H.28 7・8月号
（通巻第97号）

ラディッシュ

㈱トムコ 三木店
リビングパートナー新聞

無料配布
●緑が丘
●青山
●大塚 ●君が峰
●本町 ●上の丸
●芝町 ●府内
●福井 ●さつき台
●自由が丘
●朝日が丘
●北山台 ●高雄台
●富士見が丘

発行所 ㈱トムコ 三木店 http://www.tomuko.co.jp
〒673-0532 三木市緑が丘町中1丁目11-25 ☎0794-87-8700
発行人 久下 哲・白石 彩

キッズ&ママサークル Smileのみなさん

エビ・カニ体操はじめるよ―♪

音楽に合わせて元気いっぱい飛び跳ねる子、ママの後ろでモジモジする子…、就園前の子供達が集まるスマイルは楽しく遊びながら集団生活に慣れる事を目的とした幼児教室。元幼稚園教諭のまり先生とゆみ先生が企画しているこの教室は歌あり製作あり絵本あり。保育のプロとしてのノウハウが2時間にギューッと詰め込まれている。

小さなおてての上手にハサミを使ったり、ひらがなが読める様になったり、「わずか2才でこんなに色んな事ができるなんて」とママもビックリ。「明日はスマイルの日」とみんな楽しみにしている。「お子さんのやる気スイッチを一生懸命探し当て押してあげるのが私達の役割です」と両先生。「子供の成長を目の当たりにでき安心して幼稚園に送り出せます」。ここスマイルは日々育児に奮闘しているママ達の〝自信スイッチ〟も押してくれる場所のようだ。

夏祭り・運動会…季節のイベントも充実。一緒に遊びたい人この指と～まれ！スマイルには楽しい事がいっぱいあるよ♡

・場所 神戸市立小部児童館 コープ鈴蘭台東店2F集会場
・参加費 1500円(月3回)
・詳しくは 583―4911 中田様迄

イキイキ wa iwai

この人にスポット

神戸市北区広陵町5 大西美帆さん　アンレールで検索

旧居留地のタワーマンションで〝en lair アンレール〟を主宰し、フラワーアレンジメントや子供料理教室を開催する大西美帆さん。

「大切にしているのは感性と自由な発想。教えるというより一緒に楽しんでいます」モーブ系のシックな色合わせで魅せるプリザーブド&アーティフィシャルフラワー。生花のような自然な趣に惹かれ習いにくる生徒さんも多い。料理教室の時間は、のびのびと調理を楽しむ子供達で大賑わい。粉まみれになっても形が崩れても気にしない。「教えたいのは食を通しての生きる力です」。神戸港が一望できる〝en lair〟の部屋は、ママ世代限定で教室として貸すことも。才能を活かし頑張ろうとする人達をサポートしている。

現在の華やかな雰囲気とは裏腹に幼い頃は内向的な少女だったという。そんな彼女が25歳で一念発起、仕事を辞めて世界を巡る船に乗り込んだ。「周囲の反対を押しきり自分の意思を貫いたのは初めてでした」。粗悪な船で決して楽な旅ではなかったが、キューバでサルサにスリランカでは宝石に魅せられ5ヶ月間自由を満喫した。異国の文化に触れ新しい自分を発見し帰国後、ダンス講師や宝石鑑定士として活動するまでに。今、大西さんが誰にでも優しく積極的に接することができるのは、自分の殻を破り勇気を出して行動してきたからなのでは。

最近は独学で生花の勉強も始めた。「一番好きなのはバラ」。情熱・内気・しとやかさ、色や形によって違う花言葉は様々な側面を持つ彼女の心を映し出しているかのようだ。

ちょっと寄って！見せて！

ふえろう村養豚牧場直営店
志和勢
しわせ

住　所：神戸市北区山田町小部大脇山17-8
T E L：078-907-5267
営業時間：10：00～18：30
年中無休（お盆休み、年末年始除く）
駐車場：あり

皆様お待たせしました！西鈴蘭台店号で紹介し、垂水で二躍評判となったふえろう村養豚牧場直営の精肉店〝志和勢〟が遂に神戸市北区にオープンしました！

ここの看板商品は何と言っても味わい豊かな〝ふえろうポーク〟。一度食べてもらえれば違いがわかると思います」とオーナーの辻野さん。ジューシーな旨味を生み出す秘密はその飼育環境と餌にあるという。「うちの豚は自然の中でのびのびと放牧し、穀物や野菜くずなど人が食べられる物だけを与えじっくりと育てています」。化学飼料を用いない無添加肥育にこだわり、ベーコンや焼豚にも添加物は一切使っていないそう。

