

# 笠間に息づく 匠人

しょうじん

市内には、それぞれの分野で匠（職人）といわれる方がいます。このコーナーでは、技を極めその技を次代に継承していくため日々精進している方を紹介します。



荒取り作業の様子

鈴木康正さん（稲田） 1級石材施工技能士

地元稲田のみかげ石を使った、狛犬や地藏菩薩などの石仏を中心に、ストーンエキシビジョンに出展した「ハンパンダ」などのアート作品も数多く手がけています。

高校卒業後、5年間の修行を経てこの道に入り通算27年。非常に繊細で高度な技術が要求される石彫にやりがいを感じ、いきいきと仕事に励んでいます。丹精を込めて“ノミ”を打ち込む、その姿はまさに“匠”です。

鈴木康正さんの  
作品を紹介



### わらべ地藏

機械を使わず、“ノミ”と“セットウ”で仕上げた体長50cmの作品。手彫りならではのやさしい表情が印象的です。



### hanpandaヨークシャテリア&ハンパンダ

デザイナーとのコラボレーションによって製作された、半分がパンダで半分が犬の姿の作品。中野組石材工業㈱のストーンエキシビジョンコーナーに展示中  
笠間市稲田4260-1  
TEL0296-74-2111

地産地消＝食べて、かさま応援！

## グルメイトが行く

地産地消メニューで食卓を彩ることで、地域農業を応援する「笠間グルメイト」が、農家を訪問して、生産現場をレポートします。この記事に関するお問合せは、農政課（内線527）へ。

5月は  
トマト  
が旬

【今月の訪問先】  
笠間市住吉の  
こだわりトマト  
生産者  
佐藤清章さん  
豊子さん  
☎0296-77-3591

佐藤さん作トマト「桃太郎」↑

【今月のグルメイト】  
朝永美代子さん（左）  
永田順子さん（右）



- 1 庭先直売所。収穫期の日・火・金 午前10時から販売予定。
- 2 土耕完熟トマト。放射状のすじが見えるトマトほど、甘くておいしい。
- 3 トマトのハウス



### Q & A (グルメイトから佐藤夫妻へ)

- Q1** 佐藤さんは笠間市でも珍しいトマト専業農家だそうですが、その経営について教えてください。
- A1** 高校生のときからトマトを作っているから、私（清章さん）は37年。そのうち「桃太郎」という品種を20年作っていて、生協出荷と庭先販売に絞って、家族3人で生産しています。週3日の庭先販売日は、口コミで評判になって、毎回行列ができるほど盛況です。
- Q2** 住吉にトマトの庭先販売所があるなんて知りませんでした。桃太郎ってどんなトマトなんですか？
- A2** 食味が良く、友部の地質に合っている品種。まるかじりで食べてもらえれば、おいしさが伝わるかな。
- Q3** (食べてみて) 甘くておいしいですね。おいしいトマトを作る秘訣はありますか？
- A3** ポイントは土づくりと水管理。特に土には、昆布やカツオが入ったぼかし肥料を使うとトマトがよりおいしくなるんです。これから暖かくなる季節、ほどよい甘味とさわやかな酸味が特長のトマトを、たくさん味わってほしいです。

### トマトとたまねぎのサラダ

【作り方】

- ① トマトは薄く輪切り、たまねぎは薄切り。
- ② トマトを並べ、たまねぎをのせる。全体にみじん切りにしたパセリを振り、中心にバジルを添える。
- ③ 全体にオリーブオイルと塩を適量振って完成。

