

マイウェイ

No.51
2004

かながわ
精進料理物語
監修 高畠瑞峰 写真 松尾順造



財団法人はまぎん産業文化振興財団

平成16年3月発行 ● 発行人 平澤貞昭 ● 編集人 清水照雄 ● 発行財団法人はまぎん産業文化振興財団 〒220-8611 横浜市西区みなとみらい3-1-1 ☎045-225-2171 (直通) 株式会社 大日本印刷株



かながわ 精進料理物語

日本人の「食」の原点ともいえる精進料理。その心と伝統をたずねてみました。



「精進料理の基本は家庭料理」と語る高島瑞峰師（佛日庵閑栖）

お釈迦さまの「智慧」を食卓に 高島瑞峰

精進料理というと、肉や魚介などの生ぐさものをいっさい使わない、禅寺での特別な料理といったイメージがあるようですが、本当は一般の家庭の食卓にこそ生かされなければなりません。

「精進努力」という言葉にもあるように、「精進」とは、精魂こめて作ったものを人さまにお勧めするという意味があります。

四季それぞれの身近な食材を組み合わせて、煮たり、焼いたり、和えたりして、器に盛り合わせて、「さあ、どうぞ」

うずみ豆腐と柚子釜

調理・高島瑞峰師

関西ではまかない料理として知られる「うずみ豆腐」は、さっぱりとして、胃に負担がかからないので、夜食にもお勧め。「柚子釜」は、懐石料理ではお馴染みの一品。



「うずみ豆腐」
素材 4人前 ●木綿豆腐 1丁 / ご飯 200g / 昆布だし 50cc / 薄口醤油 大さじ3 / 4 / 塩少々 / 酢 小さじ1 / 片栗粉 大さじ1 / 柚子適量
作り方 ①豆腐はよく水切りし、細長く切る。②水に昆布だし、醤油、酢、塩を味つけし、水で溶いた片栗粉を加え、葛引き仕立てにする。③ご飯は熱湯で洗い、ぬめりを取る。④お碗に豆腐、ご飯を盛り、②の汁を注ぎ、柚子の皮の千切りを散らす。
「柚子釜」
素材 4人前 ●柚子 4個 / がぶ 100g / 人参 20g / 酢 大さじ1 / 醤油 大さじ1 / だし汁 適量 / 塩 少々
作り方 ①柚子はヘタと実が3分7分の割合で横に切り、実をくりぬく。②かぶ、人参は乱切りにして塩をふり、軽くもみ、しばらく置いて水洗いする。③酢と醤油を1対1、だし汁を適量加え、酢酢を作り、別のボールにみじん切りの柚子皮とくりぬいた中身を絞り、くりぬいた実の部分に盛り、蒸をする。

表紙写真 / 鎌倉「鉢の木」の精進料理より、裏表紙 / 鎌倉「光明寺」の精進料理の一品。



開山堂の堂内にしつらえられた膳を前に、自然と感謝の念が。

鎌倉

光明寺

名刹で知る精進料理の心。
野菜ひときれにも感謝し、合掌。

寛元元年（一一二四）創建の光明寺は、七百年以上の歴史を誇る浄土宗大本山です。総門を抜けて日本有数という壮大な山門をくぐると、左手に開山堂があります。平成十四年に開山八百年を記念して再建された御堂で、こちらのお部屋や書院で精進料理をいただけます。

精進料理は、古くは奈良時代に仏門に帰依する人々のあいだで普及し、禅宗をはじめ、各宗派の寺々で独自の発

浄土宗の教えを表した「三尊五祖石庭」。



左/円覚寺山門。上/円覚寺塔頭佛日庵。境内に川端康成『千羽鶴』の舞台となった茶室（須足軒）があります。9時～17時（11月～3月は～16時）/拝観料100円、抹茶（拝観料含む）500円/鎌倉市山ノ内434

うぞ」と勧める。その積み重ねは人生そのものにつながります。

道元禪師が典座（禪寺で食事を作る役職）のために著した「典座教訓」の中に「すべての調理にあたっては凡人の目や心で見えてはいけない。一根一草にも平等の価値がある」という意味の教えがあります。大根や人参の切れ端も無駄にせず、調理しなさいということですが、ここで禪師は、「料理」ではなく、「調理」といっておられます。食べものををつくることを、一般的には「料理」といいますが、はかり（料）おさめる（理）ではなく、ととのえ（調）おさめる（理）ことが大切な

