

Saka-yell

*暮らし、栄える、好きになる

=第参号=

=特集=

四季の日本酒。

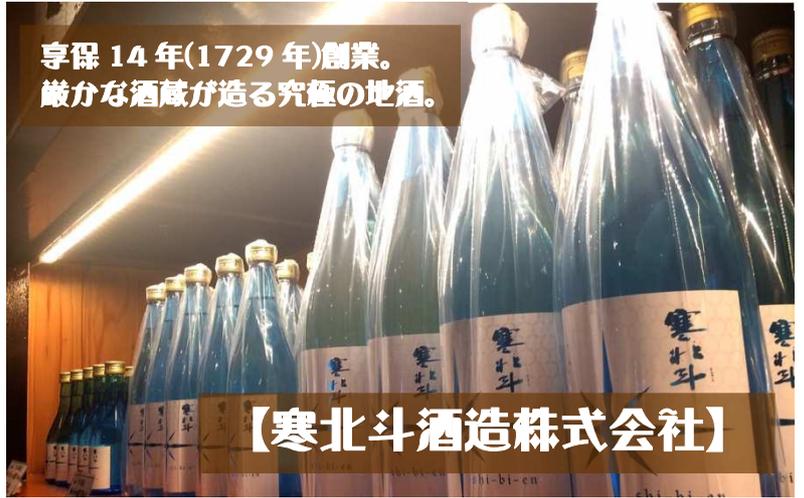
蔵元に問う。日本酒のあれこれ。

- ◆ 寒北斗酒造株式会社
- ◆ 株式会社 みいの寿



詩あわせサンチェ
住まいる！サカエポイント☆
お手軽・ハンドメイド
Saka-yell 情報局
◆ Saka-yell なび
瑞穂菊酒造株式会社
◆ プラモンの頑張るモン！！
サカエ住宅的・快適生活

享保 14 年(1729 年)創業。
厳かな酒蔵が造る究極の地酒。



【寒北斗酒造株式会社】

**「酒をこの手で造りたい」
その想いが人生を変えた**

「自分で造り、自分で売る。だからこそ説得力がある。」

そう語るのは寒北斗酒造株式会社の代表取締役社長、杉田祐二さん(五十六歳)。元々は酒屋に勤め、販売業務を行っていた杉田さんはそこで初めて「寒北斗」を知った。地酒部門の担当となり、知れば知るほど寒北斗の魅力に取り憑かれ、それはいつしか「売り手」から「造り手」になりたいという想いを募らせていった。そしてとうとう直々に「寒北斗」を造らせてほしい」と、この寒北斗酒造株式会社の門を叩いたのが三十八歳の頃。そこで

一から学び、杜氏となって酒造りを始めたのだ。そして、その行動力と強い意志、高い志が認められ、先代からの抜擢で今では寒北斗酒造の代表となっているのだから驚きだ。これだけ聞いても、杉田さんのお酒に対する強い情熱と確かな技術が想像できるのではないだろうか。

では、そんな杉田さんを魅了した「寒北斗」とは、いったいどんなお酒なのだろうか？

**地産地消をモットーに
徹底した「地の酒」を**

「寒北斗」が生まれたのは今から三十四年前。地元の神社「北斗宮」から名前を取り、寒い時期に造る日本酒の製法「寒造り」から「寒」の文字を取って「寒北斗」と名付けた。「北」の文字が入っていることから、北海道あるいは東北地方のお酒と思われることも多いが、「寒北斗」はまさに「地元の米」「地元の水」「地元の人」で造る正真正銘の「地酒」である。

そのこだわりは一貫しており、スーパーや百貨店、コンビニ等には一切卸さない。あくまでも寒北斗の魅力を理解し、しっかりと伝えてくれる「酒屋さん」で売ってもらうことが前提である。地元の酒屋さんを始め、遠方の酒屋さんであっても必ず面談の上契約しているという徹底ぶりだ。

