

# SUNSHINE

第55号 2011年 5月発行  
有限公司 太陽開発  
鹿児島市荒田2丁目43-19 TEL099-255-3623  
E-Mail master91@taiyou1991.com  
URL http://www.taiyou1991.com/



太陽開発

検索 クリック!!

賃貸マンション(オーナー様)を紹介します!

## 山本様

今回ご紹介させて頂くのは、荒田1丁目にある『拓マンション』のオーナー山本様です。山本様は1階にお住まいで、2階で建築設計事務所をしています。

拓マンションは、山本様ご自身で設計をして建築しておりますので、山本様のこだわりがつまっているマンションです。

そのうちの1つは、隣室などに音が聞こえない造りになっているということです。配水管が部屋の外に設置してあることや、建築当時、床の厚みは12cmが主流でしたが、15~18cmにして上階・隣室の入居者が夜中に風呂に入っても全く音が聞こえないようになっているそうです。また、床(スラブ)を配水管が貫通していないので、もし火事が起きた場合、隣室には影響が出ないような設計になっており、部屋にいたほうが安全なんだそうです。(イメージとしては各部屋がコンクリートのケースで囲われている造りです。)

とにかく、入居者が快適に生活できるように設計されています。

そんな家主様が1階にお住まいにならっているので、入居者も安心して生活できますね☆

## 拓マンション



今回、山本様に取材させていただき多くのお話をさせていただきました。そこで一番印象に残ったお話が「有言実行」。オレがやらんと誰がやるんだと自分を追い込み、プレッシャーをかけて今までやってきたとのことでした。私自身の甘さを痛感すると同時に、今後に活かしていくことを感じさせられました。

他にも趣味のお話などしていただき楽しい時間が過ごせました^^\n

今回は仕事で薩摩川内市の入来町へ行きました。お客様のご自宅が入来郷土館の目の前だったので仕事の後、郷土館を見学し、武家屋敷群を散策できました。入来町は、昔の地名を入来院と言っていたそうです。1248年、鎌倉時代に川内川下流の鶴田、祁答院、東郷、高城、そして入来院の5地域を治めるために関東相模国の豪族、渋谷光重の5人の息子がそれぞれこの地に下向してきました。

渋谷5兄弟は当時出身地の名字を名乗っていましたが、その後、それぞれの領地の地名を名乗るようになりました。

地頭である入来院はこの地に清色城という山城を構え、1500年代の前半には、川内川南部を中心とする、川内地方、郡山、姶良などを所領するなど、強大な地頭でした。

現在の入来の城下は(平成16年9月 国の文化財に指定された清色城跡があります)川の自然石を使用した玉石垣で囲まれた武家屋敷群が特徴です。そして、この武家屋敷群は知覧武家屋敷群、出水武家屋敷群に次いで、鹿児島で3番目の国的重要伝統的建造物群に指定されています。

又、入来は昭和4年、アメリカのエール大学教授であった朝河貢一によって入来院家に伝わる「入来院家文書」が英訳紹介されたことにより、一家の領主が明治2年、領地を返還するまで620年にわたり同一地方を治めるのは日本でも珍しい例であるとして、日本よりむしろ海外で有名になつた町です。

今回は、道を歩いている人がほとんど無く、玉石垣とその上に植えられた生垣の緑が調和して、非常にゆったりとした時間が流れているように感じました。入来峠を通って、川内、出水方面へ出かける機会があつたら、ぜひ皆さんも立寄ってみて下さい。

## 騎射場探訪

## 甲突茶寮

弊社がお世話になっている“騎射場”周辺のお店のご紹介!!



今回ご紹介させていただきますお店は、騎射場公園のすぐ近くにあります「日本料理」のお店【甲突茶寮】さんです。

古くからの日本文化である‘和’を取り入れた、趣のある内装が施されており、大切な接待や、特別な記念日・お祝い事etc…に利用するには、ピッタリのお店です。

近年では、手軽で簡単にしかも安く食べられる、冷凍食品やファーストフード、言ってしまえば【できあい】の食品が増え続けています。現代の日本人の食品として、欠かせないものですね。そんな中でオーナーの赤崎さんは、日本人に『伝統ある日本料理の味を忘れないで欲しい。自分は、日本の食文化、素材の持ち味を伝えていく使命、役割を果したい。』そんなお気持ちから、始められたそうです。

2003年に開店されてから、

一、伝統的な日本料理をきちんとお出し出来るお店でありたい!!

