

つながっていこう!

Nice People! Vol.15

ナイス
ピープル

和歌山、奈良で活躍しているヒトにスポットをあてインタビュー！
人生を変えた「名言」や「座右の銘」を伺いながら、
今に至るまでのエピソードや失敗談、将来の夢を語ってもらいました。
ヒトからヒトへと、リレー形式で掲載いたします。
次号もお楽しみに！

きのかわトークニュースのホームページにも、
今回ご紹介したヒトの情報を紹介しています。



きのかわトークニュースHPで情報を更新中!

http://www.talknet.jp

パソコン、
スマートフォンから
チェック
できるよ!!



座右の銘

『報恩謝徳』

フクホームのテーマは「安心・安全・快適」そして常に進化。ですから「極端な話今年作る家は去年の家と違います。」

金澤さんは、意識として全従業員に「新しいチャレンジ」をするよう呼びかけ「今までの技術や知識を踏襲するだけではいけない。常に新しい技術や新素材が生まれているから、展示会や研修会があれば必ず行って勉強してこい」といっているそうです。

フクホームの取締役建築部長であると同時に、日本美術刀剣保存協会和歌山県支部の支部長をしている金澤さんの趣味は「日本刀の収



株式会社 FuKu ホーム
取締役建築部長 金澤 公英

【Profile】

◆1953年生まれ◆大阪市出身
近畿大学法学部を卒業。建築業に勤務し、建設会社の代表取締役を14年間勤めた後、建て売り住宅でなく、もっと高品質の家を作りたいと株式会社FuKuホームを設立して7年目となる。お客様とお互いに信頼出来る関係の中で居住性を最優先に考える家を作り続けている。



▲鐔【銘】江州彦根住藩柄子入道宗典製

練された技術について話が尽きる
ことがありません。
和歌山県にも高野口、新宮、有
田、龍神と、5人の刀鍛冶が仕事を
しているそうです。
金澤さんの好きな食べ物はイ
カ、タコ、みかん。嫌いなものは生
魚(刺身)とちよっと変わった好き
嫌いです(笑)。



▲様々な時代の刀

集と鑑賞」です。

会社の二階に「我楽多庵」と名づけたギャラリーを作り、そこに40振りの刀や鐔などを収蔵しています。古いものは室町時代のもので、新しいものは現代に作られた刀もあります。

同好の士が集まって刀剣談議したり、目利きも楽しめます。
日本刀の魅力について聞いてみると、一般の骨董品は古く汚れてくるものですが、日本刀は鎌倉、室町時代など700年前のものであっても研けば昔と同様にその美しさが甦るんです。

細いのには折れず曲がらず、刀鍛冶が命をかけて作っていたという

受けた恵みや徳に対し恩返しすることを忘れない。

ことがわかります」と答えてくれました。

お孫さんが7人いて、そのうち男の子が3人いますが、お守り刀を一本ずつ作ってあげているそうです。

なぜ日本刀に関心を持ったのか聞くと「僕らの年代は武器に憧れて、チャンバラ遊びに熱中した世代です。大阪の玉造小学校に通っていたんですが、友達のお父さんが武家のお出で、本物の刀を見せてもらった事が影響しているのかもかもしれません」とのことでした。

金澤さんは、武器ではあるが、信仰の対象ともなってきた日本刀の、刃紋や鉄の地肌など、日本の洗

座右の銘

『親切には100倍返し』

「〜こととしてくれた人にはちゃんと返す」という意味です(笑)



マルイ柑橘 食品部
井関 結加

【Profile】

◆1969年生まれ◆中辺路町出身。
田辺高校を卒業し、中央出版で営業を経験した後、オレンジコープに勤めて食べ物に対するこだわりを学ぶ。その後JAに就職。県庁主催の若者によるアメリカ・カナダ研修に参加してそこで後のご主人と出会う。結婚して農家に嫁ぎ、以後農業を25年続け、町起こし活動にも積極的に参加。現在自分独自のポン酢作りに取り組み中。



▲7種の柑橘類を使います

井関さん取材してみて感じたことは、とにかくバワフルで元気一杯なオーラのある方でした。「燃える農家の主婦」といった感じでは

井関さんの家は電門山のふもとにあり、自然の絶景に恵まれており、みかん、デコポン、はっさく、キウイ、柿、レモン、桃などを栽培しています。井関さんが24歳で農家に嫁いだときは世間知らずで農家の大変さを全然わかっていなかったそうです。でも、逆に「庭にフルーツがなる町ですごくいい」と農家の生活が新鮮に感じ、毎日面白かったそうです。

その時、地域起こしをしていた縁で地域の方々からの善意の心が集まり、最高の素材が揃いました。地元九重産の最高の木桶仕込みの酢と、和歌山力ネジゲさんの最高

な爪痕を残しましたが、高台にある井関さんの家と近所の農家の畑も大きなダメージを受けました。桃の畑は折れていない木がないくらい荒れ、キウイも落ち、すべての果物が台風で倒れという状況でした。しかしその時に「商品価値のないみかんからポン酢を作って販売し、傷ついた商品でも手を加えてあげる事で新たに商品価値を持たせる事が出来るんだ」とわかったそうです。

材料として7種類の柑橘類(レモン・みかん・スタチ・デコポン・ダイダイ・はっさく・グレープフルーツ)を使用。2018年内には完成予定だそうです。(お問い合わせ ☎080・3762・0860)



▶負けない!!ポン酢(虹色)

井関さんのお子さんは4人とも(男子一人女子三人)剣道をやっており、井関さん自身も剣道初段の腕前。
田舎は面白くないと町を出て行く若者が多いそうですが、井関さんは「田舎と農業は面白い」と思ってもらえるような町にしたいと願っています。

そんな井関さんはポン酢作りだけでなく、将来農家民泊の運営と子育て中のお母さん達からフレッシュユ出来て肩の荷が下ろせるような場所作りを計画しています。夢は膨らみます。