

(株)トムコ 垂水・西神店
リビングパートナー新聞



- 無料配布
- ・名谷町
 - ・潮見ヶ丘
 - ・神和台
 - ・桃山台
 - ・つつじヶ丘
 - ・学園東町
 - ・多井畑東町
 - ・多井畑南町

発行所 (株)トムコ 垂水・西神店 ラディッシュ企画編集室
〒655-0852 神戸市垂水区名谷町34-10 ☎ 0120-19-1065
発行人 今井令子・大江智子・田守美穂・望月とも子

スタッフブログ [ラディッシュスタイル](#) で [検索](#)
www.tomuko-radish.jp/



垂水・西神店エリア統括
横山 和良

いつもラディッシュ新聞をご愛読いただきありがとうございます。まだまだ暑さが厳しい日中ですが、皆さまいかがお過ごしでしょうか？この度、店長として垂水店に戻って参りました横山でございます。ガスの事は勿論、暮らしのお困りごとがあれば何なりとご相談ください。お客さまのお役に立てるよう頑張ります。どうぞよろしくお願い致します。

さて、弊社70年目アニバーサリーイベントの第二弾といたしまして9/20・9/22神戸HDCにてトムコイベントを開催いたします。当日はご家族で楽しんで頂けるような催しを予定しております。皆さま、お誘い合わせの上ご来場ください。



障害者支援施設 こんにちは友が丘・きたすま分場 のみなさん

居心地良く過ごせるようにと運営されている障害者施設「こんにちは友が丘」。地域の行事や日々の活動に積極的に参加し、一人ひとりが地域の中での繋がりを育んでいる。また、卓球や太極拳、ダンスなどの余暇活動にも力を入れており、自分らしく充実した生活を送っている。

この日は、西アフリカの伝統的な太鼓「ジエンベ」の音色がリズムカルに鳴り響いていた。参加者の一人がジエンベのリズムを奏で始めると、即興でリードしていくのはプロのパーカッションリストの横沢治さん。

気持ちは高揚し、思わず体が動き出す。タンバリンやハンドベル等の楽器を鳴らす人。手拍子する人。もちろんジエンベを軽快に叩く人。様々な楽器のセッションにより一体感が生まれる。

現在、さまざまな出演に向けて練習中の彼ら。当日披露される会場が一体となって楽しめる曲「こんにちははカーニバル」は、入居者から募った言葉や想いを紡いで作られたそう。地域の方々への披露はやりがいになり喜びが繋がるのだらう。練習にも力が入っていた。

第9回すましあ出演
日時：11月9日(土)
場所：須磨パティオ屋外ステージ

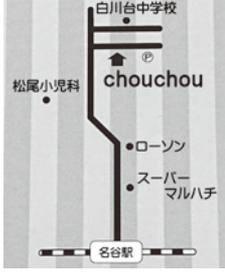


住所：神戸市須磨区白川台1丁目27-12
TEL：078-747-0655
営業時間：10:00～16:00
定休日：水曜日・日曜日(月に数回定休日以外に休みあり)
Chouchou maison de myms @chouchoumym



今回、私たちが紹介するのは「chouchou maison de myms」。お家にいるように寛い、ほいとの想いで、優生さんと美和さん姉妹が2年前にカフェと雑貨のお店をオープンさせた。

靴を脱いで入るスタイルは子育て世代に優しい心遣い。明るく優しい光が差し込む大きな窓。白を基調にしたフレンチカントリー調の家具。キャンドル型のおしゃれな照明。全体を引き締めてくれるブルーの床。飾られた小



物にもこだわりを感じる。カフェメニューの中で一番人気はアイスココアとカフェオレ。アイスココアを一口飲むとチョコレートの風味が広がって幸せな気分になる。カフェオレは白と黒の絶妙なコントラストが楽しめる一杯。リーズナブルな価格で提供される。近所の方にも親しまれている。