寒北斗が生まれた三十四年前、酒販市場は「デイスカウトショップの進出」が懸念され、いわゆる「安売り戦争」が始まるうかと言う頃であった。そんな時代背景の中で、徹底して「地のモノ」を使って造った「地の酒」を、「地元の酒屋さんとタッグを組んで販売していくこと」を掲げて立ち上げたものが寒

寒北斗との出会い、それは私が二十代後半の頃、ある材木屋屋さんのご自宅でその名を冠したお酒見つけました。当時は取り寄せ銘酒の一つで、名前からしても東北のお酒と思いついていました。当時あまりお酒に興味がなく、それほど気にならなかった私ですが、代々酒好きの家系らしく、店舗(居酒屋他)の建物を頼まれる機会も増え、いろんなお酒を頂くようになり、いつの間にかよくわからないなりに銘柄にこだわるといふようになりました。その際、まず気に入ったのがこのお酒です。東北のお酒と思っていたのがまさか地元にあると知り、ある方の紹介で酒蔵へお邪魔することになりました。



トラス組は、木造の利点(軸方向力)をうまく利用した工法です。

早速、私の好きな梁組が目の前にありました。最近では地震が特に騒がれ、重い屋根や大きな梁をいかに軽くするかが良く問われますが、十分に耐えられる柱・壁があればたくさんさんの梁を効率よく掛けることで荷重を分散し安定した構造にすることが出来ます。また縦横に組むことでねじれを防ぐこともできます。特筆すべきこと

ろはいかに材料を切り刻むことなく合わせていくことで、断面欠損を最小にとどめなお、ホゾやダボによりピン構造の利点を最大限發揮することが出来ます。また、元々の考え方は重い荷重をかけることで成り立つ構造です。見上げれば、つくづく和小屋は日本家屋に欠かせないと思えました。

それはそれとして、合唱造り(キング・ポスト・トラス)洋小屋も見受けられます。当時としては多分珍しいでしょう、アカデミー賞を取った映画(戦場にかける橋)を思い出しました。

大工さんの腕の良さに酔ってしまいました。

(文 伊藤)



たくさん梁(二重梁・三重梁・中引梁(丑梁))を掛けることで、荷重をうまく分散できる。構造的にわかりやすい工法です。

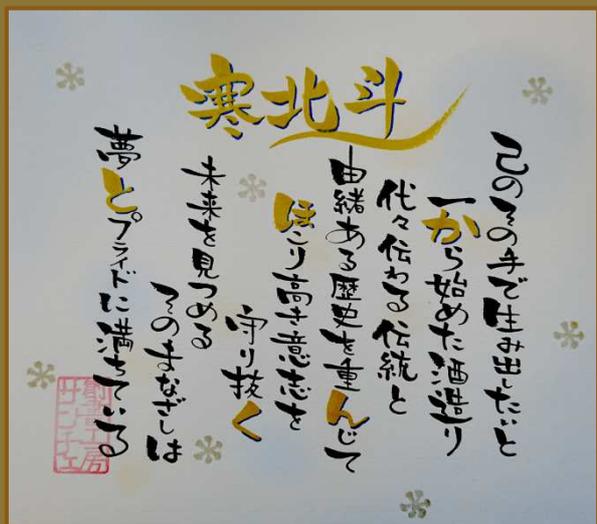




寒北斗酒造さんに一歩足を踏み入れてまず感じたのは、やはり有形登録文化財にも認定されている建物が放つその歴史の重み。

そして杉田さんの経歴から見える「酒造り」に対する熱い想いに感動しました。

「先代から受け継いだものは必ず守る、だが若手を育て、新たな未来も造るべき」という強い意志がとても印象的で、それらすべてをひとつのポエムに盛り込み仕上げました。



北斗なのである。そのコンセプトは三十四年経った今でも変わることはなく、気が付けば現在「寒北斗」を取り扱う酒屋は百五十軒を上回るようになった。

苦手な人でもこれは飲める 雑味のない すつきりした飲み口

寒北斗の特徴として第一に挙げられるのは、まず「食中酒」として飲めること。

従来の日本酒は、広く食前酒として親しまれわば主流であった。寒北斗は、食事をとりながら飲み続けられるということをもっとに、辛すぎず甘すぎず、その絶妙なバランスでつつい飲みみずぎてしまうすつきりとした口当たりの良さが自慢だ。また、酒造りに欠かせない酵母にもこだわっており、熊本酵

