心残りに思ってしまうのだそう。せめて何か残せないか、というお気持ちからこのたび取材を受けてくださいました。

「自分が管理するようになるまで、庭に関心がなかった」とおっしゃるK様ですが、お写真にはどれも、ご家族の歴史や想いが溢れています。お庭の草木には、それぞれの想いが託されていることを肝に銘じ、これからも誠実なお手入れを続けてまいります。

東急ベル　ホーム・コンビニエンスサービス
※運営会社：東急株式会社
https://www.tokyu-bell.jp/service/garden/

①三回忌の法要に合わせたように咲いた彼岸花

②亡くなられたお姉様とK様（右）との記念写真

③元デザイナーのお父様こだわり「雪見障子」の和室。部屋から眺める「しだれ梅」

④縁起をかついで植えた千両（センリョウ）、万両（マンリョウ）、一両（イチリョウ）

記念写真はいつもここで撮影。現在は庭石とキャラボクが背景を飾ります

植木カットデザイナー
おんだ　やすゆき
恩田 靖之

出身地	千葉県
対応エリア	東京都、神奈川県
趣味	ゴルフ
好きな植物	花海棠（ハナカイドウ）

丁寧な作業を心がけています。

家族の健康を願うお母様が、のどにいい「金柑（キンカン）のはちみつ漬け」をつくっていました

〈第18回〉

植木カットデザイナーの

昼飯

題字：クイック・ガーデニング 代表取締役　渡辺則夫

仕事中の貴重なリラックスタイムであり、人となりが出やすいという食事時間。お客様の前とは少し違った、「昼飯」どきの植木カットデザイナーたちをご紹介します。

お料理好きな奥様の愛妻弁当
「野菜をできるだけ多く入れ、彩りを心がけてつくっています」

植木カットデザイナー
はまな　あきよし
濱名 昭嘉

出身地	静岡県
対応エリア	静岡県
趣味	「息子」と一緒に柔道とサバイバルゲームをする
好きな植物	シマトネリコ

真正面から向き合う柔術から学んだ心得

静岡県を担当する濱名昭嘉カットデザイナーの昼飯は奥様の手づくり弁当。奥様の手料理は周囲の方々からも好評で「本当においしいんですよ」と濱名も太鼓判を押します。

しかしスケジュールによっては昼食の時間を十分に取れないことも。そんなときは短時間で済ませられるよう、自分で握ったおにぎりと2リットルの水をペットボトルに準備します。何重にも手ぬぐいで包んだおにぎりと多めの水を用意するのは、前職で林業をしていた時からの習慣です。山には水道がないので、当時はペットボトル3本を持って入山したのだとか。頭のよいカラスがお弁当を狙ってくるので、盗まれないよう厳重に包まれたおにぎりを、ひもでリュックサックに結び付けていたのだそう。手ぬぐいを使うのは汗を拭ったり、ケガをしたときに三角巾になったり、と活用の幅が広いから。山で得た知恵が詰まった昼食が安心感をうむのです。

そんな濱名に「趣味は？」と聞くと「息子」との答え。ともに過ごす時間をとても大切にしています。15年間合気道を続け、現在中学2年生の息子が6歳のときから一緒に柔道をはじめました。漫画「巨人の星」の星飛雄馬と星一徹のような打ち込み方で、自身も二段黒帯、指導員と審判員の免許を取得しました。まだ息子に立ちはだかる「壁」でいる濱名ですが、近ごろは実力が間近に迫ってきているのを感じているのだそう。「いつか息子に投げられたら本望です」と、そのときを楽しみにしています。

合気道と柔道はどちらも「柔術」なので、両方を通じ学んだことが、お客様と接するときにとても役立っているのだそう。柔術では相手が何を感じているか？ 本心はどこにあるか？ というところを胴着を握った手から探り、感じ取ります。同じようにお客様との会話のなかで、「お客様がこうおっしゃっているのはどうしてか？ 何がお望みなのだろうか？」と、ご要望を読み取ることに細心の注意を払い、お応えできるよう誠心誠意作業させていただいています。