牛肉は、加古川の新ブランド志方牛。プロの目で厳選された肉質は「神戸ビーフにも負けない」と、自信を見せる。「食べた物は全て体の一部になる。だからこそ安心で安全な物を提供したい」と話す辻野さん。生産者側のこの姿勢と取組みは食の安全性が問われる今、とても重要なポイントだ。

豚バラ100g 198円・ロース213円・牛切り落とし198円・徳用カルビ318円(税別)高品質な物をこれだけ安く販売できるのは牧場直営店ならでは。

コロッケやミンチカツ、カレー・酢豚・サラダ等の惣菜系も徐々に充実させる予定だとか。忙しい日の頼れる一品！と期待できそうだ。

家族や友人が集う夏休みにはボリューム満点のBBQセット(要予約)やソーセージを買って焼き肉パーティを！志和勢のお肉をみんなで囲めば美味しい・楽しい・お腹いっぱ～い!!と盛り上がること間違いなし♪

★「ラディッシュ新聞見たよ」で加工品などプレゼント 7月末まで

MENU (税別価格)

・スペアリブ	167円
・牛豚合挽ミンチ	198円
・とんかつ用	259円
・ランプステーキ	535円
・黒毛和牛すき焼	711円
・コロッケ	80円
・ミンチカツ	100円

読者の作品コーナー

龍之介くん(4才)

「とうちゃんのおともだち
だいすき りゅうのすけ」
かわいいお手紙ありがとう♡
―パパの友達より―

岸本先生の人生いろいろ (95)

三月終わりから四月にかけて久しぶりにタイを訪問した。やはりあの喧騒、生活感、海辺の涼、夜の隠微さ、そしてそれらを混在させる柔らかさが私は好きだ。しかし今回少し考えることがあった。

旅の終わり近く、一人旅同士で知り合った三人で、古都アユタヤを訪問した。二人は現地ツアーを利用するつもりだったが、私の提案で列車で行った。それが間違い？の元だった。アユタヤに到着すると、駅前では多数のトゥクトゥクが客待ちをしている。私たちは暑いので車をチャーターする予定だったがある運転手が自分は車を持っているから途中で乗り換えるというので、少々高かったが、それに乗り込んだ。するといきなり象乗り場に連れて行く。三十分千バーツ（約三千五百円）だという。高い！断ると、乗れといって聞かない。それより車に乗り換えるっていうのはどうなったというと、そんな話はしていないと言い出す。腹が立って詰め寄ると、俺はムエタイの選手だ、かかってこいと言って構えてきた。もういい、お前のには乗らない。大声で叫ぶ運転手を後に立ち去った。が、暑さの中、三十分以上も車を求めてさまようことになった。似たようなことが何度かあった。

タクシーに乗ろうとすると、百バーツだと何度も乗車拒否された。なんだか「微笑の国タイ」のイメージが崩れてきた。

全く話が変わるが、熊本の大地震でのエピソードを思い出した。崩れた空き家に自衛隊と同じ格好をした盗人が入って物色する。ボランティアの振りをして物色する。ということが多発しているらしい。中国での話だが日本の大地震を祝うセールがいくつかの店舗で行われたという。人間としてあんまりではないか。

