



# 地元イベント情報



## 冬の住吉タイヤ祭り

10月11日(金)～11月30日(土)

タイヤ・メンテナンス品等がお得になり、購入特典などもあります。



お得な情報は  
こちらから！



## 西川流

第七十七回名古屋をどりNEO-傾奇者-

☆西川流 ひな桜会所属、西川嘉愛先生出演

10月19日(土)

昼の部11:00～/夜の部17:00～

10月20日(日)

昼の部11:00～/夜の部17:00～

開場は開演の30分前

場所/岡谷鋼機名古屋公会堂大ホール 名古屋市昭和区鶴舞1丁目1番地3号



チケットは  
こちらから

住吉  
タイヤ

# わくわくドライブスポット!

スタッフが休日に車でドライブするのにオススメなスポットを紹介します!

## エアパーク浜松広報館 (静岡県)

半田から1時間30分高速で静岡方面に行くと到着します。先日子供を連れて行ってきました。そこには、歴代の航空自衛隊の飛行機が展示してあります。ブルーインパルスから零戦まであり、しかも見学は無料で、実際に乗る事も出来たり、ユニフォームを着て記念撮影もできるサービスもあります。運が良ければ、実際に戦闘機が離着陸したりするところも見えるかも。私達はユニフォームを着たり飛行機に乗ったりと大興奮でした。ドライブに最適な超おすすめスポットです。私達は帰りは、げんこつハンバーグでおなじみの「さわやか」に寄るコースでした。最高のドライブでした。



たくさんの飛行機! 絶景です!!



【竹内宏樹】

## あ〜んなことや こ〜んなこと... 会長のひとりごと Masamichi's voice

応援しています  
平本真之選手(競艇)石川昂弥選手(中日ドラゴンズ)

みなさんこんにちは/私は50の中日ドラゴンズのファンです。ファン歴50年近く毎日毎試合スカパーで試合開始から終了まで見る事が楽しみです。一球一球集中して1回から9回までそれぞれの選手のピッチングにバッティングを次はどんな球種だろうかどんな作戦かを監督になった様に見ています。中でも石川昂弥選手は半田市出身また知人の甥っ子でして他人とは思えず毎試合親の気持ちで観ています。今年前半戦は2軍に何度か行き残念でした。7月後半からは一軍にて毎試合出て前半よりは良い成績を収めています。しかしこんな成績では絶対満足しません。彼なら打率2割8分のホームラン30本打てる中日の4番を打てる選手と本当に思っています。広いバンテリンドームでライオンスタンドに右バッターがホームラン打てる打者



石川選手に期待! 活躍を祈ってます!!

はプロ野球の中でも数名です。本当に凄い未来を感じています。しかし現在はどうかこの球打たないだろうか疑問に思う場面が多く絶好球を簡単に見逃して追い込まれただけのバッティングや三振する事が多く、もっと配球を読む力が欲しいなと感じます。狙い球を絞り一振りして仕留めれば彼ならもっと打てるかと昂弥選手の打席は親の気持ちでひやひやしながら全て見ています。あと残り試合も少ないですが何か掴んで来年再来年と中日の4番として活躍し将来は大リーグ選手になって欲しいと願っています。そして、もう一人私が応援している選手が常滑競艇を本拠地としている平本真之選手です。平本選手は1600名いるボートレーサーの最高峰の現在12名しかいないゴールデンドレーサーの一人です。そんな凄い選手ですがかれこれ15年近く私どもの会社に。ポルシェにフェラーリに現在はランボルギーニと継続してそのタイヤを購入



平本選手がんばれ!!! すごい迫力!

【竹内政道】

## 編集後記

西川流の師範西川先生のお話の中で、先生のお師匠様である、西川嘉州御師匠様に敬意を示す姿がとても印象的でした。今の日本社会に失われつつある良き文化だった「忠義」という言葉が強く感じ取れました。日本舞踊を通じて日本が古くから育んできた素晴らしい文化を学びたい人達がお弟子さんとして集まっているのだと思います。「きなこ」の成さんは、お菓子作りに40年間も「忠義」を尽くし、守・破・離の「離」の「修練を積み重ねて、自ら一つの境地を築き上げる」領域に今いらっしゃるのだと思います。私自身まだまだですがこんなにも近くに良い師匠達がいらっしゃるの、しっかり学んでいければと思います。素晴らしいお話を聞かせて頂き有難う御座いました。 竹内宏樹



(有)住吉タイヤ工業所

半田市住吉町3-133-4

営業時間 9:30～18:30  
日・祝日▶9:30～18:00



ホムカーでも見てね!

TEL0569-21-0793

自動車整備認証工場

0211701844

2024

10月  
第47号

月刊 わくわく

# 快走通信

住吉タイヤマン

BRIDGESTONE



@SLIMYOSHITRE

発行:(有)住吉タイヤ工業所 半田市住吉町3-133-4 営業時間 9:30～18:30 (日・祝日 9:30～18:00)

pick up!

