

ぐるめ散歩

ピッツァ ピザなちゅら Pizza Natura

「Pizza Natura (ピザなちゅら)」は、食の安全と自然素材のおいしさにこだわったナポリスタイルのピッツァを提供する宅配とテイクアウトの専門店。

店主の飯塚さんは学生時代にピッツァ発祥の地ナポリで食べた窯焼きピッツァに感動、就職してからも研究を続け平成14年に現在の店を開いた。

開業準備中に子どもが生まれたのをきっかけに食



の安全性に関心を持ち、だれでも安心して食べられるようにと、国内産の無添加・無農薬の小麦粉を使うほか、自ら無農薬で栽培した野菜をトッピングに使うなど、素材にもこだわっている。直径約30cmのピッツァの

☎3488-6590 東和泉2-19-3 営業=午後5時30分~9時、土・日・祝日は午前11時30分~午後1時30分も営業 火・水曜休み(祝日の場合は営業)



注文はハーフ&ハーフが基本で、9種類のトッピングから好みの2種類を選び、ナポリピッツァ定番のマルゲリータ、海老と青じそ風味のサルディーニヤが人気。サイドメニューでは窯焼きチキンが好評だという。

飯塚さんは「わが子に食べさせたい料理を基本に作っています。本場の味を多くの人に安心して楽しんでほしいです」と話している。

おすすめMENU

- ①ピッツァ¥2,980 ②窯焼きチキン¥1,020、なちゅらサラダ¥820、生ハムサラダ¥1,200、窯焼きポテト¥720、パンネアラビアータ¥920 (税込・丸中数字は写真参照)

自然素材にこだわった ナポリスタイルのピッツァ

空き家が気軽な交流の“えんがわ”に 西野川にオープン

空き家を利用して、たくさんの方が世代を越えて集まり、気軽に利用できる場「野川のえんがわ こまち」(西野川2-31-1)が5月にオープンした。

運営するのは市民団体「comarch(こまち)」で、会の名称は「こまち」と、つなぐ(arch)という単語を組み合わせた。同会は代表で東野川に住む梶川さん(31)の呼びかけで市内内外の20代から40代の介護福祉士、保育士、教師、ケアマネジャーら7人で昨年結成した。

建物は1階が6畳の和室といずれも約8畳のリビングとダイニング、2階が約6畳の洋室3室があり、庭と駐車場も付いている。乳幼児向けのオモチャやオルガン、

児童書や漫画、食器や調理器具、テーブルなどが利用できるほか、フリーのWi-Fiも備えている。

名前の通り「まちのえんがわ」として、誰もが立ち寄りながら交流できるほか、乳幼児の授乳やおむつ替え、絵本の読み聞かせ、子どもの自習やおとなの作業スペースとしての利用もできる。また、狛江市ファミリーサポートセンターを通して子どもの預かりや送迎も行う(有料)。開所は月・水・金曜日と土・日曜日のいずれか(週替わり)で、利用時間は平日午前10時~午後6時(土・日・祝日は午後4時)。

梶川さんは、他都市の例



オープンした「こまち」。梶川さん夫妻(左)とメンバー

を参考に多くの世代が交流できる場を狛江にも作りたいと考えていた。妻の芙美子さんの祖父母が住んでいた築43年の住宅を所有していた義父の薄井敏男さんが梶川さん夫妻の考えに賛同、耐震補強工事などを行い貸し出すことにした。

当初は4月オープンの予定だったが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のための自粛要請などもあり、現在は感染症対策に留意しながらワークスペースの提供、子どもの預かり、見学の受け入れなどを行っ

ている。今後は状況に合わせて順次利用を広がっていく予定だという。

問い合わせは ☎5761-4102 (開所日のみ)、メール nogawa@comarch.tokyo。

身の回りの危険物 使い方に気をつけて

7日曜日から13日曜までの「危険物安全週間」を前に狛江消防署では身の回りにある危険物を正しく取り扱い、事故を未然に防ぐよう呼びかけている。

ガソリンや軽油、灯油などだけでなく、マニキュア、アロマオイル、手指消毒用アルコールなども危険物に該当する。こうした生活に浸透し何気なく使っている物も、使用方法を誤ると非常に危険なため、取り扱いに注意が必要だという。

とれたて 農産物直売所

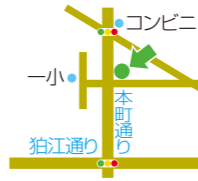
飯田清さん(60)は、年間約30種の野菜とミカンなどの柑橘類、カキを3カ所の畑で生産し、直売している。付近には大型マンションが多いため常連客も多く、短時間で完売することもある。