です。

食べる方の気持ちや健康を気づかすて、素材を調べ、工夫を凝らして調理することは、俗人の「知恵」を超えたお釈迦様の「智慧」をいただくことですから、いただく方も、感謝をして、よく噛んで、味わっていただくかなければなりません。

著書



高島師の著書「智慧を食す」（かまくら春秋社刊）。

たかはだけ・ずいほつ ● 昭和11年生まれ。京都南禅寺で修行の後、円覚寺塔頭佛日庵住職に。朝日カルチャーセンターで精進料理の講師を務めるなど、精進料理の普及に尽力。現在、佛日庵開院住職。



左/弘化4年(1847)に建立された山門。
右/夏には古代蓮が咲き誇る「記主庭園」。



展を遂げたといわれますが、基本は同じ、肉・魚といった生ぐさもやニラ、ニンニク、ネギなどの刺激物を使わず、野菜、山菜、穀類、海藻類など植物性の素材を駆使した調理法。そこには、「野菜ひときれにも命があり、その命を無駄にせず、大切にする」という教えがこめられており、作り手が心を尽くして調理したものを、いただく方は、感謝の気持ちをこめて、合掌し、「いただきます」と言っ、食事を受けます。

胡麻豆腐、さつま汁、野菜の煮もの、揚げもの、和えもの、生湯

葉、精進揚げ等々が並びます。あっさりとしたもの、甘いもの、辛みのあるもの、やや濃厚なものなど、バランスの取れた味わいです。しかも、精進ものでは不足しがちなたんぱく質や脂肪を、ごまや大豆で補うなど、栄養価の高い献立が考えられています。そして、米一粒も余さずいただいた後は、やはり合掌し、「ごちそうさま」と言っ、食事を終えます。

春は桜が美しく、初夏には古代蓮が鮮やかな花を咲かせる庭園があり、季節の彩りが料理をいっそう盛り立ててくれます。



JR鎌倉駅から京急バス小坪線
由逗子行きで光明寺前下車すぐ
鎌倉市材木座6-17-19
☎046712206603

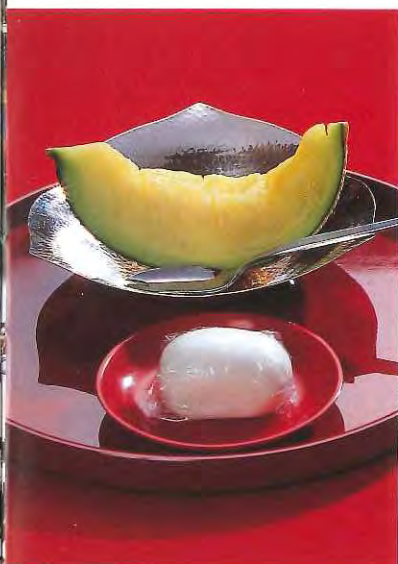
■浄土宗大本山光明寺



生麩を甘辛く煮込んだ「精進しぐれ」。750円。



朱塗りの器が華やかさを演出してくれます。何から箸をつけようか迷ってしまいます。



〜記主御膳〜

- 木皿—黒豆、光明寺精進しぐればか
- 平—東寺ゆば、里芋、ひすい、茄子、麩、絹さやなど
- 木皿—生ゆば胡瓜巻ほか
- 木皿—精進揚げ(さつま芋・茄子・椎茸ほか)
- 汁蓋—和え物又は煮びたし
- 坪—胡麻豆腐(山菜・割り醤油)
- 飯器—御飯
- 菜器—時の物
- 汁器—さつま汁(さつま芋・大根・人参・こんにやくほか)
- 米菓子—メロン
- 甘味—光明寺万頭

※料理内容は季節によって異なります。

鉢の木
北鎌倉店

もてなしの心を味とカタチに。
創意工夫の逸品が並ぶ食膳。

～季節の特別料理～

膳 (左上から)
煮物椀 (射込かぶら・菊菜ほか)、
延命湯葉、汲み湯葉、胡麻豆腐、
法蓮草磯辺巻

その左一八寸
(生麩の志ぐれ煮・擬製豆腐・酢
運根・麩田楽・壬生菜寿司ほか)