母系「協会9号酵母」以外は一切使わない。その伝統は守りつつ、更に季節商品として四年前に「寒北斗辛口純米酒 Shu-bien(シ・ビ・エン)シリーズ」が誕生した。既存の寒北斗とは違う味わいで「辛口」に仕上げたこのシリーズは、年間を通して日本酒を飲んで欲しいという思いのもと、春夏秋冬それぞれの季節に合わせ、春はにごり酒、夏は涼み酒、秋は冷爛酒、冬は生原酒といった豊富なラインナップで様々な味わいが楽しめる。

ちなみに筆者はこの Shu-bien(シ・ビ・エン)シリーズの夏バージョンである「爽快涼み酒」を頂いてみたが、実はあまり日本酒が得意ではない私が、スイスイと飲み干してしまった。この涼み酒は特に飲みやすさを追求し、夏のさっぱりした食材に合うようにとアルコール度数を一度落とし、あえて熟成はさせずに、キンキンに冷やして水のように飲める

口当たりになっていると言う。それが、本当にグイグイと飲めてしまい驚いた。夏の暑さに心地良い爽やかな香りが、冷たさと共に口の中をスーッと通り抜けるのだ。その他にも、春はさらりとした飲み口で今までにない「おかわりできるにごり酒」を実現し、秋は涼しくなる気候に合わせしつかりと熟成させたお燗に合うお酒、冬はまさに搾りたてのフレッシュな香りと味わいをそのままに、一切手を入れない生原酒となっている。近年、いわゆる「日本酒ブーム」もあり、女性にも日本酒ファンが増えていると言うが、これだけ飲みやすく美味いものが春夏秋冬で揃っているとなると、やはりすべての季節を制覇してみたくなるものだ。筆者もそろそろビール党を卒業し、日本酒覚に乗り換える日が近いかもしれない。

三十年後の未来を見つめて 若手を育て、若手を見守る

寒北斗が三十四年の歴史を持つと言うことは、もちろん地元酒造りの歴史も三十四歳年を取ると言うこと。それぞれ息子さんに代替わりするなどし、世代交代も多く見られる。当然、寒北斗酒造りの従業員にも世代交代はあり、若手が酒造りを担うようになっていく。

この先も酒蔵を続けていく為には、守るだけではなく攻めも必要だ。だが、先代が守ってきたこの寒北斗は、そのこだわりを崩すわけにはいかない。それならばと、「まったく新しいもの」を造るべく、若手の作り手が若手の酒屋さんと一緒に立ち上げたお酒がある。その名も「30vision(さんまるビジョン)」

寒北斗が三十周年を迎えた年に生まれたこの 30vision は、まさにその名前の通り「三



代表取締役社長の杉田さん。寒北斗の魅力語るその眼差しは鋭くてあたたかく、酒造りへの愛が詰まっていた。

十年後のビジョンをしっかりと立て、次に繋げていく」の意が込められている。歴史を受け継ぎ伝統を守ることと、新しいことにチャレンジする柔軟性。この二つを、世代を隔てて共有することは、シンプルながらも非常に難しい。寒北斗酒造は今まさに、それを実現しようとしているのだ。

「お酒は、人と人とを繋ぐコミュニケーションツールとしてとても大切」と語る杉田さんは、時に若手と飲みニケーションを取りながら、しっかりと未来を見つめて従業員を引っ張っている。