二、気持ちのいいおもてなしを提供出来るお店でありたい!!

三、居心地のいい店空間を提供出来るお店でありたい!!

この三点は常に意識されていらっしゃるそうで、実際に店内に足を一步踏み入れた瞬間に、それを感じる事が出来ます。

その他にも、オーナーさんは、お店の経営全般のこと、スタッフのシフト調整や、店の雑事全般、例えばお皿洗いや花の水換え、お店の清掃やあしらい(料理に飾る花びらや葉っぱ)採りにも行かれたりされるそうです!!

取材の際も、常にニコニコされ、とても温厚で謙虚な人柄がじみ出でる甲突茶寮のオーナー、赤崎さん☆

ぜひ皆さんも、伝統ある日本料理を味わいたくなったら、あるいは格調高い雰囲気で、お食事をしたいと思われたら、ぜひ、一度足を運んでみられたらいかがでしょうか☆

TEL 090-0054 鹿児島市荒田2丁目42-12

電話 (099)206-1118

営業時間 昼/11:00~14:30

夜/18:00~22:30

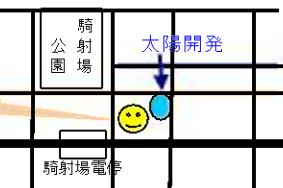
定休日 不定期



前菜「つくし」の和え物



食後のデザートまで♪



以前星野道夫氏の「旅する木」を紹介した際のきっかけは、星野氏が川越と同じ誕生日と知ったからでした。その時、「星野道夫と同じ誕生日なんていなあ、私も誰か素敵な作家さんと同じ誕生日だったらしいのに」と思っていたら、なんとなんと、わたしの大好きな作家の一人「井上靖」先生と同じということを、最近知りました。嬉しくなって、二人の誕生月の5月、この作品を取り上げてみました。極めて個人的な高揚ですが、若葉の美しいこの季節に読んでみるのに、ぴったりな作品だと思いますよ。

## 今月の一冊 あすなろ物語

No.54



天城山麓の小さな村で祖母とふたり土蔵で暮していた鮎太少年が、多感な青年時代を経て新聞記者となり、終戦を迎えるまで…ひとりの人間の少年期から壮年期までの成長の過程における感受性の劇を、六つの物語に詰めあげた青春小説。あすは檜(ヒノキ)になろうと念願しながら、永遠に檜になれないという悲しい説話を背負った“あすなろ”的木に託して、著者自身の《詩と真実》を描く。

旭川市生まれ。京都大学文学部哲学学科卒業後、毎日新聞に入社。戦後になって多くの小説を手掛け、1949(昭和24)年「闘牛」で芥川賞を受賞。'51年に退社して以降は、次々と名作を生み出す。「天平の臺」での芸術選奨('57年)「おろしや國醉夢譚」での日本文学大賞('69年)「孔子」での野間文芸賞('89年)など受賞作多数。'76年文化勲章を受章した。(新潮文庫ブックカバーより引用)

「あすなろ物語」は作者の自伝的小説のように言われるが、作者自身はそうではないと語っておられます。ただ、作者の生い立ちを見ると、やはり自身の体験から書かれていることは確かでしょう。解説を見ると、井上氏の特異な家庭環境が、彼の様々な作品を生み出す源となっていることがわかります。それは、井上氏の“劣等感情”“母性思慕”に寄るものと解説されていますが、井上氏の才能を持ってしても、幼い頃に刻まれた“劣等感情”を拭い去ることはできないのでしょうか。いや、そこからこれだけの作品を生み出していくこと自体が、やはり凡人では無い証なんでしょう。さて作品は、六つの物語からなり、それぞれ主人公“鮎太”的、小学・中学・大学・新聞記者として就職してからの三つの時期の事が描かれており、それぞれに、鮎太に大きな影響を与える大変魅力的、印象的な人物が現れます。鮎太の描写が押さえられている分、各登場人物が返って浮き上がってみえます。鮎太をはじめ、皆が「明日は檜になろう」と毎日を迷いながら、悩みや矛盾をかかえながらも懸命に健気に生きている姿が、読む者的心にも小さな光を投げかけてくれます。