?の相談室

秘密厳守

～お気軽にご相談ください～

心配ごと相談

▶12日(火)日生住民センター
▶19日(火)ふらっと六瀬
▶26日(火)ゆうあいセンター
いずれも10:00～12:00
◇民生委員による生活全般の困りごと相談

☎764－5814
民生委員・児童委員協議会

障がい者相談

▶21日（木）13:30～15:30
障害者福祉センター
◇当事者団体の相談員による身体・知的・精神障がい者の相談

☎766－8701
福祉課

人権相談

▶13日（水）13:00～16:00
日生住民センター
◇日常生活でのいやがらせ、いじめ、虐待、DV、不当な差別など（法務省人権擁護委員による相談）

にじいろ相談いながわ

▶電話相談　13日(水)9:00～12:00（☎080－3434－8107）
◇性的マイノリティの悩み、パートナーシップ宣誓制度など

☎768－0217
人権推進室

高齢者福祉相談

▶常時8:45～17:30ゆうあいセンター（随時訪問相談可）
◇介護・高齢者福祉に関する相談

成年後見相談

▶15日（金）10:00～12:00（11日までに申し込み）
◇成年後見制度に関する相談（1人60分間）

☎764－5812
地域包括支援センター

母子父子相談

▶来庁相談（完全予約制）
役場相談室または宝塚健康福祉事務所
▶電話相談（随時可）
いずれも9:00～17:00（阪神北県民局☎0797－61－5176）
◇県母子父子自立支援員による相談

児童相談

▶電話・来庁 月～金9:00～17:00役場相談室
◇家庭児童相談員による18歳未満の子どもに関する相談

DV相談

▶電話・来庁 月～金9:00～17:00役場相談室
◇家庭児童相談員による配偶者などからの暴力に関する相談

☎767－7477
こども課

障がい者・児相談

▶常時8:45～17:30ゆうあいセンター
◇障がい者・児の生活と就労に関する相談・支援

☎766－5444
障害者相談支援センター

教育相談

▶来所相談（要予約）火～金9:00～17:00
▶電話相談 月～金 9:00～17:00
◇学校・日常生活や学業・進路・心身の悩みなど

☎765－2065
教育支援センター

消費生活相談

▶月曜日　日生住民センター
▶水・金曜日　役場消費生活相談コーナー　いずれも10:00～12:00、13:00～16:00
▶消費者ホットライン（☎188）
◇最寄りの窓口につながります

766－1110
消費生活相談コーナー

法律相談

▶11日（月）13:30～16:30
日生住民センター（電話受付1日8:45～、先着6人）
◇相続・離婚など民事トラブルについて、弁護士による相談（1人30分間）

行政相談

▶18日（月）13:30～16:00
日生住民センター
◇普段の生活で困っていることや、行政への意見・要望などに対してのアドバイスや相談窓口の紹介など

☎766－8707
企画政策課広報戦略室

農業者年金相談

▶4日（月）10:00～12:00
役場相談室
◇農業者年金の加入・受給に関すること

農地流動化相談

▶11日（月）、18日（月）10:00～12:00役場相談室
◇農業経営規模拡大や農地の貸し借りなど

☎766－8709
農業環境課

Consultation Desk For Foreign Residents

▶Monday～Thursday 9:00～16:00. Provide consultation for your daily life.（Please contact us before coming to the office.）

☎766－8711　Planning and Policy Division

瞬（ときめき）

「今」「この瞬間」輝いている
あなたを応援します

和菓子でお客さんを笑顔に

岸本 恵実（えみ）さん
（白金）

楊津小学校→六瀬中学校→猪名川高校→大手前製菓専門学校出身

私は、小さい頃から洋菓子を作ることが好きで、家族の誕生日には母と一緒にケーキを作ってお祝いしていました。お菓子を作ると、家族が「美味しい！」と言って笑顔になってくれるのが嬉しくて、自然と「将来はパティシエになりたい」と思うようになりました。

そんな夢を叶えるために、高校を卒業後は製菓の専門学校へ進学し、念願の洋菓子店に就職しました。7年間洋菓子に携わりましたが、ある日京都に出かけたときに色鮮やかな饅頭（まんじゅう）を見て、和菓子に興味を持つようになりました。

そんな時に、地元の知り合いを通じて声をかけてもらったのが、中学生の頃にトライやるウィーク（職業体験）でお世話になった「和菓子処（どころ）うませ」でした。「これも何かの縁かな」と思い、和菓子の世界に飛び込んでから、現在5年目を迎えました。

和菓子処うませは、私が通っていた楊津（ようつん）小学校の近くにある小さな老舗（しにせ）の和菓子屋さんで、「練り切り」のほかに、「饅頭」や「でっちようかん（冬季限定）」などを作っています。4人の和菓子職人が働いていて、最初の2年間は先輩の職人さんに教えてもらいながら下ごしらえの勉強をしました。特に難しいのが、練り切りに欠かせない「餡（あん）」の炊き方です。季節や炊く時間によって餡の硬さが変わるので、目で判断しながら、「うませの味」を見極めなければなりません。

仕事にも徐々に慣れてきた3年目になると、店主から「そろそろ練り切りを作ってみるか？」と言ってもらえました。

厨房で練り切りを作る様子

練り切りとは、上生菓子（じょうなまがし）の一つで、味はもちろんですが、鮮やかで美しい見た目や季節感を楽しんでもらえる和菓子の代表格のような存在です。一つひとつを手作業で丁寧に作らなければならないので、たくさん作るのはとても大変です。最初はとても時間がかかっていましたが、徐々に早く作れるようになり、作れる種類も増えてきました。作った練り切りが店頭に並び、買っていただいたお客さんから「美味しかったよ」、「見た目がかわいいね」と言って喜んでいただけると、「もっと頑張って美味しい和菓子を作れるようになろう！」とやる気が湧いてきます。

今は、新商品の開発にも携わらせていただいており、休日は京都の和菓子屋さんを巡ったり、インターネットやSNSで紹介されている和菓子を見て情報収集したりしています。まだまだ修行中ですが、お客さんを笑顔にできる和菓子職人を目指して、これからも頑張りたいと思います！

色鮮やかな練り切り

「瞬」の掲載希望者・団体を随時募集中です。
※詳細は町ホームページ募集情報より
▶**申込・問合せ**　企画政策課広報戦略室　（☎766－8707）