その下一白和え
(利休麩・人参・蒟蒻・椎茸ほか)

左下一梅果実酒

左上一舞茸御飯と香の物五種
(その下左から) ゆかり昆布、
かぶら蒸し (銀杏・木茸入り)、
建長汁、柚子釜豆腐、揚物
(松茸・海老芋・しし唐辛子)

右上一水菓子 (林檎・苺)

上中央一抹茶と市松羊羹
(粟・小豆)

※献立は季節によって変わります。

席につくと、食前に白ワイン入りの梅果実酒をいただく。膳、八寸、柚子釜、揚げものなど、間合いを見はからって出されます。味も彩りもみごとです。

「母親の料理が私の原点」と語る
藤川譲治社長。左は、北鎌倉店。



鎌倉

千

古都に誕生した胡麻豆腐の専門店。

胡麻豆腐は、香ばしいごまの香りとなめらかな舌ざわりを奏しむ料理です。材料はごまと葛のみのシンプルな料理だけに、奥が深いといわれています。「すり鉢に入れたごまを、ともかく休まずにするしかありません。ペースト状になったところで少しずつ水を加え、葛を加えてゆきますが、練り加減、水加減が難しく、出来上がって、初めてホットします」



胡麻豆腐と煎茶。
静かな店内は12席。



北条時頼が建立した建長寺の門前に昭和三十九年、開業。店名は、謡曲「鉢の木」でも知られる故事

にちなんでつけられました。

旅の途中、大雪で足をとられた時頼に一夜の宿を請われた佐野源左衛門常世の夫婦が、大切にしていた梅、松、桜の鉢の木を焚いてもてなしたという話です。

「もともとは建長寺の参拝客ににぎりを出すために母が始めた店でした。母は岩手の山奥の出身ですので、野菜や穀物には通じていましたし、米一粒も大切にという、昔の人間なら当たり前の、そんな

思いが精進料理につながっていったのかもしれない」

と、二代目の藤川譲治さん。心尽くしのもてなしと、自然の恵みへの感謝の気持ちが原点。モットーは、「お客さまの好みやアドバースをお聞きして、愚直に丁寧な精進していくことです。料理に完成はありませんからね」。

名物「延命湯葉」も、このような姿勢から作りだされたもの。七八種類の季節の素材の具を生湯葉で包み、油で揚げた料理で、店のオリジナルとして長く親しまれています。

「千」は、昨年十二月に開店した、胡麻豆腐の専門店。店主は黄檗宗のお寺（長興山紹太寺）に育ち、少年時代から両親とともに精進料理を作りつづけているうちに、胡麻豆腐だけを食べたいという人が多いことを知り、一日数量限定で始めました。「初めて食べた人は、びっくりしますよ。濃厚なごまの味わいと、ほのかな甘みのコラボレーションです」。



松・季節の特別料理には、抹茶とお菓子がつきます。

■鉢の木 北鎌倉店

昼3,000円〜10,000円
夜4,000円〜10,000円
11時〜14時30分(土日祝日は15時30分)、17時〜19時
水曜休 ☎0467-233722
<http://www.hachinoki.co.jp/>
鎌倉市山ノ内350/北鎌倉駅から徒歩4分



店主の武内邦生さん。

■千

胡麻豆腐と煎茶（または、ほうじ茶）のセット800円のみ／10時30分〜夕方（数量限定、持ち帰り可）／火曜と第2月曜休
☎0467-612401 鎌倉市扇ガ谷1-8-6小黒ビルB1F 鎌倉駅西口から徒歩5分



弘明寺 ぐみょうじ

淡味を大切に。旬の素材の持ち味を引き出すこと。

高野山は、弘法大師空海が真言密教の修行道場として開いた日本最大の霊場で、最盛期には大小数百の寺院が建ち並んでいたといえます。それらの寺院で法要行事をする際に行事食が出されるようになり、やがて本膳、式ノ膳が調えられ、現在のような形式に落ち着いたとのこと。ここ弘明寺も、かつては法事の時にしか作らなかつたそうですが、昭和四十二年から本格的に精進料理を始めて、一般にも供されるようになりました。