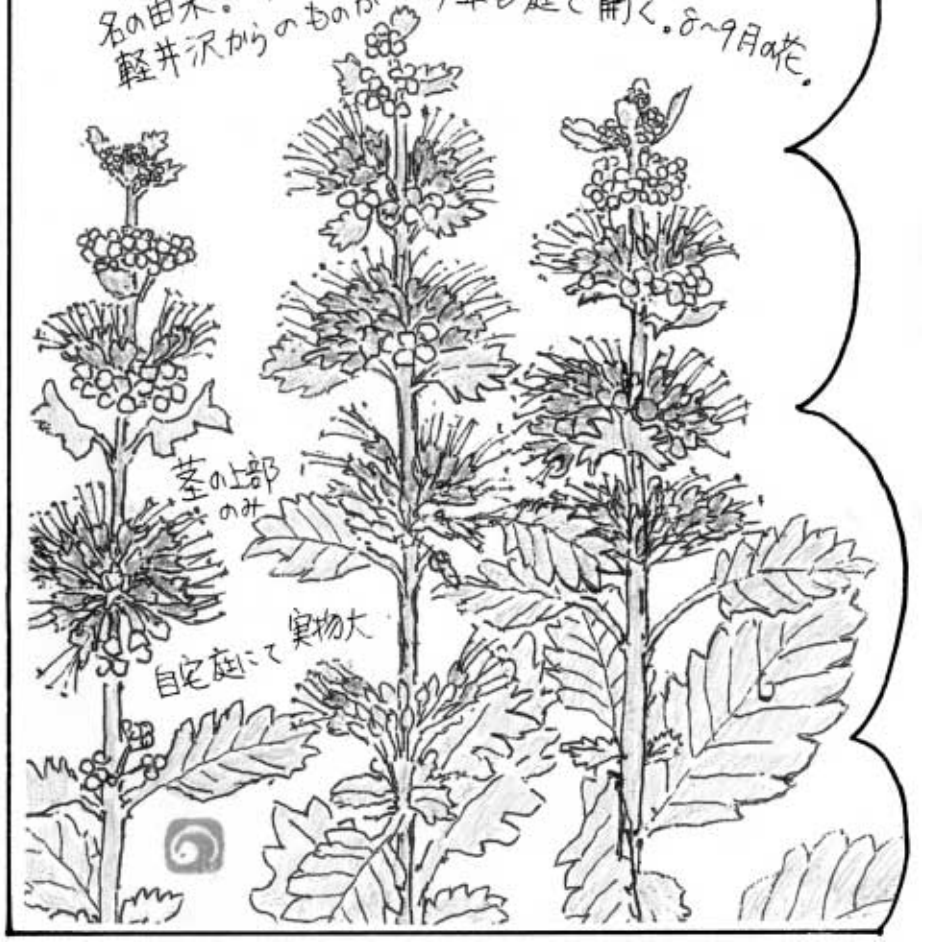
だが、この人間性の悪くなる根元にあるのは同じ「貧富の格差の増大」のような気がする。タイでも中国でも日本でも、貧しいものは益々貧しくなっている。働いても働いてもわが暮らし・・・とならば、人の道徳観を鈍らせても当然だ。日常生活でも感じる。私は朝夕二度犬の散歩に出るが、道路は犬の糞だらけ。公園は子どもたちの食べた袋で乱れっぱなし。先日の発表で日本の子どもの貧困率は先進国三十五か国中二十六番目に貧困率の高い国であった。私たちが文化的な国だと思っている日本は実は貧困な国なのだ。それはモラルを低下させる大きな要因となり得るのではないだろうか。人のふり見て・・・。決して他人事ではないなと思った。

（児童文学者　岸本進一）

のはら〜からの〜たより

ダンギク（段菊）くまつづら科

対馬から九州北西部に渡った花。
長崎の大村湾に面した岩の上に多くの花を見た。
紫色の花が輪生状に下から上へと段々に咲くのが名の由来。今では花の苗、切り花など園芸化。
軽井沢からのものが今年も庭で開く。8〜9月の花。



ラディッシュイベント

講習時間 AM 10時〜PM 1時頃
お申し込みは 078-591-1871 トムコ迄

ラディッシュ会員とは
入会金 500円
2年間有効・特典あり

どなたでもお気軽にご入会下さい
・講座のキャンセルは2日前迄に
・お申し込み多数の場合は抽選
・3名以下の場合は中止

ギャラリー

7/4(月)〜8/31(水)
〜天然石に鬼未せられて〜

展示即売いたします
M2-b-j
笹川光代さん
三原昌子さん

7・8月

7/25 かき氷の日

パッチワーク教室
実費
メ切 4月 / メ切 10水 / 8/25木
初心者から上級者までマイペースで楽しみましょう
中川博子さん

かな書道短歌を筆で
1200円
メ切 7木 / 7/12火 / メ切 4木 / 8/9火
日本書藝院 科審査員 日高恵舟さん
ちらし書きに挑戦！

はる先生の季節料理
会員1800円 一般2000円
メ切 8金 / 7/13水
食欲のない夏にピッタリ！
・本格インドカレー
・手作リナン
・グリルサラダ
・ピクルス
・ポーク南蛮
・酒粕ポッキー
・ぶどうのムースケーキ
水嶋晴代さん

