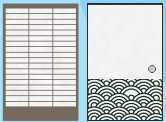


スタッフ日記

矢野 和子 kazuko yano

旅館に泊まった明け方の出来事です。
うちの主人は、筋金入りの方向音痴です。
普段から「なぜそこで迷うのか」と首をかしげることが多いのですが、旅館という慣れない空間では、その力を存分に発揮します。
その部屋は、広縁に障子があり、押し入れと出入り口には襖がある、いかにも和室らしい造りでした。
夜が明ける頃、主人がもぞもぞと起き出し、広縁の障子をずっと開けました。
私ははっきり、日の出を眺めるのだと思いました。
ところが、しばらくゴソゴソと落ち着かない様子です。
その瞬間、私はピンとききました。
「あ、これはトイレに行きたいんやな」と。
次に主人が取る行動は、もう予想がついています。
次は、出入り口に向かうのではなく、押し入れの襖に手をかけるはずです。絶対に。
『さあ、襖を開けるのです』
想像すればするほど笑いが込み上げてきて、布団の中の私はクスクスをこらえるのが大変でした。
案の定、広縁から戻ってきた主人は、何の戸惑いもなく押し入れへ一直線。
はい、予想通りです。
「どんだけ間違えるねん」と思わずツツコミを入れてしまいました。
旅館の思い出は、景色や料理だけでなく、こんな小さな笑いと一緒に残るものだとしみじみ感じた朝でした。



家庭の便利帳



「冬の定番「みかん」の楽しみ方」

●冷やして美味しいみかん…冷やしたみかんは甘みが増すため、雪国ではみかんを雪の中に埋めておき、翌日凍ったものを食べる地域があります。家庭では冷凍庫で凍らせてみてください。皮をむいて一房ずつにして、フリーザーバックに入れて冷凍すると、食べる時も便利ですよ。

●焼いて食べるみかんも…みかんので有名な愛媛県では風邪予防を兼ねてミカン焼を焼いて食べることがあります。皮ごとトースターやグリルで焦げ色がつくまで焼くだけです。熱いので少し冷ましてから皮をむいて食べてください。レンジで温めても甘くなります。みかんの抗酸化作用、免疫向上、血行改善の効果を取り入れましょう！

ここ、こだわってます

眼鏡作製技能士のサイトに掲載されました！



国家検定資格である一級眼鏡作製技能士の中でも、知識や技術の向上を目的とした一定期間のリカレント教育を修了した「プライム会員技能士」という区分があります。大阪府内では、現在7名が在籍しているそうです(2月現在)。

このたび、その技能士を紹介するサイト「かけごこち」に掲載していただきました。眼鏡づくりに対する考え方や仕事の向き合い方などが、分かりやすく紹介されています。少し照れますが、写真も掲載されています。もしご興味がありましたら、「かけごこち」をのぞいてみてください。

眼鏡作製技能士の
公式サイト
「かけごこち」



(有)矢野時計めがね店

住所 〒545-0023
大阪市阿倍野区王子町4-2-23

営業時間 10:00～18:00

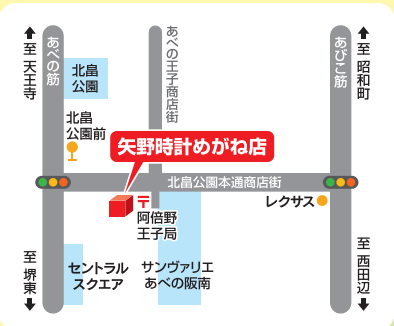
定休日 火曜日・月1回の水曜日

電話番号 06-6621-6262

代表取締役 矢野貴夫

ホームページ <https://yanotokeiten.com/>

時間外営業
18:00～
※要予約
※車来店可



ブログ&Instagramは
ホームページからアクセス！



次号は2026年4月頃発行予定です♪