約三十年後、還暦を迎えた「寒北斗」を、きつと私はこの日の取材を思い出しながら。その変わらぬ美味しさに歴史を懐かしみつつ、じつくりと味わい飲んでいくことだろう。(文 サンチェ)

寒北斗酒造株式会社

住所 福岡県嘉麻市大隈町 1036-1
休日 1月1~3日
電話 0948-57-0009
HP http://kanhokuto.com/

水に恵まれた自然の地で
日本酒の歴史に触れる



【株式会社 みいの寿】

古来からこのあたり一帯には、三つの湧き井戸があつたことから三井(みい)郡との名がついたのでそう。小石原川の清流がすぐそばを流れる「株式会社みいの寿」は、大正十一年創業の酒蔵だ。今回、お話を聞かせてくださったのは三代目の井上茂康さん。みいの寿酒造は、あくまでも製造を専門としており、自社で一般に小売販売はしていない。また、蔵の見学等も原則として行っておらず、今回特別に許可を得て取材させて頂いた。そこで聞けたのは、知られざる「波乱万丈な日本酒の歴史」だった――

米が貴重な時代
酒はぜいたく品だった

「酒」そのものは太古から存在したと言われるが、それが経済価値を持った商品として流通するようになったのは鎌倉時代あたりからだという。この頃は米だけを原料とした純米酒が主流だったが、もちろん機械などはなくすべてが手作業のため、製造に手間がかかることから大量生産は難しかった。その後昭和五年に広島県西条町(現広島県東広島市)で高度精米機が発明され、精米の技術がぐっと上がったことにより純米吟醸酒の製造が容易となり、品質の向上と市場の発展が期待された。しかし、昭和十二年に始まった日中戦争を皮切りに、日本酒の歴史は大きく暗転する。戦時中、食べ物すらままならない時代に貴重な米を酒造りに使うことは難しく、「酒はぜいたく品」という構図が出来上がっていった。更にはその希少さから樽に水を加え薄めてかさ増しする酒屋が続出するようになり(金魚が泳げるほど薄い酒の意で「金魚酒」と呼ばれた)、こうした酒を取り締まるために、昭和十五年から十八年にかけて「日本酒級別制度」が施行されたのである。

知られざる

「日本酒級別制度」の実態
本物の酒とは何なのか

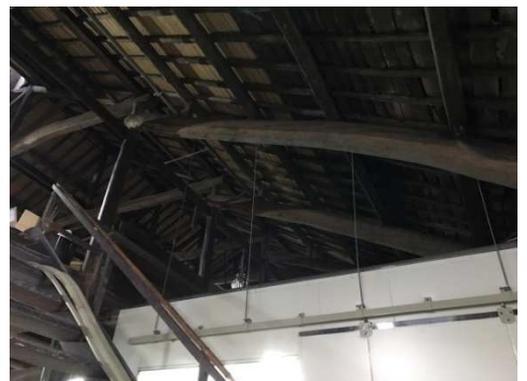
かつて日本酒に「特級」「一級」「二級」などと表示されていたのを覚えているだろうか? この「日本酒級別制度」は、今からたった二十六年前の平成四年まで続いていた。それは簡単に言うと、市場に流通する酒を政府が監査し、アルコール度数により級別をわけるといふものであった。この級別表示が市販流通の許可証となるため、前述したいわゆる「金魚酒」などが取り締まれるという訳

最近、工事をさせていただいたお客様より頂いたお酒が「みいの寿」でした。なかなか味わいのあるお酒でした。早速、酒蔵が見たくなり、確認したところ、みいの寿さんでは見学を受け付けていないとの事。そこで前述のお客様にお願ひし、その方を通じて見学のお話を持って行ったところ、話は急展開で進みました。その節は大変謝しております。ありがとうございます。飯塚から冷水峠を越え、のどかな田園風景を見ながら走る事、一時間。その後、迷いながら三十分かけて、ようやく辿り着くことが出来ました。そんなのどかな風景にひそかに立つ、みいの寿の酒蔵は、見るからに歴史を感じさせる素晴らしい建物です。



合掌造りの陸梁、桁との取り合いは、「折置組」です。敷桁の梁部分に注目!