ラディッシュ 500円講習
会員限定・当日入会可
メ切 14木 / 7/19火
リオ五輪にちなんでブラジル発！
岡山薫さん
・ポンデケージョ
・ムネ肉のハム

イラスト&古切手を使った絵ハガキ教室
1000円
メ切 19火 / 7/21木
イラストレーター 絵手紙講師 丸山権三郎さん
楽しいひとときを！

8月

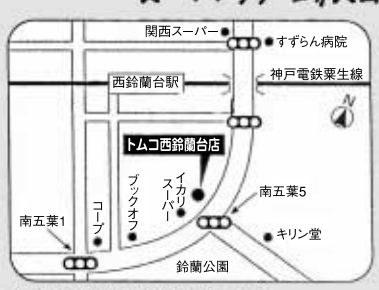
11日 国民の祝日 山の日
今年から

キッズネイル
1月 メ切 7/28木
500円
エルネイルズ主宰 松田智恵子さん
ママも体験可

ねんどでデコるコルクボード
2火 メ切 7/26火
1000円
トムコ・カルチャー
つくり場 Pi-空間 大畠じゅん子さん
☆夏休みの宿題にピッタリ！
☆小学2年生以下は保護者同伴
☆〜★〜★〜☆〜★

西鈴蘭台店では毎月いろいろなイベントを開催しています。

☆ギャラリー出展者や講師も募集中です！



住所：神戸市北区南五葉1-6
TEL：078-591-1871

無料

◎ギャラリー
創作活動の発表の場として個展やグループ展などにご利用下さい。

◎講師
手芸・工芸・料理をされている方トムコで講座を開いてみませんか？経験は問いません。まずはお気軽にご相談下さい。

ラディッシュイベントリニューアル

当店のイベント会場をみなさまの
「交流の場」としてこれまで以上に活用して
頂く為に、新企画を考えました!
ー題して「トムっこカルチャー」ー

トムっこカルチャー って?

赤ちゃん・キッズを中心に、パパ・ママ・おじいちゃん・おばあちゃん…
幅広い世代の方が共に楽しめるイベントです。

みなさん是非ご参加下さい!

トムっこカルチャー 第1弾

親子でアート体験

8/8(月) ペンキで描く エコバッグアート

最高品質のペイント 英国Farrow & Ball取扱店
COLORWORKS神戸より安達さんをお迎えしての講座です

身体にも環境にもやさしい
オリジナル塗料「HIP」を使って
マイエコバッグをつくりましょう。

小学生は夏休みの宿題に
小さいおこさまはおてて でペタペタ
成長の記録にもなりますね。

同時開催

やってみよう! DIY!
プロが教える壁塗り講座

ペイントのコツをマスターすれば
DIYでご自宅のリニューアルができますよ。

〈開催時間〉
①10:00~11:30頃 ②11:00~12:30頃
〈費用〉
1,000円(大人1名+こども1名まで)
追加 1名:500円

トムっこカルチャー 第2弾

詳しくはチラシを見てね!

夏はみんなでふえろう村へ♪

8/25(木) バーベキューでenjoy食育♪

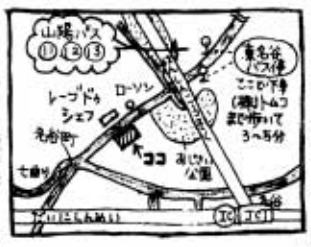
牛、豚、焼豚、ソーセージ、ピザ、野菜…
BBQのメニューはお相撲さんでも食べきれないほど盛り沢山!?

キッズは ソーセージとケチャの食器づくり
ママは 自家製窯で本格ピザづくり

ー遊んで学べるとっておきの時間ー

- お申し込みが定員以下の場合は中止となります
- お申し込み多数の場合は抽選となります。
- キャンセルは2日前までにお願いします。

講習会はコチラで やってます!



垂水西神店
神戸市垂水区
名谷町34-10
名谷マンション1F

ラディッシュ講習会 10:00~12:00

お申し込み(9~17時 日・祝休み)
TEL 0120-19-1065 トムコ受付
Mail tmk30197456
@softbank.ne.jp

7がつ

22日(金) メ切 20日(水)
しそジュースとソフトふりかけ with ラディッシュスタッフ
夏バテ解消に効果的な赤しそで作るジュースです
煮出したしそを使ってソフトふりかけも作ります
500円

29日(金) メ切 22日(金)
ポーセラーツ 大坪 華美さん
大人 マグカップ又はプレート
子ども マグカップ又はお茶碗
マイデザインの器を作りましょう♪
※焼成に1週間程かかります。
1,500円

お知らせ

トムコでは
西鈴蘭台店・垂水西神店で
様々なイベントを開催しています
お好みの講座がありましたら
是非ご参加下さい
お申し込みは各店へ!

