

イルカの空中散歩



ガラスを選択中



冷ますと出来あがり



みぞか玉を作製中の原田さん♪



みぞか玉は“みぞか号ようこそプロジェクト”メンバーの原田さんが考案されたものです！

今回はC/A 西島が天草でとんぼ玉作りを体験してきました。『ガラス工房ゆかりや』の原田さんは、とんぼ玉を作り始めて8年のベテランです。楽しくお話ししながら作成していきました。自宅を改装した作業場はアットホームな雰囲気です。まずは、材料になるガラス選びから。

ガラスの色が何種類もあって迷いますが、なんとか色を決めたところで、次はとんぼ玉に入れる模様をマール（渦）にするかドット（点）にするか決めます。原田さんの作った見本を吟味しながら、私は無造作な雰囲気の出るマール模様決めました。

選んだガラス（透明の黄色）を特殊なバーナーに当ててゆっくりと温めますが、いきなり火の中に入れるとガラスが割れてしまうことがあるので、経験が必要な作業は原田さんにして頂きます。溶けたガラスをとんぼ玉の芯になる棒に垂らして行って、その都度、火から外しては形を整える。という作業を繰り返します。熱そうなガラスを前にして私は若干のけぞり気味になりながらも、初めての作業に自然と笑顔がこぼれました(^O^)
熱で色が変わっていくガラスはとても綺麗です。ガラスが熱い間は、透明なオレンジ色をしています。とんぼ玉が丁度良いサイズまで成長したところで、火から外し、30秒以内に冷めた灰の中に入れて30分程かけてとんぼ玉を冷まします。江戸時代にとんぼ玉の技術が伝わり、当時は七輪の火にくべてとんぼ玉を作っては、そのまま灰の中に入れて冷ましていたそうです。今もそのなごりで冷めた灰を使って冷まします。待っている間に小山薫童氏が脚本・監督を手掛けた“くまモン座”というDVDを鑑賞することが出来ます。30分後、灰から出すと、オレンジ色だったガラスが黄色になって、白色のマール模様がうっすらと入った綺麗なとんぼ玉が出来ました。

私はストラップにして頂きましたが、ネックレスにすることも出来ます。付属の小さなビーズも原田さんの手作りです。温かみを感じさせるストラップの仕上がりに大満足です。（*～*）

作製に掛かる時間は、とんぼ玉を冷ます時間を入れて1時間程度です。お子さんといらっしゃる場合は、高温になったガラスを扱うので心配と思う皆さんもいらっしゃるかもしれませんが、原田さんが付きっきりでお手伝いして下さるのでご安心を♪また、ガラスの色は自分で決めて、あとは原田さんにお任せすることも可能です。自分だけのオリジナルのとんぼ玉を作ってみてはいかがでしょうか？ 作業部屋と一緒にしている店内では原田さんが手作りされた“みぞか玉”や“くまモン玉”など可愛くて手の込んだ作品が並び、それらを購入することも可能です。天草エアラインの飛行機“みぞか号”が大好き！というみんなの気持ちを“みぞか玉”に表現されたそうです。私は今回特別に“みぞか玉”が出来上がる様子を見せていただきました。原田さんの繊細な作業に感動して、購入しました。

「ガラス工房ゆかりや」も参加している“みぞか号ようこそプロジェクト”とは、新しいみぞか号に「ようこそ」の気持ちと、天草の“みぞか(可愛い)”を表現して発信していく活動をしています。“みぞか号ようこそプロジェクト”の詳細はHPをご覧ください ⇒ <http://mizoka.org/>
事務局：アマビズ（天草市起業創業・中小企業支援センター）

ガラス工房ゆかりや(アートFLASH)

住所：〒863-0004 熊本県天草市
本渡町本泉 173-3
(※ 天草空港からは車で6分)

電話：0969-237-220
(※ 午前中に希望の場合要予約)

料金：2160円/お一人様
(※ とんぼ玉2つ作成)

営業時間：9:00～17:00 不定休
対象年齢：10歳以上

機長 山本のつばやき



ご搭乗ありがとうございます。乗員部の山本がつばやきます。

新しくなりました「みぞか号」の乗り心地は如何でしょうか？

速い、振動が少ない、静か、でも機内アナウンスの音は大きくてビックリする（申し訳ございませんがこれは調整出来ないんです・・・耳障りにならないよう自分の声量を調整して各自努力しております）色々あると思いますが、就航初便でお客様をお迎えした時に私がまず感じたのは、搭乗されるお客様の顔が見えない「も・ど・か・し・さ」です。

皆様が機体後部から搭乗されるので、操縦席の私からは搭乗されるお客様の表情が見つらいのです。搭乗されるお客様の様子を見ながら、今からのフライトをイメージすることが日課でしたので、ちょっと戸惑っています。例えば、「赤ちゃん眠ってるな～、耳痛くならないようにゆっくり上昇しよう」「今日はビジネスマン多いから時間優先かな」とか、「送迎デッキからお孫さんに手を振ってるお爺ちゃん、お婆ちゃんがいるから、滑走路まで少しゆっくり走ろう」色々思いを馳せることで、お客様と一体になれるフライトを目指してるつもりなんです。でも自分は一体になっているつもりでも、お客様に伝わらなければ、それはただの「余計なお世話」であり「自己満足」ですよ(^_^)

ところで、「ラジオ」ってアンテナが無いと放送局の電波を綺麗に受信できませんよね。ラジオを自分の心、放送局をお客様の想いに例えると・・・自分の心のアンテナをいつも伸ばしていないとお客様の想いを受信出来なくなります。そしてより鮮明に受信するには、いつもアンテナをピカピカに磨いておく必要がありますよね。お客様の気持ちに寄り添えるよう、心のアンテナという感受性を鍛え、「自己満足」にならないフライトが出来るよう

今日も見つらい操縦席の窓から、搭乗されるお客様の表情を拝見させて頂いております。

4月～6月 運休のお知らせ

乗員訓練の為、以下の便を運休致します。ご不便をお掛け致しますが何卒ご了承ください。

(※5月の運休はございません。)

【便名】：105、106便（福岡⇄天草）

【運休日】：4/12、4/13、4/19、6/10、6/13、6/15、6/16、6/20、6/22、6/23、6/25、6/27

【便名】：201、202便（天草⇄熊本）

【運休日】：4/12、4/13、4/19、6/10、6/13、6/15、6/16、6/20、6/22、6/23、6/25、6/27、6/29

【便名】：801、802便（大阪⇄熊本）

【運休日】：4/12、4/13、4/19、6/10、6/13、6/15、6/16、6/20、6/22、6/23、6/25、6/27、6/29

みなさん。今日もご搭乗ありがとうございます。

さて、食いしん坊の太田は…先日、『ムラサキウニ』の試食会に行ってきましたっ！3月1日に解禁され、天草市内の飲食店・宿泊施設、合計23施設で天草の新鮮なムラサキウニを食べることができます。(5月15日までですよ～(^)/)

天草のウニを食べると……(*^▽^*)な、な、なんと！！ウニ嫌いもウニ好きになるのだとか…。

味は濃厚で、磯の香りがプンプンして、ほのかに甘くて絶品です。是非ご賞味あれ！

C/A 太田からの
天草ニュース



詳しい事につきましては 天草宝島観光協会 『天草生うに三昧』 をネットで検索してください。

【天草宝島観光協会 電話(0969)22-2243】



※写真はイメージです。