カフェの一角では手作りのピエスやネックレスなどのアクセサリやアンティーク調雑貨、時には海外で買付けた品が並ぶこともある。

忙しい日常から少しゆったりとした時間を感じられる空間。お茶を飲みながらお気に入りのお逸品を探してみたい。



ラディッシュスタッフ
田守 美穂

トムコ垂水・西神店でラディッシュ新聞を企画発行しているラディッシュスタッフ。地域のおすすぬ情報をお女性ならではの目線でお届けしている。

この人にスポット



芦屋市 大橋 慶支子さん

「粉をこねて形成し焼き上がった瞬間、パンは生きていくと感じます」。大橋さんが作る手こねパンはフワリと優しい味がする。

「先天性視覚障害の私を両親は特別扱いせず育ててくれました。外で元気に走り回り、コマなし自転車に乗れたのは4歳の時。『危ないからダメ』と言われたことは一度もなかった。そのおかげで好奇心旺盛な今の自分がある。子どもの頃から包丁を上手に使いお手伝いをしていたから、料理なら和洋中なんでもお手のもの。

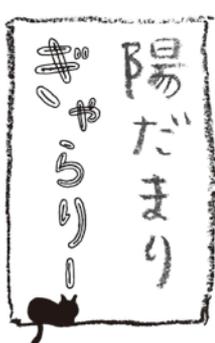
長年パン教室に通い、イーストだけでなく天然酵母や自家製酵母を使ったパン作りを楽しんでいます。彼女が作るシュトレンは、味に深みがあると友人達に好評で冬になると30本以上のリクエストがあるという。同じ障害を持つ

人の後押しがしたい」と昨年からはパン教室を始めた。触覚、嗅覚、味覚など研ぎ澄まされた感覚を活かし彼女ならではの工夫を凝らしながら作業を進める。「言葉でしっかりと教えてくれるから初心者でも分かりやすい」と参加する晴眼者も増えている。

「自分の好きなことをして喜んでもらえるのが私の幸せです」と声を弾ませる大橋さん。

手指を使ったメイク法を学びお洒落なファッションは自身でコーディネート。スイーツに目がなく気になるお店には大阪や京都でも足を運ぶ。「毎日自分らしく過ごしたい」。チャレンジ精神旺盛な彼女の姿は、私達に歩み出す勇気を与えてくれる。

当店にて9月27日(金)パン教室を開催。詳しくは3面を！



筆あそび
7月に開催された講習会風景と作品です。皆様時間を忘れて集中されていました。

お詫び

7・8月号「この人にスポット」の記事に誤りがありました。
(誤)プランチ神戸舞多門
(正)プランチ神戸舞多間
お詫びして訂正致します。

前回のエッセイで間違いをしたので訂正です。ワース・ワースの詩は題名も本文も「青春の輝き」ではなく「草原の輝き」です。申し訳ありません。車に乗っていて、はうとした。やはり間違っていた。意味としてはほぼ同じだし、青春のことを書いていたので、そうなるにまいったらう。最近こんな間違いが多くなった。先日友人を案内するためにバンコクへ行った。日合わせて別々にホテルと飛行機を取ったのだが、いざホテルに着いてみると私の予約はありませんと言われた。1か月後の7月の同日になつていたので。その場で宿泊を申し込んだが、デラックスしか空いていないといわれ、そのホテルだけで合わせて六万五千円もの宿泊代になつてしまった。そんな間違いが次々と起こる。この数年自信がなくなつて、大切なことをするとき

にはすべて女房に点検してもらうようにしていたのに。元々私は自信を持ってないほうで、作品を書いても自信が持てなくて出版社に送ることができなかった。友人関係もそう、人とうまく接することができなかつた。

そういえば先日新聞で関連する記事を読んだ。中学校の教員に質問した内容で、世界48か国・地域を対象に調査したものだ。「生徒に勉強ができる」と自信を持たせる」という項目に「できている」と答えた教員は全平均の86.3%に対し、日本は24.1%。えーっと思つた。自信の持てない教員が多い。別の意味で言えば謙虚さの表れだともいえるだろうが、あまりにも大きな差だ。それが日本の人は自己表現が苦手、世界に後れを取っていると批判されることになつていゝのだらう。こ