8がつ

4日(木) メ切 7/25(月)
トムっこカルチャー
夏休み こどもクッキング
たるみこどもキッチン講師 平井 真帆さん
年中~小学6年生対象
☆フライパンで作るシーフードピラフ
☆おみそ汁
☆米粉のお団子
ママたちも試食できる
詳しくは左ページを見てね!
各日 定員5名
保険料込み1,000円

22日(月) メ切 10日(水)
すま子かあさんの味じまん 山野 すま子さん
・豚のパプリカマリネ
・えびワンタンスープ
・厚あげ・なす・ちょっとおいしい蒟蒻のみそ田楽
・ゆで卵入り春雨サラダ 他三品
1,000円

8日(月) メ切 7/29(金)
10日(水) 今回は特別! 水曜開催
ラディッシュDAY
・10~12時 ・13~15時
上記のお好きな時間にぶらっと遊びに来てください☆
お茶をご用意して待ってマス♪

29日(月) メ切 22日(月)
むつみさんのニコニコクッキング
おしゃれスイーツ 原田 睦満さん
・ヨーグルトムース
ベリーソース添え
・クッキー
夏にぴったりひんやり食感
1,500円

トムっこカルチャー
25日(木) 夏を楽しもう♪親子で食育
ふえろう村バスツアー
詳しくはチラシを見てね!

トムコのリフォーム

株式会社トムコ

森田　本店　0120-86-1065
西鈴蘭台店　0120-86-1870
三　木　店　0120-86-8766
須磨・長田店　0120-78-1065
垂水・西神店　0120-19-1065
くずは・京田辺店　0120-46-1065

★随時リフォームの見積りを致しております。

・大阪ガス認定工事会社
・一般建設許可業者
・神戸市給水排水指定工事店

築40年のマンションリフォーム　愛しいモノ達と過ごすキッチン

今回はこれまで少しずつリフォームを重ねてきたという築40年のひよどり台S邸をご紹介しましょう。
カゴ・瓶・ホーローetc.アンティークな趣きの雑貨が大好きな奥様。
買い集めた小物に囲まれて日々の暮らしを楽しんでおられます。
キッチンだけが古いままで"いつか自分好みにリフォームを"と考えていたのだそう。

キッチンもWOOD ONE スイージー インテリアの一部に

天然木の風合いを生かしたWOOD ONEのシステムキッチン。
奥様は木目が美しいニュージーパイン材の扉を選びました。

このキッチンにずっと憧れていました♡
長年こだわって集めてきた小物がしっくり馴染んで嬉しいわ♫

〈WOOD ONEの特長〉

♥天然木なのにお手入れ簡単

扉材の表面に特殊なウレタン塗装をコーティングしているので、日常の様々な汚れをシャットアウト！
"木"本来の手触りや温もりはそのまま♡

♡スッキリしたデザインと機能性が両立したスリムタイプのレンジフードを設置。

♡シンクの高さを身長に合わせ80cm→85cmに変更。ストレスなく台所仕事ができます。

♡ワークトップはステンレスを採用。どんどん使い込んで、キズやくもりが味わいとなっていくのが、ステンレスの良さ。

♡シンク下の収納は、最近主流の引き出し式ではなく、あえて開き戸タイプを選択。

使い慣れているし、見た目が家具のようだからいいなぁと思って ◡̈

♡奥様が選んだアイアンの取手がナチュラルな木製扉のアクセントに

細部にまでこだわるところがさすがです！

オープン棚 Panasonic

見せる収納がお望みだったので調味料などを並べるオープン棚を設置しました。

棚板にはPanasonicの耐水性のある部材を使用。

♡砂糖・塩・粉…詰め替えた瓶を並べるだけでお洒落度グーンとUP↗

奥様からひとこと

担当の皆さんが、私の思いを汲んで色々と提案してくれたので、大満足の仕上がりになりました。

以前、トイレやお風呂をリフォームした時は全て業者さん任せでした。
今回のようにショールームに足を運んだり、自分で商品を選ぶのは初めてだったのでとても新鮮で楽しくって!!
こんなことなら他の場所もトムコさんにお願いすれば良かったわ～00

営業担当
村上俊史

設計担当
福田恭子

警報器の更新でお宅に伺った時から、S様の家具や小物へのこだわりを家中のあちこちに感じました。

その中でキッチンだけが従来のままの状態でしたので、リフォームのお話をさせていただきました。

機能面や、家事効率のみを提案材料にするのではなくお客様のこだわりやニーズがどこにあるのかをまずカーに考えました。
喜んでいただけて、私も嬉しいです ◡̈　（村上）