## 日本舞踊 ひな桜会 西川流師範 西川嘉桜先生

今回西川流ひな桜会師範、嘉桜先生にお話を伺ってきました。実は昔からご縁がありまして、私自身30年前にちんとう祭の三番叟の化粧をして頂きました。そして1年前の10月の山車祭りの際には息子の栄輔が三番叟の化粧をして頂いています。

調べた所、三番叟の化粧は70年程前(昭和30年頃)から西川流の先生(嘉桜先生の師匠である嘉州お師匠様)にしてもらってました。そして住吉区の盆踊り大会・敬老会にも来て頂いています。ちんとう祭にとって、そして住吉区にと



西川流ひな桜会さん集合写真

て無くてはならない存在の西川流ひな桜会の師範、嘉桜先生に普段の活動のお話を伺いました。

ひな桜会さんは普段は、週5日間、生徒にお稽古をしているようです。現在小学生から大人を含め30人程在籍していて、舞踊会に向けてお稽古に励んでいます。普段からとても礼儀を大切にされている印象でした。練習では丁寧な挨拶から始まります。正座をして前に扇を置いて、しっかりと頭を下げます。私がお話を伺った際には、小学5年生の女の子が熱心に踊りのお稽古をしていました。その時は嘉桜先生のお弟子さんの嘉愛先生が稽古を付けていました。美しい所作になる様、膝の曲げ方や、首の動き、目線も細かく丁寧に指導されていました。師範の嘉桜先生は、「日本舞踊と聞くと、とても敷居が高い印象を持たれる方がいらっしゃいますが、ひな桜会はとても楽しく元気にみんなが普段からお稽古に励んでいます。時には稽古場が人生相談所になる事も。そんな温かい場所です。興味がある方は是非お声がけください。」とおっしゃっていました。

10月19日(土)・20日(日)には、嘉桜先生のお弟子さんの嘉愛先生が、「名古屋をどり」に出演します。パンフレットをもらいまして、有名な方も沢山出演されて、とても興味を持ちました。今年で77回目の伝統ある舞台です。そこに出演されるひな桜会さんは本当にすごいですね。4ページのイベント情報に掲載してありますので是非確認してください。

【竹内宏樹】



70年間ちんとう祭、三番叟の化粧でお世話になっています



栄輔が化粧をしてもらっているところ



西川嘉桜先生



西川嘉愛先生





# 地域のお店や団体を訪問

**和風sweets きなこさん**  
 半田市住吉町3-177-2 ☎090-3254-7321  
 フォローしてね！  
 成さんの絶品、成わらび餅  
 今回は成さんのわらび餅屋さん「きなこ」さんに、お邪魔しました。



成さんに色々勉強させていただきました。

成さんの絶品わらび餅は、私達の家族も大好きで、先日も沢山購入しましたがすぐに無くなってしまいました。なぜこんなにおいしいのかと店主の成さんに理由を聞いてきました。大きく分けると3つのこだわりがありました。

- 1つ目に店名になっている、「きなこ」にこだわっています。**  
 色々な地域から取り寄せて決めた3種類の大豆がブレンドされています。1種類目が北海道産の大豆、2種類目が北海道産の黒豆、3種類目が茨城県産の大豆、この3種類を豆の状態から**手作業で炒った後に粉にします。**
- 2つ目の拘りは餡子です。**  
 こちらも小豆から作ります。**小豆を煮る時間は7時間手間暇かけて**、長年の技術で美味しい餡子に仕上げます。
- 3つ目は、わらび餅やそのほかのお菓子の、挽きたてのきなこを沢山使う事です。**  
 毎朝5時から仕事を始めて**その日に使用するきなこを心を込めて準備**します。この新鮮なきなこは、他のきなここと全く違い、香も良く、味も全く違います。

成さんに「なぜ、きなこにしようと思ったんですか？」と聞いた所、「最初はドラ焼きをやろうと思ったんだよ、だけど、テレビできなこの特集をやっていて、そこで聞いたんだよね！最初はみんなにきなこ？とよく言われたけど、試作品を作っていると色々なお菓子ときなこがマッチするんだよ！」とおっしゃっていました。成さんが、和菓子作りに40年間打ち込んできた事と、常に新しい事に挑戦しようという情熱が合わさって起きた偶然で全国どこにもない「きなこ」を中心にした素晴らしいお菓子を住吉町で頂けるようになりました。きなこを大豆からブレンドして作っている和菓子屋さんは愛知県で「きなこ」さんだけなので、本当に貴重な和菓子屋さんです。

わらび餅以外にも、季節のお菓子があって、これもとても美味しいですし、見た目もとても綺麗で、素晴らしいです。にもかかわらず値段はとても良心的で本当にありがたいです。成さんの熟練の技とどこにも負けない情熱で作られた、素晴らしいお菓子を是非みなさんも一度食べてみてください。ファンになると思います。

