

同会は心身に障害を  
持つ利用者が親亡き後も  
米は同市鹿海町の農家産  
を使用。肉や魚の総菜と

# しゅろやさんしよやてしごとや **Look**

## お店 訪問



伊勢市宇治浦田3-6-5  
(猿田彦神社近くの御木本通沿い)

3月にオープンしたほ  
うきやたわしなどの棕櫚  
製品と山里のスパイス・  
サンショの専門店。昔な  
がらの自然素材を使った

製品の魅力を伝え、地場  
産業の継承を願って、伊  
藤佳代さん(55)が猿田  
彦神社近くに店を開い  
た。

シユロはヤシ科の植物  
の樹皮から取れる繊維  
で、ほうきやたわしに加  
工されてきた。弾力性や  
耐久性に優れ広く愛され  
てきたものの、安価な化  
学繊維の商品の台頭で、  
需要が減っている。古く

から紀州で数多く作ら  
れ、今も数少ない職人が  
ほうきやたわしなどを手  
作りしている。

店では、兄の土田高史  
さんが和歌山県海南市で  
経営している老舗「山本  
勝之助商店」から仕入れ

る約60種類のシユロ製品  
を販売している。ほうき  
は、3000円台から  
2万円台まで、長さが異  
なる数種類が並ぶ。畳、

白木の床、カーペットが  
用意され、実際に掃き心  
地を確認してから購入す  
ることができる。他にも  
卓上用のミニサイズや部  
位別に形が工夫された大  
小ささまざまなたわしなど  
がそろっている。

今の時期のお薦めはサ  
ンショ。和歌山県は日本  
有数のサンショの産地  
で「健康にも、料理のア

クセントにもなる日本の  
スパイス」をと、石臼び  
きの粉末をはじめ、サン  
ショの実のシロップ煮や

ジャム、すり下ろし  
ペーストなど産地直送  
の11種類の商品をそろ  
えた。伊藤店長は「サ  
ンショは伊勢うどんの  
薬味はもちろん、みそ  
汁に入れるのもお薦  
め。ピノ(チョコアイ  
ス)にかけて味わうと  
チョコミント風にな  
り、可能性は無限大。  
シユロもサンショも昔  
ながらの魅力に気付い  
てもらえたらうれし  
い」と話している。

【小沢由紀】

◇メモ 11時〜17  
時、月火水定休。電  
話(0596・20・  
1981)へ。

リー」と打楽器「タブラ