れは家庭でのしつけにも通じる。日本の父母に同じ質問をすれば、ほぼ同じような結果なるだろう。ここ十年ほどやと変わってきた。子どもは褒めて、自信を持つように育てなさい。そうすると物事に前向きに取り組もうとする力が発揮されますよと。しかし、まだまだ日本の家庭教育の苦手とするところだ。ちなみに前述の統計の質問の一つに、「生徒の批判的思考を促す」という項目があるが、これも「できている」が全平均82.5%であるのに対し日本の中学教員は24.5%にとどまつている。まるで日本の教育は、自信を持たず、批判的にならず、平凡な大人になることを目指しているようだ。奥ゆかしいともいえるが、世界の流れの中では遅れているように見える。

(児童文学者 岸本進)

あすかさんのふんわりスウェッチ



ほら、もう泣かないで、
ばあちゃんのおジュース飲めー！

負けただけ、いい試合だったよ。

<スパイスは貴重品だった>

ヨーロッパの国々は、日本と同じくコショウやシモンクローブなどのスパイスを獲ることができない地域です。しかし古来よりスパイスに対する思い入れは、大変強く、宗教戦争といわれる十字軍の遠征もスパイスの獲得という目的があったのです。またスペインやポルトガルによる大航海時代も、目的はスパイス。その後ヨーロッパ各国ではスパイスを巡る争いが長く続きます。特にコショウは冷蔵庫がなかった時代に食品や肉の保存に大いに役立ちました。その香りの魅力はもろろん臭い消し・辛味づけという働きを持ち防腐作用もあり、大変重要されました。



<辛味の謎>

辛いのが好き♪という人 多いですね。辛味の代表といえば とうからし... 痛みつきになるその正体とは？ 味の基本五味(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味) これらは味覚を刺激する 味なのです。

これに対し、辛味は痛覚や温度感覚を刺激する痛みで、味としては感じてはいけません。そもそも痛みは人にとって危険信号!! なのに何故、辛いものを食べちゃうのでしょうか。痛みが続くと脳からモルヒネの様な鎮痛作用のあるエンドルフィンという物質が分泌され、快感を生み出す。辛いものを食べると痛みがなくてもエンドルフィンが放出され、幸せな気分になります。それを学習することで、痛みつきになるのです。

<薬味>

日本は元々肉食でなかったこと、風土の宜い、発酵食品を利用したことなどから、ヨーロッパほどスパイスを必需品と扱いませんでした。コショウ、クローブ、シモンなどは薬に用いられ、薬として扱われました。そこから「薬味」「加薬」に発展したといわれています。

Wasabi
わさび
すりおろして酸味に触れることで殺菌効果が現われる。レモンなどビタミンCと合わせることで効果up!!

Togarashi
とがらし
とがらしは子芥子が主成分で、料理の風味を損ねず辛味をつけることで、繊細な日本料理に必須!!

加薬=かやく (つゆの具) かやくご飯

ユツ・ポイント
すりおろした生姜が気になる場合は茶渋などで下ろす。お湯は50℃前後のものを使用

〜 新生姜と柚子のジジヤール 〜

- 材料(1人前)
- ・炭酸水 150ml
 - ・柚子シロム 大さじ1.5
 - ・お湯(約50℃) 大さじ2
 - ・新生姜 10g
 - ・レモン汁 小さじ1/2
 - ・氷・ミント 適量

- ① 新生姜をよく洗って皮つきのまますりおろす。
- ② グラスに柚子シロム・レモン汁・お湯・①の生姜を入れ柚子シロムが溶けるまで混ぜ合わせる。
- ③ 氷・炭酸水を入れ、味がけいむように混ぜ合わせる。飾り用のミントをのせれば出来上り!!