住吉タイヤから徒歩5分。車で行く場合は駐車場は向かいの駐車場を使用してください。



## 和菓子一筋40年



こちらのインターホンを押すと成さんが来てくれます。



こだわりの大豆と小豆



成わらび餅

Googleマップでアクセス！



# 佐真整備士の愛車メンテコラム



## タイヤの空気圧チェックしてますか??



月に1回は空気圧チェックしましょう！

タイヤの空気圧は、月に一度。特に季節の変わり目や長距離のドライブ、旅行前には空気圧チェックする事をオススメしています。それぞれタイヤのサイズや車種に応じて基準値が設けられております。基準値を下回らないよう、管理する事が大事です。今年の夏は酷暑で熱帯夜続きでしたので、タイヤにとっても過酷な夏になりました。これから急に気温が下がるので、空気圧の変動は大きくなります。私たち、住吉タイヤのスタッフはタイヤのプロとして、空気圧をかなり重要と考えてます。みなさまのタイヤのチェック、是非私たちにお任せいただければと思います。色々アドバイスが出来ればと考えておりますので、是非、ご相談ください。住吉タイヤではいつでも予約なしでサービスでチェックしますよ。いつでもお気軽にお越しください。【竹内佑真】

## 紋子の部屋

～分かりやすくアドバイスできるように日々勉強～



夏目紋子

私は住吉タイヤに入社して11年になります。昔良くお客様から「車が好きな？」と聞かれる事があったので自分でも考えてみたのですが車が好きなというよりはお客様の乗っている車のメンテナンスについてアドバイスができてより車の事を理解してもらえるのが好きな事に気づきました。若い頃はガソリンスタンドでもバイト経験があってコーティングや洗車に携わっていた時もその車の「before」、「after」の変化が好きでそれで綺麗になった車をお客様が喜んでくれるのが又さらに嬉しかったです。そんな私も免許取り立ての乗りはじめの初代の車に関しては無知すぎてしっかりメンテナンスをできずに可哀相な事をした経験もあります。まだ手遅れではなかったので長く乗ることができましたが、車は移動、通勤には欠かせない乗り物なので特に走ればいやって言われる方も多いですがだからこそちゃんと走れる様にメンテナンス、整備ももちろんタイヤのことでアドバイスができて一緒にお手伝いができる立場でいたいとは思っています。それには自分がちゃんと理解していないと分かりやすく説明も出来ません。特に思うのが車検って内容とかちょっと良く分からないですね。ただでさえ車って色々な部品があって難しい名前ばかり出てきますよね。オイルにも種類があったり聞いても良く分からない

のが当たり前だと思っています。何か良く分からないけど部品を変えたよって声をたまに聞きます。聞いても良く分からないからって声も良く聞きます。それでもいいんです。でも、やっぱり一緒に直していきたい！直ったクルマと一緒に楽しみたいって思います。だから難しい部品の名前は私が車を見ながら説明するのです。さっさと直していいので記憶に残ってもらえれば嬉しいです。きっと車もこんな顔して喜んでくれるはずなので一緒に楽しんで整備もメンテナンスもしていければ良いなと思っています!! 住吉タイヤで車検、整備をしてもらうからにはもっと分かりやすく納得もしてもらって欲しいので私の勉強はまだまだ継続中ですが頑張りますね。【夏目紋子】



ぜひ！お気軽に聞いてくださいね!!

## 自動車用語ミニ辞典

### アライメントとは??

日本語に直訳すると、一直線にする。並べる。という意味があります。よく、骨格調整とも例えられますが、そのアライメントの必要性について。①ハンドルをまっすぐにして、少しずつ左右に流れていく。②タイヤが偏って減っていく。③足廻りの整備やローダウンをした。④縁石に乗り上げたり事故をしてしまった。アライメントは年々少しずつずれていってしまいます。タイヤを交換するスパンと一緒にアライメント調整をする事が理想です。アライメント調整をして、直進安定性が向上したり、燃費の向上、タイヤの長持ちなど、メリットは多々あります。少しでも気になるようであれば、一度アライメントの測定をしてみませんか?? 気軽にご相談ください。【竹内佑真】



高精度のアライメント調整できます!

## ガールズトーク! GIRL'S TALK

### 大須のスパイスカレー「あかつ亭」

大須にあるスパイスカレーのあかつ亭に娘とランチに行ってきました。イカとトマトのカレーとインド風塩チキンカレーを頼んで2人でシェアしました。どちらもとても美味しかったですよ。スパイスも程よく辛いとは違い癖になるスパイスカレーでした。皆様も大須にいった時は一度試してみてください。【杉本】



癖になる美味しさ!!

ホームページでチェックしてね!