狛江市の職員だった清さんは平成16年に退職して父の城司さん(89)の指導で野菜作りを始め、現在では清さんが栽培、城司さんが出荷と販売を担当している。この時期は新タマネギ、キュウリのほか、6月からはトマト、ナス、ジャガイモ、枝豆など夏野菜を出荷する。牛ふんなどの有機肥料で土作りをし、できるだけ農薬の使用を避け、防虫テープやフェロモントラップなどを使って虫害を防ぐなど、新鮮で安心・安全な野菜作りを心がけている。「作業中に声をかけられたり、おいしかったと言われるとうれしい」と話している。



飯田清さん

所在地=和泉本町1-7
販売=通年の火・木・土曜日
時間=午前8時45分~売場まで



6月の 狛江農産物 タマネギ



タマネギは1年を通して販売されるが、狛江では主に6月頃に出荷されている。西洋料理に欠かせない食材としてなじみ深いですが、日本で食べられるようになったのは明治以降と歴史が浅い。しかし、現代では中華や和食にも使われるなど、さまざまな料理法がある。

選ぶ時は表面の皮が乾燥し、芽が出ていない重いものが良い。保存する時は冷蔵庫ではなく、風通しが良い冷暗所に置く。新タマネギは傷みやすいので冷蔵庫の野菜室で保存し早めに食べると良い。

マスクを市などに寄贈 ロータリークラブ2団体

新型コロナウイルス感染症の拡大防止に役立ててと、東京狛江ロータリークラブ(田村重己会長)と東京たまがわロータリークラブ(小川勝彦会長)が相次いで狛江市へマスクを寄贈した。

東京狛江ロータリークラブは、5月15日曜日に田村会長と次年度会長の高木七生さんらが市役所を訪れ、マスク21,000枚を渡した。田村会長は「年度替わりの6月末までに予定していた音楽



松原俊雄市長(左)にマスクを渡す狛江ロータリークラブの田村重己会長(右)会などの活動は全て中止になり、社会奉仕団体として地域に貢献しようとマスクを寄贈することにしました。医療や福祉の関係者に役立ててほしいです」と話した。

東京たまがわロータリークラブは5月22日曜日に小川会長らが市役所でマ

たまがわロータリークラブの小川会長(左)からマスクを受け取る歯科医師会の塩谷達昭会長(中)と薬剤師会の山村拓郎会長(右)ク5,000枚を寄贈。その後、あいつびあセンターで狛江市医師会、同歯科医師会、同薬剤師会に合わせて5,000枚を贈った。同会は福祉関係団体や商店会などにも4,000枚を贈った。マスクを受け取った松原

俊雄市長は「市では平成21年に鳥インフルエンザ対策として64,000枚のマスクを備蓄していました。マスクが手に入りにくくなって困っていた医療や福祉の関係団体にこの備蓄分を配りましたが、補充が難しくなっていたので、とても感謝しています。自粛が少しずつ緩和されるかもしれないので、これからの新しい生活にマスクは必需品なので、大切に使用させていただきます」と喜んで



歯周病予防に定期検診を

しっかり歯を磨いているのに……特に悪いところはないのに……日本人の30歳代の90%以上が歯周病にかかり、40~50歳で歯を失う原因の約50%が歯周病だと言われています。歯周病はなかなか自覚症状が現れないので、気付いたときには手遅れに……歯を支える歯槽骨が溶け、歯が抜け落ちてしまう怖い病気です。歯周病は、細菌による感染症です。細菌は粘着性の強いプラーク(歯垢)を格好のすみかとし歯周病を引き起こします。このプラークは早めに取り除かないと歯の表面や歯周ポケット(歯と歯肉の間の溝)などに強固に付着し、自己流のブラッシングだけでは取り除けなくなってしまうので、定期的な歯科検診での定期検診が必要です。定期的なこのプラークを除去し、歯をクリーニングすることが大切です。歯を失わないために定期検診に行きましょう!

当院では新型コロナウイルス対策を実施しています。詳しくはホームページで



安心と心地よさが
モットーです。

まもる歯科

■歯科 ■口腔外科 ■小児歯科
各種保険取扱/新患・急患随時受付
診療時間 9:30~14:00/15:30~20:00 (火曜日は21:00まで)
日曜日=10:00~14:00
休診日 水曜日・祝日
☎03-5497-6480
狛江市元和泉112 エコルマ2
ホームページ <http://www.mamorushika.com/>

受診される方のために ●無痛治療を心がけています ●安全性の高いデジタルX線撮影装置 ●口腔内カメラで写した患部をモニターで確認できます ●美しい画像を映したモニターでくろろぎを演出 ●虫歯予防の検診にも力を入れています ●夜間や日曜診療も行います