真正面からまっすぐな心でお客様に向き合うのが、濱名の心得なのです。

▲前職が林業なので高木作業もお手のもの

▶息子は静岡県東部大会で優勝
県大会はコロナ禍のため泣く泣く辞退に

▲稽古中の濱名（左）
指導員と審判員の免許も取得済

縁起のいい木

世界的にみても樹木に恵まれ、その資材を生活に利用してきた日本人は『樹木好き』な面をもっています。そのため身近な庭に幸運を招き寄せる縁起のいい木「縁起木（えんぎぼく）」を植えたのは自然なことだったのでしょう。縁起木のなかで最も格上のものが松、竹、梅です。また、その樹木の成育する様子や、めでたい樹木名などの理由から縁起がいいとされているものもあります。いまあらためて縁起木をひもといていきましょう。

今回お話をうかがいました

縁起木は全国各地の人家で見かけますね

ありおかとしゆき
植物文化史研究家 **有岡 利幸さん**

大阪営林局で国有林における森林の育成・経営計画業務などに従事。近畿大学総務部総務課勤務。水利科学研究所客員研究員。1993年『ケヤキ林の育成法』で林業技術賞受賞。
著書：『松と日本人』1993年、毎日出版文化賞受賞。

難を転じて福となす

南天（ナンテン）

名が「難を転じて福となす」を連想させることから縁起木とされ愛されてきた。江戸時代の絵入り百科事典、和漢三才図絵」には『屋敷の一ヵ所に南天を植え魔除けとする。庭に植えておくと火災を避ける効果がある』と記されている。そのため、どこの家にも南天が「火除け」として植えられるようになった。

実用的な効能もある。古くから祝いごとでは赤飯を炊き、重箱に詰めるとき南天の葉を一枚上に置いて、親せきや近所に配ることが全国的に行われていた。南天の葉に含まれるナンニジンという成分が、ご飯の熱と水分によってチアン水素を発生させ、ごはんやー緒に詰めたおかずが傷むのを抑える作用をするからである。

子孫繁栄を願う

柏（カシワ）

新葉が出てから古葉が落ちるので、葉が途切れないことから、特に武家社会では家系が途切れないという意味にとられ、子孫繁栄の縁起がかつがれた。そのことから男子の成長を祈る端午の節句には柏の葉で包んだ餅を食べるという風習が生まれ、庶民にも広まった。五月五日の端午の節句には縁起物として柏餅を粽（ちまき）と一緒にお供えする。

平和の象徴

オリーブ

南欧生まれの縁起木。日本でもヨーロッパでも常緑の木は「不変」や「永遠」を意味している。なかでもオリーブは、鳩とともに「平和の象徴」とされている。旧約聖書のなかに記されている「ノアの方舟（はこぶね）」の条には『地上に大洪水が起こったとき、神のお告げを受けたノアは動物一対ずつとともに方舟に乗り難を逃れた。水が引いたかを探るため鳩を放つと、鳩はオリーブの枝をくわえて帰ってきたので、大洪水が治まっていることが分かった』と書かれている。この故事になぞらえて、ヨーロッパではオリーブの枝を玄関に飾ると魔を除き、幸運が訪れるといわれている。

金運を呼ぶ

「一両」から「億両」までお金の単位を名にもつ縁起木。赤い実はお金に見立てられており、庭木の赤い「実が生（な）る」と「お金が成る」といって、縁起がいいとされている。

和名が「黒鉄鏽（クロガネモチ）」という樹木も、赤い実をたくさん付けることと、名前のなかに「金持ち」が含まれているので、重ねて縁起よく、長者になれるといって喜ばれる。