こちらでも合掌造りが見受けられました。敷き梁に曲がった梁を使っている所が心憎いですね。大きく曲がった梁は、橋梁のアーチのように上からの荷重に耐えるにはもってこいです。ただし、ある程度断面がないと座屈したり妙にたわんだりします。東北では、雪の重みで建物が外に張



投げかけ梁、桁との取り合いは「京呂組兜蟻」という仕口です。

り出したりするので、逆梁にかけることもあります。身近にあるものを工夫して使うところが大工の腕の見せ所ですね。

特殊小屋のひとつとして、中引梁の上のぼり梁を掛け、その上にさらに二重梁を掛ける。匠の技を感じられます。工場や倉庫には、もってこいの工法です。根っこの部分(元口)を下に使い、両方から頭の部分(末口)を投げかけることで、重心を低く構え、中心に向かって倒れ掛かることでバランスをとっている構造です。

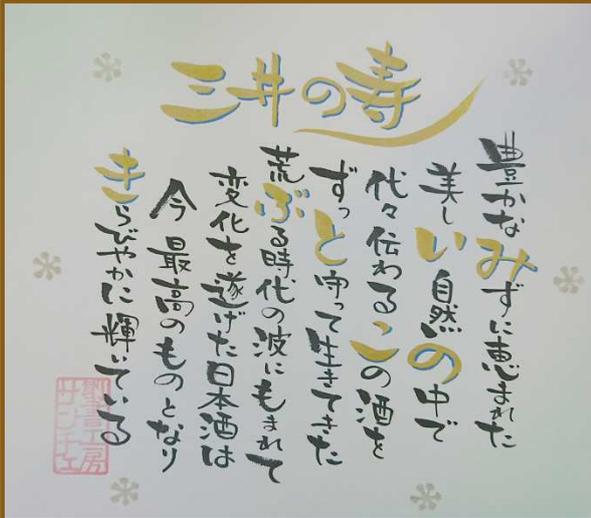
またしても、素晴らしい匠の技に二日酔いになってしまおうです。

(文・伊藤)

住まる!
サカイポイント★

小石原川の清流のすぐ隣にあり、まさに「水に恵まれた地」であることが一目瞭然。今回、井上さんより貴重なお話を聞かせて頂き、知らなかった日本酒の歴史に触れ、改めて過去の尊さと現代の豊かさを感じました。

あらゆるものを乗り越えたからこそ、今本当の「良い酒」を造ることが出来る。そのイメージをポエムにまとめてみました。



だ。また、その級別によつて課される酒税も定められた。しかしそれは、例えば「中身がまったく同じ酒」であっても、政府の監査に出す「だけ」で「一級」と表示され課税により高い値段がつき、監査に出さなければ「二級酒扱い」になるということでもあった。

また、戦後の混乱により闇市で「有害な酒」が出回っていた昭和二十五年頃。敗戦後の暗い世相を反映して酒類の需要が高まつており、米不足の中で少しでも多くの酒を作り出すために、当局により新たな製造方法が導入された。これは戦時中に満州国にて酒の凍結を防ぐために開発された製法をヒントに作られたもので、純米酒にアルコールを添加することで「無添加の清酒の三倍の量」になることから「三倍増醸酒」と呼ばれた。その後、戦後と呼ばれた時代も終わり、日本全体

が前を向き始めた昭和三十年頃。日本酒の消費こそ伸びてはいたものの、そこには「戦後の一時的措置」として造られたはずの「三倍増醸酒」の流通が主流として定着してしまつたのである。