ラディッシュイベント

講習時間 10:00~12:00

お申し込み

TEL: 080-3019-7456

Mail: radish-tarumi@yahoo.co.jp

- ・定員に満たない場合は中止になることがあります。
- ・キャンセルには料金が発生する場合があります。

9/11(木) ^{X70} 9/6(金) 650円

ラディッシュCooking

with ラディッシュスタッフ

禾んたちスタッフと一糸者にわいわいクッキングをしましょう!

- ・ガス火で火く 中華粥
- ・卵で包む 春巻き
- ・かたくり米粉で わらび餅

9/8(木) ^{X70} 9/1(木) 1,500円

美味しく!楽しく!健康に!

薬膳善いはじめの一步

大道優子さん

「秋の乾燥は肌だけじゃない!」
涼しくなるとお肌の乾燥が気になります。そんな時期に摂りたい食材、養生を簡単クッキングと共に楽しく美味しく学びましょう!

9/9(木) ^{X70} 9/3(金) 1,200円

スマホフォト 1,000円

カメラマンつじえいこさん

スマホで手軽にステキな写真を撮りましょう!
ピントの合わせ方、明るさの調整、構図を学べばいつもの写真がランクUPしますよ!

9/20(金) ^{X70} 9/17(木) 500円

トムコカルチャー

ラディッシュ & トムコくらぶ

with ラディッシュスタッフ

対象 1~3歳の子どもとママ
お子さま向け。
手首の運動を促すコマづくり
ママ向け(岩浅麻奈美さん)
産後ケア体操

9/25(木) ^{X70} 9/18(木) 1,500円

安心に暮らすために今すぐ出来る3つの防災対策

渡辺博子さん

近年増えている地震などの災害から身を守るために、今すぐできることをお伝えします。



9/26(木) ^{X70} 9/19(木) 1,100円

大人女子のおけいこ教室

ポセラーツ

いしもと ちかこさん

白石磁器に転写写紙を見立て、オリジナルな器が作れます。
マクカップ、丸皿、お茶碗の中からお選びいただけます。
※火焼き仕上げが必要なため、作品のお渡しにお時間をいただきます。

9/27(金) ^{X70} 9/20(金) 1,600円

ブライド"ブーランジェール"のパン教室

この人にスポット 大橋慶支子さん
ご紹介

手ごねパンの基本を教わります
・コーンパン ・あんぱん
2種類のパンを作ります
火焼きたてパンの言式食とつけあわせのスタックタイムもあります

10/8(木) ^{X70} 10/4(金) 800円

筆あそび

後藤さおりさん

筆を使って遊び心のある文字を書いてみませんか?

字を書くのは苦手...という人でも味のある作品に仕上げますよ☆前回とは内容が違っているので、リピーターさんも!



10/11(金) 偶数月 第2金曜開催!

- ・10~12時
- ・13~15時

申込不要

気軽に遊びに来てください!
初心者向けのLINE講座やってます



10/24(木) ^{X70} 10/21(月) 1,000円

肩甲骨ヨガ

谷口好美さん

基本のヨガのポーズに重きを入れて、肩甲骨を大きく動かします。
肩凝りや頭痛の解消、背中痩せの効果が!

〈持ち物〉
スポーツタイプの長いタオル

10/25(金) ^{X70} 10/21(月) 500円

筋力アップのための体操

岩浅麻奈美さん

腰痛や肩こりがつらい...脚や尿もれが気になる...など筋力をUPして体の悩みを解消!
健康な体づくり、美ボディーを目指す方にもおススメです!



10/28(月) ^{X70} 10/21(月) 1,500円

季節のアロマ講座

ハンドクリーム

梅田奈生さん

希少で高級なお花の精油を使って、世界に一つだけのオリジナルハンドクリームを作ってみませんか?

SNSやってます!

- LINE @
- Instagram
- facebook
- Ameba



トムコ垂水・西神店のいろいろな情報をお届けしています!