「残さず食べていただけるのが何よりうれしいですね」と美松さん。

「最初は母と一緒に始めたのですが、とまどうことばかりでした。高野山の方のご指導を受けながら、なんとかやってこれました。幸い料理を作ること

が好きでしたし、お客様が満足していただけた顔を見るとうれしくて、それで頑張つてこれたんですね」
奥様の美松洋子さんは控えめに、と



本膳 式之膳をいたたくと、黒豆ご飯が出されます。お豆腐とみつばの味噌汁と自家製のぬか漬けもおいしくて、ついお代わりしてしまいます。

〔本膳〕

(左から右)

御平 胡麻豆腐・本山菜

向皿 梅干しの天麩羅・もろきゅう・銀杏白和え・胡桃・はじかみ

小皿 天茄子・ししとう

おつぼーとゆば・えのき・なめこ・椎茸

・人参・紅葉麩

中らよーもつてのほか、菊花・春菊・紅葉

紅麩

〔式之膳〕

揚げ物 粟麩・紅生姜・大豆・菊花ほか

鉢の物 長芋・人参・ごぼう・生湯葉・ぜんまい・きんちゃく

※料理は二カ月ごとに変わります。

弘明寺の本堂（右）と聖天堂（左）。平安時代に創建された寺院で、坂東三十三カ所観音第十四札所。



つとつと話されます。

精進料理では、だしを取るのが大変なポイント。鰹や煮干しは使わず、昆布を主体にして、干し椎茸や大豆を一晩も二晩も水に浸けてうまみを引き出します。また、素材の色を大切にするものには、醤油は控えめに、「隠し味」程度に使うそうです。それでいて、煮ものも揚げものもしっかりと味がついています。もちろん材料一つ一つに下味がほどこされています。素材の本来の味を損なわず、うまみを引き出し、風味を加え、さらに見た目にも美しく。

道元禅師の「典座教訓」の中に

は精進料理の「三徳六味」の教えがあります。「三徳」とは、軽軟（あつさり」と口当たりがよい）、浄潔（きれいでさつぱりとした）、如法作（法にかなった、ていねいな調理）であり、「六味」とは、辛・酸・苦・甘・鹹（しおからい）・淡ですが、中でも、淡味は精進料理の特徴ともいわれます。手を加え過ぎず、素材の持ち味を引き出すこと。

奥様も、「それがいちばん難しいですね。私は、毎日が修業と思つて、楽しんでやっています」と。

小田原 紹太寺

華やかな食卓を囲んで和気あいあいと楽しむ料理。



茶袱台に並べられた、鮮やかな大皿料理の数々。

精進料理の中でも、もっとも華やかな雰囲気を持ち、遊び心にあふれているのが普茶料理です。

「これが精進料理ですか！ と、びっくりされるお客様がおられますが、和気あいあいと楽しく食べていただくのが普茶料理の精神なのです」と、副住職の武内徳昭師。



「まず、目で楽しむのが普茶料理」と語る武内徳昭師。



仁王門わきに祀られた六地藏。



■弘明寺観音
5,500円、子供用御膳3,500円／2名以上で要予約（他に予約席のある日は1名でも可）／12時〜18時／無休／04577-111231／横浜市南区弘明寺町267／京浜急行弘明寺駅より徒歩2分、横浜市営地下鉄弘明寺駅より徒歩5分



小田原藩主だった稲葉氏一族の菩提寺として知られる紹太寺の本堂。左は稲葉一族と春日局の墓所。



そもそも普茶料理は、江戸時代初期に明の高僧・隠元禪師によって黄檗宗とともに中国から伝えられた精進料理。「普茶」には、「普く茶を衆に供する」という意味があり、食卓を囲んで数人が一緒に、上下の分け隔てなく食事をするのが特色。点心風に四人分を大皿に盛り、取り分けながらいただくのが基本とのこと。

大皿に盛りられた料理はどれも美しく装いが凝らされ、禅寺の料理であることも忘れてしまいます。

普茶料理の柱は、「麻腐」と呼ばれる胡麻豆腐。「箏羹」は、野

菜の煮ものの大皿盛りで、普茶料理の主菜。「雲片」は、くず野菜を無駄なく使った葛あんかけで、とくに華やかなのは、「併盤」という野菜の飾り盛りと、「油餛飩」という味つけ天麩羅の盛り合わせです。そのほかにもたくさん料理が出されますが、客自らが作る生湯葉とお豆腐も遊び心を満たしてくれます。