「三倍増醸酒」が市場に定着した背景には、この「日本酒級別制度」が少なからず関わっていた。「とにかく監査に出せば特級・一級となり酒税も高くなる」「良い酒を造つても監査に出さなければ二級酒として表示しなければならぬ」「二級酒でも良い酒なのに消費者に伝わらない」という造り手側の状況に、経済成長期という時代が手伝つて「三倍増醸酒でも一級ばかりが売れる」という状態が出来上がってしまった。また、昭和十七年に施行された「食糧管理制度」により、蔵元に配給される米の量が少なかったため、原料



株式会社みいの寿 三代目 井上茂康さん。
貴重なお話を聞かせてくださいました。

の調達が困難であったことも影響する。

しかし、一九七〇年代に起こった地酒ブームもあり、この「アルコール度数に基づく級別と課税」のシステムを疑問視する声次第に高まるようになった。敢えて政府の監査を受けずに、「無監査の二級品」として流通させる蔵元も現れ始め、日本酒の品質に気付き始めた消費者からのいわゆる「批判」を受けて、「日本酒級別制度」はとうとう廃止に至つた。それが平成四年のことである。

あらゆる変化を遂げて 今、本物を追求できる時代へ

こうした時代の流れを経て、日本酒市場は本来の形である「本当に良い酒」を造ることに専念できるようになった。「日本酒級別制度」の廃止から二十六年が経ち、今現在市場に出回る酒の品質は、各蔵元が試行錯誤を繰り返して切磋琢磨することで確実に上がった。日本酒ブームと言われる昨今、幅広い層に支持される「お酒」は、激動の時代とともに多様な変化を遂げてきた。食に恵まれ豊かになったこの時代、うまいものをつまみながらうまい酒が飲めるということがどれほど有難いことなのか。改めて、先人の歩んできた道程に感謝せざるを得ない。

あなたは、日本酒がお好きだろうか？ 今

宵口にするその酒が、一体どんな歴史を歩み、どのような変化を遂げてきたのか。それらを想像しながら一杯飲むのも、またひとつの「日本酒の楽しみ方」なのかもしれない。
(文 サンチェ)



株式会社 みいの寿

今回特別に取材を受けて頂き、住所等は非公開のお願いを受けております。尚、商品の購入は博多住吉酒販 (<http://sumiyoshi-sake.jp/>) 様等を通じてお願いいたしますとの事です。



※甘口、辛口を表す日本酒度は数が小さいほど甘口で、普通の辛口でも+4程度、+6を超えると大辛口と言われている

このラベルを見てピンとくる方も多だろう。かの有名なバスケットボール漫画「スラムダンク」に登場するキャラクター「三井寿(みついいひさし)」の名前は、なんとこの「みいの寿」から取ったものらしいのだ。後にその事実を知り開発されたスラムダンク仕様のこの商品は、キャラクターの背番号十四にちなんで日本酒度を+14まで上げた大辛口となっている。クールで辛口なミッチーのキャラにピッタリだ。

お手軽・ハンドメイド

今号のテーマ **リメイク！デコスリッパ** 講師:川端ゆかりさん

ハンドメイドに挑戦してみたいけど、難しそう…。と、躊躇している方にもオススメ！
誰にでも出来る、超！簡単な「ハンドメイド作品」を紹介します。
材料はすべて100均で揃っちゃう。今回は、「リメイク！デコスリッパ」の作り方をご紹介します！

＝材料＝

- ・市販のスリッパ・好きな造花
- ・グルーガン・グルースティック



(すべて100円均一と家にある物で揃います。グルーガンがなければ、ボンドでも代用可能。自宅にニッパーが無ければ、普通のハサミでも。)

①まずは、造花の花の部分だけを切り取ります。100均の造花は、手でもぎ取れますよ！



②グルーでくっつけてしまう前に、花を乗せてみてレイアウトを決めておこう！



③花の裏面はギリギリのところまでニッパーで切り落とし、平らにしておくのとくっつけやすい。



④グルーガンを使い、花の裏面にグルーを付けます。たっぷりつけるのがポイント！
※グルーは熱くなっているので火傷に注意。



⑤グルーの接着力は抜群ですが、固まるのがとっても早いので、塗ったら手早くスリッパにくっつけよう。



⑥こんなに簡単に…！
あっという間にオシャレなデコスリッパの完成！！



なんでもない普通のスリッパも、少しの飾りを加えることでこんなに素敵に変身します。
普段使いに、来客用に…。センスが光るオリジナルスリッパです。
ママさんなら授業参観に持参するなんてどうでしょう？
きっとオシャレ認定間違いなし！