お友達追加お待ちしてます

Follow me please

あとがき

"この人にスポット"でご紹介した大橋先生の「ブライドブーランジェール」。トムコ西鈴蘭台店での開催時にはお申し込み多数のため追加で2回も開講しました!!
垂水店スタッフ待望の講習です。みな様ぜひご参加下さい。

魚焼きグリルのカンタン!! 活用法

MENU 鶏のせせりま、野菜いため

材料

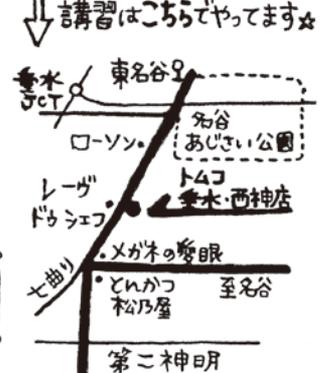
- ・鶏のせせり(鶏もも肉でも可)
- ・冷蔵庫内の余りに野菜
- ・オリーブオイル、塩、こしょう
- ・ポン酢

1. 肉・野菜を一口大に切る
Point: 根菜は、小さめの乱切りにする
2. 切った肉・野菜全体にオリーブオイルをからめて、塩・こしょうをする
3. グリルプレートに並べてグリル弱火で8分加熱。
4. お好みでポン酢をかけて出来上り!



Information

講習会には中福衣い年代の方にご参加いただいています。
お子さま連れでもご参加可能ですので、お気軽にお問い合わせ下さいませ☆ご参加お待ちしております☆



告知第6回 参加費無料 赤ちゃんオリンピック

10/19(土) 10:30~11:30
名谷地域福祉センターにて
※応募方法は折込チラシで!!



今年もたくさんエントリーお待ちしております!

バスツアーレポート



6/25(火)にバスツアー開催しました!
晴天に恵まれ、姫路散策を楽しめました。

ご参加ありがとうございました!

補助金
助成金
を活用して

住み慣れた家で いつまでも暮らそう 安心して暮らそう



近頃、“人生100年時代”という言葉をよく耳にします。長寿社会を支えるため、国や自治体では住環境を整えるリフォームへの補助金・助成金の制度を策定しています。トムコのお客様の中にも介護保険の補助金などを活用してリフォームする方が増えてきました。今回は、ここ最近弊社で手掛けた3件の実例をご紹介します。

介護保険

住宅改修補助金制度を使った事例

N邸 80代 2人世帯

〔段差解消〕

浴室リフォームの商談を進めている時、ちょうどご主人様の介護認定の結果が出て補助金を使えることがわかりました。

システムバスの床を、洗面脱衣室の床の高さに合わせ、入口段差を解消。

バリアフリーになり安心です!

M邸 80代 2人世帯

〔手すり設置 浴室2ヶ所 玄関1ヶ所〕

手すり1本で湯舟への出入りがとても楽になりました。

補助金のお陰で自己負担額も、わずかでした。



S邸 80代 1人世帯

〔段差解消・手すり設置 浴槽を浅型へ変更〕



入浴介助など、生活面でのサポートが必須となったS様。居住地の神戸市から大幅な改修の必要性が認められたため“介護保険住宅改修補助金”

に加え“神戸市住宅改修助成事業”の助成金も適用になりました。

リフォームによって、介護を受けるS様はもとより、介護をする方の負担も軽減されるよう考えました。

あなたもぜひ Checkしてみてください!

- 介護認定(要支援・要介護)を受けている
- 住み慣れた家でずっと暮らしたい
- 手すりをつけたい場所がある
- 段差を解消したりスロープをつけたい
- 開き戸を引き戸にしたい
- 浴室などの床が滑って怖い
- 和式便器を洋式にしたい
- 介護の負担を減らしたい
- 身体障がい者手帳を取得している

♥ どれかひとつでも Checkがついたらリフォーム費用の一部に、国や自治体からの補助金や助成金が適用されるかもしれません

・補助金などの制度は各自治体によって内容が異なります。

例えば神戸市の場合

“元気な65歳以上”の方のお住まいのバリアフリー化を応援する補助金があります!!

軽ばぬ先の杖!

リフォーム担当
白石 彩



こんなことどこに相談したらいいの?と思ったら
まずはトムコへ
ご連絡下さいね!