「お客様に説明しながら、料理の反応を知ることができるのが、勉強になりますね。それに、食卓に笑い声が響いているのが何よりうれしい」とのことでした。



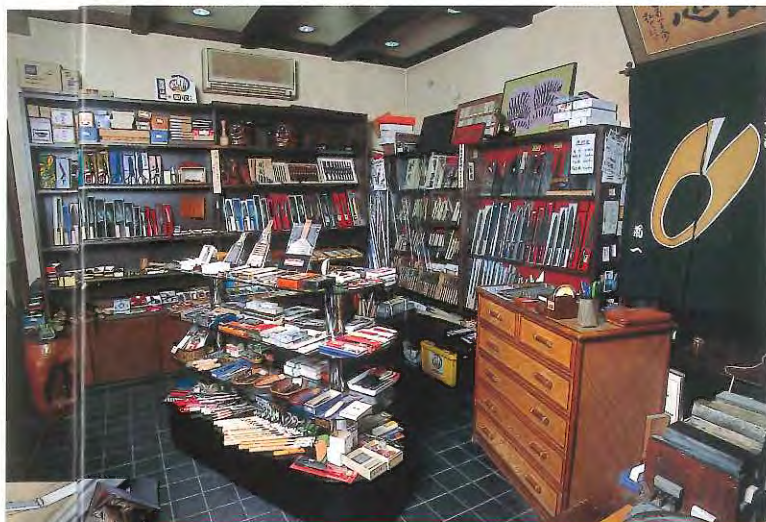
■長興山紹太寺
普茶料理 5,000円、7,000円、9,000円／要予約／11時30分〜無休
☎0465-227760
小田原市入生田303／箱根登山鉄道入生田駅から徒歩5分



境内にある天然記念物のしらし様。

- ① 雲片（うんぺん）
野菜葛懸（人参・牛蒡・蓮根・菊・椎茸・慈姑など）
 - ② 箏羹（しゅんかん）
煮物（飛竜頭・茄子・長芋・南瓜・蓮根・椎茸・筍・蕨など）
 - ③ 併盤（びんぱん）
野菜の飾り盛り（菊花（小蕪）・粟麩・しそ葉巻・天寄せなど）
 - ④ 羹杯（かんぱい）
和え物（胡瓜・筍・油揚・独活など）
 - ⑤ 飯子（はんつう）
山菜飯（しめじ・姫筍・蕨）
- ※普茶茶単（献立）は、この他に、麻腐（胡麻豆腐）、油麩（天麩羅）、炸菜（揚げ物）他があり、季節によって素材は変わります。

上/店内では刃剣・ナイフ・彫刻刀から包丁・爪切りまで、あらゆる刃物類を販売。中上/骨董店のような趣の店構え。中下/「職人仕事が好きです」という純平さん。左は、研ぎ師としての仕事場。社長でもある父親の公明さんと。下(右から)/バルグボーゲル社の工場の前で記念撮影。製品の展示コーナー。ミラノのワイン工場で。



海外派遣団員が語る ㊦

職人としての誇りをもって 仕事をする。

鎌倉市由比ガ浜 菊一伊助商店 菊一純平さん



楽しくて、勉強になった海外視察

平成十二年に、(財)はまぎん産業文化振興財団主催の商業従業者海外派遣団に参加しました。参加を勧めてくれたのは父です。こういう研修があるから、ぜひ行ってきたらいいと。二十一世紀になったばかりのヨーロッパを見てくるよいチャンスだからと。それで八日間の日程で、ミラノ、デュッセルドルフ、パリを視察してきましたが、本当に楽しかったし、勉強になりました。父には感謝しています。もちろん財団さんにも。

私のうちは刃物販売店で、父は三代目の研ぎ師、私も跡を継ぐために修業中といったところなんです。ですから、視察をするなら、あの有名なゾーリングがいいなど。それでデュッセルドルフにある工場を訪ねました。それも、私の希望で比較的小さなところを選んでいただきました。バルグボーゲル社という会社です。