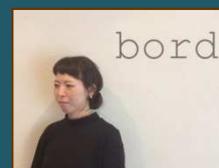


<作成指導・講師紹介> ハンドメイド作家 bord 代表 川端ゆかりさん

インターネットを中心に、自作のアクセサリーなどを販売している。手の込んだ作品が多いため基本オーダー販売となるが、そのセンスの良さに熱烈なファンが多く、現在は期間限定でオーダーを受けている。

また、店舗や企業などのロゴマークデザインも手掛けており、その作品は看板や名刺などにキラリと光る上質なエッセンスを加えてくれる。要相談で似顔絵を描いてくれることも。

bordさんの作品はここからチェック！→



Saka-yell 情報局

- ◆ ブラモンの頑張るモン！！
- ◆ Saka-yell なび



ブラモンの頑張るモン！！

飯塚市を中心に活動する社会人野球チーム
「ブラットモンキーズ(略してブラモン)」

～今夏のブラモン～

野球だけでなく、様々な活動に精を出す彼ら…。今回はなんと、一般の方を巻き込んで「ブラモンコンペ」を開催しました！



あっ、遊んでるだけですわね。笑
このように、ブラモンは地域の方との触れ合いを目的とした催しを、実はちよくちよくやっております。

近くは夏休み、先ではシーズンオフの冬には、地域の子供たちを対象に「野球体験教室」の開催も企画しているとか！

最近は一チームに若い力が続々と加わり、おじさん野球チームだったブラモンが、少しずつフレッシュさを取り戻しつつあるらしい？(笑)



～BLOOD MONKEYS ホームページ～

新入部員も募集中です！
野球経験がなくても、面白ければ大歓迎！



※一応**野球チーム**です(笑)
こちらのバーコードを読み取ってブラモンのHPへアクセス！↑

* Saka-yell なび *

Saka-yell 編集部がオススメする色々な事を
毎月ピックアップして掲載する Saka-yell なび！

今月は特集でお世話になりました「みいの寿」

井上さんからご紹介ありました、

「瑞穂菊酒造株式会社」を

ピックアップさせていただきます。

瑞穂菊酒造株式会社は福岡のおへその位置に存在する街、飯塚市天道の酒蔵になります。

明治元年に創業して以来 150 年、品質本意をモットーに伝統産業としての誇りを忘れず作り続け、蔵元自ら杜氏を努め手造りで真心こめた日本酒造りに精進されています。

瑞穂菊酒造 6代目代表取締役は小野山洋平さん(写真左下)。元々は営業と仕込みが主なお仕事だったという事ですが、平成6年から杜氏へ。

地元でアイガモ農法をされている古野隆雄氏が作られたお米を使い純米吟醸酒“一鳥万宝(いっちょうまんぼう)”を始め、社名を冠した“瑞穂菊(みずほぎく)”“五穀豊穡(純米吟醸・純米酒・本醸造)”等、魅力的なお酒が揃っています。是非、その味をご確認下さい。

酒蔵見学も行っております。ご希望の際はお電話にてご連絡を下さいとの事でした。



=商品紹介=

(各 1,800ml 入り・税込)

- ◆ 一鳥万宝 (3,240 円)
- ◆ 五穀豊穡 (純米吟醸 3,000 円
純米 2,646 円・本醸造 2,450 円)

