



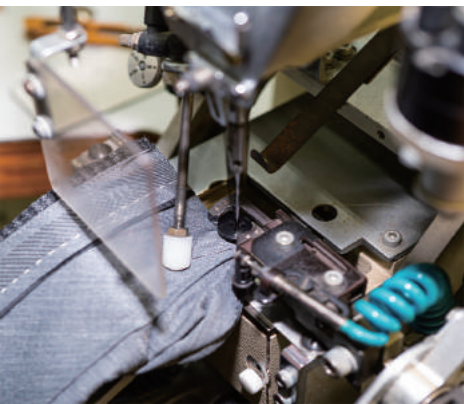
いっぽんのいっぽん
こだわりの1/123

『ボタンつけ』

山本 良子
(担当 33年目)



取り付けたボタンは「750万個以上」



ボタン付け専用のミシン

ボタン近くに金具が付いているかどうか。

ボタン穴が大きかったり、小さかったり。

生地が合ったり、薄いのが合ったり。

生地の厚みに押される時ですね。

生地が合っていない時です。あとは、

針の中心とボタンの中心

が合っていない時です。あとは、

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

組み合わせが無限

(山本) 最初は苦手でしたね。

失敗するとミシン針が折れて危

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま

ないし、付け替えるのに手間が

掛かるので、針が折れてしま



ボタンも生地の素材や厚みを考慮して丁寧に付けられています

(山本) そういう条件の組み合わせが無数にあるところが、難しいところですね。技術と経験が試されます。だから好きなボタンは『裏ボタン』。内側に付くボタンです。理由は、付けるのが簡単だから(笑)

ときには、1本のスラックスに13〜14個ボタンを付けるようなデザインもありますが、大量に準備したボタンがみるみる減っていくのを見るのは気持ちいいですよ。1日1200個くらいは付けてます。単純計算したら30年以上やっているんで750万個以上ですかね……ギネス級ですね(笑)



福祉の里

松浦作業所

就労継続支援B型作業所

〒859-4763

松浦市御厨町山根免290番地

TEL (0956) 75-1428

FAX (0956) 75-2788

身体に障害がある為に雇用や社会参加の困難な人たちが、自分の能力を發揮し自分の将来を切り開く事が出来るよう長期的に職業訓練、生活訓練等、自立と地域社会への参加を支援しています

就労継続支援B型事業

緑に囲まれ心身ともにリフレッシュ出来る様な自然環境豊かな場所で、長崎の伝統工芸を継承したい思いで**凧(たこ)製作・販売**を行っています。また、東京ドーム程の広さの農地を使用し、大自然の中で**季節の野菜を栽培・収穫**してます。



さまざまな絵柄の凧。観光地や祭りなどを描いた凧。企業、団体、個人などオリジナル凧の製作依頼が全国各地から届いています。



ビニールハウスもあり温度管理が必要な野菜も栽培しています。収穫した野菜は最寄りのスーパーやインターネット販売も行っています。



インターネット販売先

大岳山の恵み農場

検索してみてください

ウクライナ支援に 国旗柄の凧を製作



【中凧 350円】

悲惨な状況が伝えられるウクライナの人たちのために出来ることはないかと国旗柄の凧を製作。『ウクライナに平和を!!』とメッセージが印刷されている。福祉の里 通所者37名が平和の祈りを込めて製作している。

収益の一部をウクライナ支援へ

大小2種類の凧が県内の土産品店などで販売され、収益の一部は国際赤十字を通じてウクライナ支援に役立てられる。



ウクライナの国旗色で凧足を製作中



松浦の味

Matsuura Story 松浦物語 2022 Summer No.4 (年内回行予定)

松浦物語 Matsuura Story

エミネントの商品は大自然と歴史・文化が育む長崎県松浦市で生み出されています
本誌ではエミネントの工場紹介と共に松浦と周辺の魅力をお伝えしていきます

Summer 2022

No.4

Cover Photo

鷹島肥前大橋

松浦市鷹島町



にっぽんのいっぽん
こだわりの1/123

『ボタンつけ』

Matsuura History 福祉の里

松浦の味

うなぎ割烹



鰻を焼き続け30年以上の店主祖川さん

より多くの方に
食べて頂きたい

エミネントスラックスの程近くにある「うなぎ割烹 和（なごみ）」は、2021年8月にオープンしたお店、工場の社長と幼馴染みだ。店主の祖川さんは地元松浦で30年以上うなぎを焼き続け、「より多くの方に食べて頂きたい」との思いから独立を決意した。

うなぎは主に産地である鹿児島・宮崎産を使用。こだわりは明治43年から一世紀以上に渡り先代から引き継がれてきた秘伝のタレと、30年以上の経験で培われた独自の焼きである。身を柔らかく焼き上げた「うなぎ」は絶品。各種定食や生簀料理・お寿司のコースなどうなぎ以外の料理も楽しむことができる。



うなぎ割烹 和 なごみ

松浦市志佐町浦免1313 ☎ 0956-72-0263

定休日 / 日曜日 営業時間 月～土曜日
昼 11:30～14:00 / 夜 17:30～21:30



うなぎの他にも生簀から揚げた新鮮なアジを、半身はアジフライにして半身はお刺身で味わうことができる「アジフライ御膳」もある。要予約



Instagram

unagikappou_nagomi

東京都中央区日本橋人形町1-18 TEL:03-5695-2088