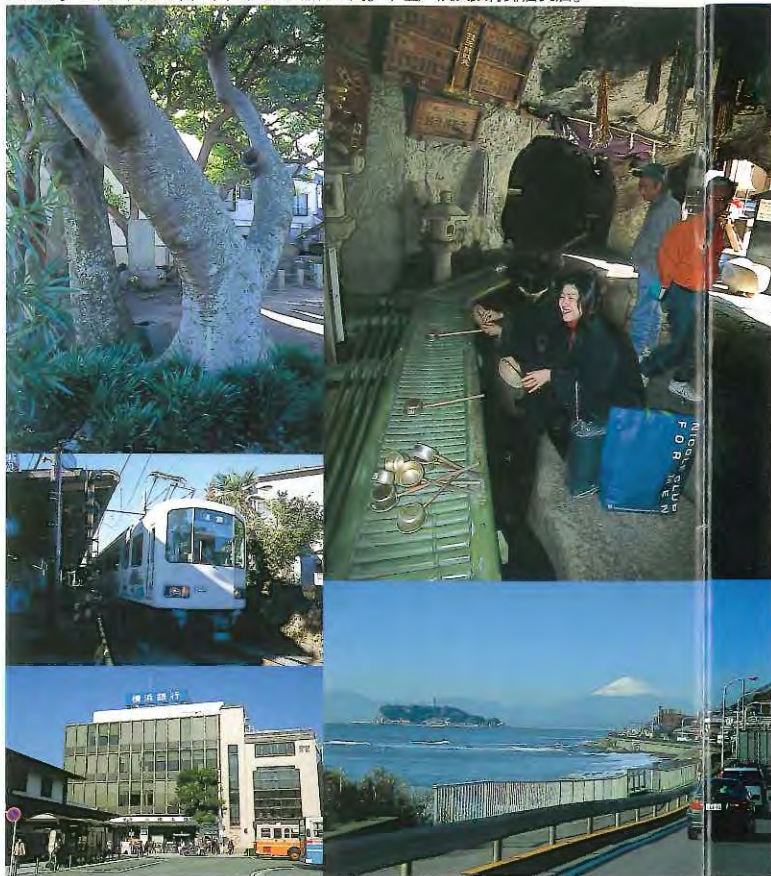
熟練の職人の仕事を見学して

この工場では、刃となる金属部分(ブレード)は別の工場に委託して作らせて、それ以後の仕上げを行っている。

ました。表面研磨、柄付け、刃付け、洗浄、銘入れなどですが、その工程をじっくりと見学させていただきました。

とくに刃付けの工程は印象に残っています。刃物の切れ味を決める作業だけに、もっとも神経を使うところです。各メーカーそれぞれにノウハウがあるようで、ここでの写真撮影は禁止されていました。熟練した職人がグラインダーでブレードに刃を付けてゆくんですが、黙々と作業をする姿がなんとも渋くて、格好いいんですね。父の姿とちょっと、だぶったりしましたね(笑い)。

上右/銭洗弁天。源頼朝が宇賀福神を祀って創建。鎌倉五名水の一つで、銭洗いのご利益で名高い名水が湧いている。上左/和田義盛一族が眠る和田塚。碑の近くには常緑のサンゴジュが葉を繁らせる。中/「江ノ電」の愛称で親しまれる江ノ島電鉄の和田塚駅。下右/間近に富士山に見える稲村ヶ崎。下左/横浜銀行鎌倉支店。



ドイツには昔からマイスター制度があります。マイスターの資格をもつ人がいないと工場の営業が認可されません。それだけにマイスターの地位は高いし、尊敬されている。それに、資格を取る費用は国が全額負担しています。うらやましい話だなと思いましたが、最近では日本でも、職人大学ができるなど、伝統産業を担う職人たちを積極的に保護・育成する動きがでてきたのがうれしいですね。

強くなった仕事への自覚

視察旅行から帰ってきて、自分の仕

事を大切にしなければ、という気持ち
が徐々に強くなってきたように思いま
すね。結婚して新しい家族をもったこ
ともありますが、父が元気なうちに教
えてもらうことが、まだまだたくさん
ありますからね。

私はいま、包丁を中心に研いでいま
すが、包丁といっても、ステンレス製
の文化包丁からパン切り包丁、和包丁、
牛刀など、何十種類もありますし、和
包丁の場合などは、菜切り包丁、出刃
包丁、刺身包丁、アジ切り包丁等々、
数え上げればキリがないほど種類が多
い。そして、それらの包丁を必要とす