お求めは下記記載のホームページの
通販をご利用ください。



瑞穂菊酒造 創業 150 周年記念 クラシックコンサート

瑞穂菊酒造創業 150 周年を祝い、クラシックコンサートが開かれます。日時・会場等は下記の通りです。

是非とも素敵な演奏をお楽しみにいらしてください。

日時:平成 30 年 11 月 23 日(祝) 14:00 開演

場所:飯塚コスモスコモン中ホール

※詳しくは瑞穂菊酒造までお問い合わせ下さい。

瑞穂菊酒造株式会社



住所 福岡県飯塚市天道 375
休日 1 月 1 ~ 3 日
日曜不定休
電話 0948-22-1050
HP http://mizuhogiku.com/

注文住宅を建てるという事

その式：面積の話(一)

前回は「注文住宅」における土地についてお話でした。今回はその土地に家を建てるために必要な面積の話になります。

購入した土地に家を建てるにあたって、お家の広さや庭の大きさなどいろいろな夢があると思います。しかし、皆さまは建築基準法によって建てられる家の面積の割合が決まっている事をご存知でしょうか？

今回はこの面積にかかわるいくつかのお話をしていきたいと思えます。

まず、購入した土地は「敷地」としてどれぐらいの広さがあるのか求められます。これを「敷地面積」といい、建築物が立つ敷地の面積の事で水平投影面積(土地を真上から見下ろした時の面積)になります。建物の規模が決まる建築面積や延べ面積(後述)は敷地面積を基準に算定されます。

家を建築するための確認申請を出す時にもこの敷地面積が必要となりますが、先ほどお話しした通り水平投影面積での計算のため、登記簿上の面積と必ずしも一緒ということはないそうです。

サカ工住宅的・快適生活 第三回



↑皆様をご存知の東京都庁は敷地面積に対しての建築面積と床面積、延べ面積がうまくバランスよく建てられている建物のひとつです。

そして、敷地面積から「建築面積」と「床面積」、「延べ面積」を導き出せます。建築面積とは建築物が敷地を覆う面積の事で、建築物の平面的な大きさ、になります。

床面積は各階の壁やほかの区画の中心線で囲まれた部分の水平投影面積をさします。実際の居住部分より若干広く記載されます。

その床面積の全部の階の合計が延べ面積となります。延べ面積の広さで家の居住スペースの広さが決まります。

長くなってしまいそうなので、今回はここまでにいたします。面積に関する話ほんとう少し続けさせてください。次回もお付き合い願えますとうれしく思います。

皆様の住宅設計がうまくいくことを願っています。

= Writer's INFO =

創書工房サンチェ

ネームインポエム作家兼フリーライター。主婦業・育児業の傍ら、隙をみては自分のやりたいことに没頭する自由人。

京築・筑豊地区を中心に各イベント等に出店、即興でのネームインポエムを作成・販売。

全国オーダー販売対応。筆文字デザイン等にも対応可。

また飯塚市の社会人野球チーム「ブラッドモンキーズ」のライターとしてウェブ上でコラムや動画も配信中。地元の行橋市では、子育てイベント mama☆wara【ママ笑】の実行委員や、婚活イベント【アオハル。】の主催も務める。



ネームインポエムのお問い合わせ



http://www.facebook.com/kobosanche
kobo-sanche-526@docomo.ne.jp
または左のLINE登録 QR コードから
お願いします。

一級建築士×大工

未来を約束する、
マイスター品質。

Only One Style の家づくり



〒820-0106 福岡県飯塚市赤坂 846-157



＝ 編集後記 ＝

「Saka-yell」第参号も楽しんでいただけたでしょうか。今号は今までと少し視点を変え、「ものづくりの現場の建物」を知りたいと特集を酒蔵訪問にしました。お忙しい中、ご協力頂きましたことを大変感謝いたします。

見学させて頂いて、日本古来の酒造りは、建物と密接な関係にあることを改めて知る良い機会でした。

歴史ある酒造りと比べ、生まれたばかりのオタマジャクシな Saka-yell。少しずつ成長していけたらと思います。