

# 気になるフィオーレ喜連川人 Vol. 24

## 趣味を通じて 仲間との親睦を 深める



3丁目  
住吉保

先月の体育祭、『障害物競走』での劇的な優勝の立役者と言え、住吉保さん。住吉さんはとにかく多趣味！ゴルフ、テニス、ソフトボール、スキー、登山、ジェットスキー、おまけに国家資格免許も取得した超軽量飛行機の操縦！これだけ好きなことが多いから家を空けることもしばしば。定年後の悠々自適な生活がそうさせているのではなく、現役時代から飛び回っていたというから筋金入り。フィオーレの前の住まいは東京で、スキー場はもちろん、ゴルフ場も遠い。しかしながら、どこへでも飛んで行くフットワークの軽さはどこから来るのか。元々国鉄時代から主に新幹線の車両検査員として勤務していた。鉄道車両の検査は法令で義務づけられている。車体と台車を分離し、それぞれの部品を取り外して細かく検査、再び組み立てる定期検査が主で、他に車両に不具合があった場合にすぐ駆けつけ処置をする臨時検査などがある。(臨時検査は)東京駅で折り返し出発までの間に検査完了して走らせなきゃならぬ。実質8分程度しかないから

時間との勝負です。不具合もお客様にわからないように処置しているから、陰のサポーターなんです。」なんと、新幹線の一番あたりに対応する検査員はたった二人！見えない所で汗を流し、働いてくれている人がいるから世の中は滞りなく進み、わたしたちは普段と変わらず当たり前前に生活を送れる。時刻通り電車が安全に運行する陰には検査員さんの姿があった。そして、勤務時の移動距離に驚いた。「添乗」として車両に乗り込んでの検査の場合は仙台まで行って戻ってくることもしょっちゅうでした。」日常的に長距離移動をしていたこともあり、遠方へ向かう事に抵抗がなかった。休日には周遊券を利用して全国行脚も行った。各保養所を回り山陰地方以外は制覇した。最初に帰るが、フットワークの軽さはこの職業の影響もあるのではないかと。そして、もうひとつは仲間の存在。多くの人が勤務する元には自然と共通の趣味の仲間も増えた。(JR東日本エリアの)各地に仲間が散らばっている。今でも年に何度かは集まります。趣味

を楽しむにはフィオーレがいいと思っ引越してきたけど、移ってから趣味を通じて仲間がたくさん増えた。もうここからは離れられません。」実は事情により一度はフィオーレを離れることも考えた。しかし、ここの仲間のことを思うとできなかった。生活の拠点となったフィオーレで出会い、親睦を深めてきたかけがえのない仲間たち。そんな仲間の多くいるフィオーレは大切な場所。その場所にかつてのJRの仲間たちも呼び寄せられているという。「先日温泉ライダ―に出場しましたけど、(JRの)仲間たちも出たいと言っている。来年は一緒に出場したい。」多趣味が高じているんな所に顔を出すので新しい出合いにも敏感。誰にでもきさくに声をかけ気づいたら周りに人が溢れている。今度フィオーレの仲間と共同で企画しているのは来年4月の穂高・上高地へのハイキング。そこへ一緒に参加したい人を募集中。ご興味のある方は是非。新しい出合いが住吉さんともにあなただを待っている。

記事・大河原千晶



## 東力士 純米大吟醸無濾過生原酒

720ml詰 1本 2,160円(税込)

創業1849年。那須烏山市中央に位置する島崎酒蔵は、国内でも珍しいこだわりの洞窟熟成を行っている。洞窟は年間を通して温度差が少なく、平均10℃と熟成に最適な環境のため、ゆっくりと丁寧に酒を熟成できる。

お正月に飲んでもらいたいお酒を伺ったところ、純米大吟醸無濾過生原酒を紹介してくれた。フルーティーで柔らかい飲み口はおせちなど様々な料理に合い、普段あまり飲まない人にもお勧めできるそう。

洞窟酒蔵は4月から11月にかけて一般解放されていて、それ以外の時期も事前予約で見学可。大戦末期に戦車を製造するために建造された地下工場跡で、市の近代文化遺産でもある洞窟は、観光地としても魅力的なのでおすすめだ。



### ■ information

住所 栃木県那須烏山市中央1丁目11番18号  
電話 0287-83-1221  
営業時間 9:00~18:00  
休 1月1日のみ



1.写真左、熟成されたまろやかさの洞窟酒もおすすめ。お酒を飲み慣れた人は特にその“違い”を楽しめる。  
2.オーナーズボトルの貯蔵庫。酒蔵に預け自分だけの特別な洞窟熟成酒を造れる。



## 有機純米大吟醸 天鷹 槽絞り原酒

720ml詰 1本 8,100円(税込)



大田原市の田園地帯が広がる国道400号沿い、水と緑の豊かな土地に酒蔵は建つ。そこで日・米・欧で有機認証を受けた、世界で通用するオーガニック日本酒を造っているのが天鷹酒蔵だ。

今回お正月という特別な時に特別な酒を、と社長が勧めてくれたのが有機純米大吟醸 天鷹 槽絞り原酒。酒米の王者とも言われる山田錦を有機栽培し、黄金比である35%まで贅沢に精米して醸した唯一無二の酒だ。有機米のやさしさとやわらかな味わいは、和食だけでなく洋食にもぴったりだそう。

酒蔵の中では、徹底した品質管理が行われている。そして、要所は最高の職人が五感を駆使して入念にみる。事前予約を行うと、こだわりの酒造りの工程を見学できる。いつでも「今日のおすすめ」を無料で6種類試飲できるのが嬉しい。

### ■ information

住所 栃木県大田原市蛭畑2166  
電話 0287-98-2107  
営業時間 9:00~17:00  
休 無休



1.登録認定機関による厳しい審査をクリアした事業者だけが有機やオーガニックと表示することができる。  
2.全国新種鑑評会で8年連続金賞受賞の直町氏が杜氏を務める。酒蔵見学は要予約。