るお客様がいて、それらの人々がみな
日本の食文化を支えている。だとする
と、私もその一端を担っている。これ
はすごいことだなと(笑い)。

とくに鎌倉は土地柄でしょうか、一
般家庭でも出刃包丁や刺身包丁を使っ
ているお宅が多いのがうれしいですね。
この記事を見て、「うちには文化包丁
しかなかったから、刺身包丁を買って
みようかな」と思われたら、ぜひおい
でください。うちでは、お売りする時
にかならず手研ぎをしてお渡ししてい
ます。切れ味が違います。鎌倉に遊び
にいらしたら、ぜひ。(談)



第一純平(きくいち・じゅんぺい) ●昭和46年、東京
都生まれ。工学院大学卒業後、父の経営する刀剣・刃
物専門店・(南)第一伊助商店に勤め、現在に至る。

※(財)はまぎん産業文化振興財団では、事業の一つの
柱として、平成元年より神奈川県内の商業従業者の方
を対象に「神奈川県商業従業者海外派遣事業」を主催。
海外の商業文化を視察する機会を提供しております。

お知らせ

へまぎんホール ヴィアマールからのお知らせ

開国150周年記念講演会・シンポジウム

平成16年度の自主事業として、横浜開港記念館との共催により講演会・シンポジウムを開催します。

日時 ● 2004年5月29日(土) 開演13時30分(開場13時)

会場 ● はまぎんホール ヴィアマール

出演 ● 第一部・講演会

講師 平岩弓枝(作家)

第二部・シンポジウム

「ペリー来航の意味を考える」

主催 ● 横浜開港資料館

共催 ● 財団法人はまぎん産業文化振興財団/横浜市教育委員会
入場料 ● 無料 応募方法など詳しくは「広報よこはま」4月号、

横浜銀行各支店に配付されるチラシ(近日配置予定)
等をご覧ください。

● はまぎんホール ヴィアマール

横浜市西区みなとみらい3-1-1(横浜銀行本店1階)

電話 ● 045(225)2173

交通 ● JR・横浜市営地下鉄線桜木町駅下車、「動く歩道」利用

5分、みなとみらい線みなとみらい駅下車、「クイーンズスクエア連絡口」「けやき通り口」徒歩7分



はまぎんホール ヴィアマール



<http://www.yokohama-viamare.or.jp/>

※「マイウェイ」へのご意見・ご要望は
info@yokohama-viamare.or.jp
へお気軽にお寄せください。

〈へまぎん〉からのお知らせ

「年金」電話相談サービス

(無料)のご案内

年金制度や年金請求の手続き方法など、年金に関する疑問に

何でもお答えいたします。

また、年金に関連した雇用保険制度、健康保険制度についてのご相談や

「年金教室」のお申し込みも承ります。お気軽にお電話ください。

● へまぎん年金デスク

フリーダイヤル 0120(334)089

● 相談受付日 銀行窓口営業日

● 相談受付時間 9時～17時

編集後記

「飽食の時代」といわれる現代ですが、その一方で「スローフード」に関心が寄せられ、日本の伝統的食生活が再び見直されているようです。

そこで今回の特集では、皆様方の関心が高い「精進料理」をテーマに取り上げまして、鎌倉・横浜・小田原の地にある寺院と専門料理店の、評判の精進料理をご紹介しますことといたしました。

皆様方もご存じのとおり、精進料理は、肉類や魚介類を使わず、野菜類・穀類・海藻類を用いて作られます。四季折々の旬の素材をふんだんに取り入れ、栄養のバランスをも考え、さらに見た目にも氣を配った、大変味わい深い料理です。

一所懸命努力することを「精進する」といいますが、丹精をこめて作られた料理には、精進した心映えが自然と表れる

もので、召し上がる方も「その心」を十分に感じられるにちがいません。このような気づかいは、私たちの暮らしのすべてに通ずるものと思われたい。

今回監修をお願いしました高島瑞峰師には、お勧めの料理を二品調理していただきました。レシピも掲載しておりますので、ぜひご自分でお作りいただき、精進料理の心と味をお楽しみいただければと存じます。

最後になりましたが、取材にご協力いただきました関係者の皆様方に厚く御礼を申し上げます。

なお次号「かながわ名工物語」は、六月下旬刊行予定です。引き続きご愛読のほどよろしくお申し込み申し上げます。

財団法人はまぎん産業文化振興財団
事務局長 清水照雄