千両

万両

クロガネモチ

旬の焼きいもいかがですか

さつまいもを一番シンプルに楽しめる「焼きいも」。
ほっこりと幸せな気持ちになる焼きいもの魅力をご紹介します。

甘さのひみつ… それは時間だった

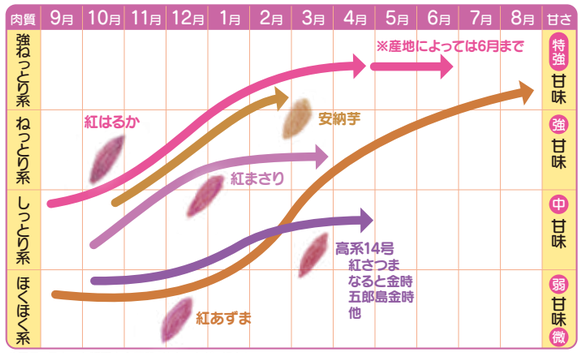
「い〜しや〜きいも〜、や〜きいも〜」木枯らし吹く季節になると、どこからともなく聞こえてくるあの声。今ではその声もあまり聞かなくなってきました。代わりにスーパーや専門店で販売していることも多くなった「焼きいも」。その昔も「栗よりうまい十三里」といわれ、江戸時代から親しまれた甘味です。近ごろでは、品種改良が盛んにおこなわれ「ほくほく」だったり「ねっとり」だったりと、いろいろな食感を味わえるスイーツです。

おいしい焼きいものキーワードは「ゆっくり、じっくり」。さつまいもの収穫時期は9月から10月ですが、焼きいもの旬は11月を過ぎてから。収穫直後より貯蔵したもののほうが、より甘味が増します。素材の味そのものを楽しむ焼きいもは、この『時間』が重要。焼く時間も低温でゆっくり時間をかけることで、さらに甘くおいしく仕上がるのです。

さつまいもは、たくさんの栄養成分をバランスよく含んでおり「準完全食品」といわれています。さらに焼きいもは添加物をいっさい使っていないので身体にやさしく、広い世代におすすめ。腹もちがよいので、おやつはもちろん朝食にもうってつけです。

品種別甘味変化イメージ表

各産地の栽培方法・気候・貯蔵条件などにより異なります。



参照元：日本いも類研究会著書「焼きいもが、好き！」

焼きいもの味覚の違い

A ほくほく系
紅あずま
なると金時

食べごたえあり
上品な甘さ

B しっとり系
シルクスイート
ひめあやか

ソフトな食感
ほどよい甘さ

C ねっとり系
紅はるか
安納芋

クリーミーな口当たり
濃厚な甘さ

おいしいさつまいもの選び方

表面に傷や変色がなく、全体に均一な太さで、鮮やかな色のものを選びましょう。家庭で焼くときは、内部まで火が通るように、直径3〜4cm程の細いものがおすすめ。

焼きいもと相性のよい食品

ヨーグルト・アイスクリーム・チーズ・バターなど、乳製品は焼きいもと相性抜群。ヨーグルトといっしょに摂ると腸の活性化に最適！

焼いてみた 甘さを引き出す焼き方（オーブンまたはオーブントースター）

洗ったさつまいもを160℃で竹串がスッと通るまで焼く（今回は約90分）。そこから30分ほどさらに焼くと甘さが増した。アルミ箔で包んだものよりそのまま焼いたものは、水分が抜けて甘く感じた。
（さつまいもの大きさ、オーブンの機種により異なります）　（編集部調べ）

今回お話をうかがいました

はしもと　あゆき
橋本 亜友樹さん

さつまいもアンバサダー協会代表理事、さつまいもカンパニー株式会社代表取締役。
さつまいもの栽培や販売から、さつまいもに関するPRやコンサルティングなど幅広く活動している。

Let's チャレンジ!!

5月〜6月ころ、芽が出てしまったさつまいもがあったら、水はけのよい土に芽が出たほうを下にして、半分ほど差し込みます。
芽が伸びてきたら、少し土寄せをしてあげると、節の部分から根が伸びて秋には収穫できますよ！ 自分で育てたさつまいもの味わいは、また格別です♪