



日本そば

そば茶屋よし坊



☎3489-4656 和泉本町3-33-17 営業=午前11時30分~午後2時30分/5時30分~9時、月曜・第1・3火曜(祝日は翌日) 休み

「そば茶屋よし坊」は、おいしい日本そばを提供することにこだわった専門店。自家製粉した粉を使って手打ちしたそばを提供し人気を集めている。

店主の小貫順弘(63)さんは、日本そばに魅了され、平成18年に脱サラして同店を開業した。「挽きたて・打ちたて・茹でたて」がモットーで、そば粉は北海道産のそばの実を香りを保つため時間を



かけて石うすで挽いたものを使い、毎朝手打ちしている。そばの風味を生かし、のどごしを良くするため、一般的な小麦粉2対そば粉8の「二八」よりそば粉の量が多い、小麦粉2対そば粉10の「外二」にするなど、小貫さんが都内のしにせのそば店を食べ歩いて得た経験が生かされている。また、つゆに使うかつお節や昆布なども品質の高い物を選んでいる。メニューはそばが中心で、もり(700円・以下税込み)、かけ(700円)、たぬき(800円)、とろろ(900円)、玉子とし(900円)、天もり(1,200円)、天

そば(1,200円)、など10種。このほかに、かき揚げ丼(850円)、天丼(950円)、一品料理としてそばの刺身(400円)、そばの焼き味噌(450円)、玉子焼き(600円)などがある。宴会用に鴨コースな

どの先付けと天ぷら、小鉢付きのコース料理(3,000円・要予約)もある。

1階にカウンター6席、2階に座敷14席があり、妻の友紀子さん(63)が接客を担当、市外から訪れるそばファンも多い。

小貫さんは「おいしいそばを食べてもらうため努力していますが、お客様には気軽にそばを味わってほしいです」と話している。



小貫さん夫妻

9月の 粕江野菜



ナス

インド原産で、日本では奈良時代から食用にされてきた。全国各地で栽培され、数多くの品種がある。

市内ではほとんどの農家が栽培し、夏から秋にかけて出荷する。農家によっては夏期に収穫した後、枝をせん定して休ませ、秋に再度収穫する。

味が淡泊なため他の食材と相性が良く、さまざまな調理法がある。選ぶときは、皮の色艶が良く、ヘタのトゲが張っているものが良い。

小川昭治さん 72歳(駒井町)



ナス、キュウリ、トマト、カブ、ダイコン、ハクサイなど年間30種以上の野菜を生産、JAに出荷している。

主力の野菜は特に決めていないという。市を介して購入している牛ふんを主体とした肥料と、畑で出る野菜クズで作った堆肥を使い、野菜が生長し過ぎるのを防ぐために株の間を揃えるなどきめ細かく手入れし、冬はうねの間に草を生やして霜よけにする。そうした昔ながらの自然の力を生かした農法を守るかたわら、ネットな

こまえも 耕す

ど新しい農法も取り入れているのが特徴。「気候に合わせて野菜のうまみを出せるよう努めています」と話している。

粕江GAP研究会会員の横顔

栗原健一さん 37歳(猪方)



ナス、キュウリ、トマト、ダイコン、ラッキョウなど年間20種類の野菜とジャーマンアイリス、ナデシコなど数種の花、ミカンを生産、JAのほかスーパーに出荷している。

主力はニンジンとネギ。ニンジンでは発芽率が悪いので、種子をまいた後に地面が乾燥しないように気を配り、気温と降雨率などを入念に調べるという。また、祖父が得意としていたネギの栽培にも力を入れている。

「就農してまだ10年なので、GAP研究会のメンバーからのさまざまな情報を参考に、安心して安全な野菜作りを心がけています」と話している。



絵手紙10年、若い世代にも

「ほんとうに思いを伝えたい時に絵手紙はすごく役に立ちます」——御代田英規さん(16)は、小学生時代に合った絵手紙の創作をいまでも続けている。

粕江第六小学校5年生の夏休



御代田さんの絵手紙

みに絵手紙教室に参加してその魅力を知り、5年生の時の家族旅行をスケッチブックに絵手紙でまとめ、その出来栄と子どもならではの自由な発想が当時、同小で絵手紙の指導をしていた「絵手紙発祥の地-粕江」実行委員の安藤清美教諭を驚かせた。

御代田さんは、その後も絵手紙の創作に取り組むとともに、「絵手紙発祥の地-粕江」実行委員会が市内で催す教室などのイベントをボ

ひろがね 絵手紙の輪

ランティアとして手伝ってきた。

御代田さんは「メールは速くて手軽で便利だけど、絵手紙はかいてから相手に届くまで時間がかかることに良さがある。この魅力をもっとたくさん若い人に知ってほしいです」と話している。小学校教諭を退職した現在も御代田さんと絵手紙の交換をしている安藤さんは「おとなでは考えつかない、のびのびとした発想がすごくおもしろい、頼もしい存在です」と喜んでいる。

10周年を記念して絵手紙作家小池邦夫さんの講演会が29日昼に催される。

問い合わせ ☎3430-4106 (一財) 粕江市文化振興事業団

「粕江の日」音楽祭

～音楽と食が彩るひととき～

「粕江の日」音楽祭が9月10日(日)にエコルマホールと緑の三角ひろばなどで開催される。

このうち、緑の三角ひろばでは、市内の飲食店等8店舗による「こまえ屋台村」が開かれ、誰でも気軽に音楽とともに飲食を楽しむことができる。

出店するのは①SPICE INDIA(スパイスインディア)②ひかり作業所 赤いエプロン③だいこまFamilia④籠屋 秋元商店⑤CHANDANI(チャンダニ)⑥のんきや⑦和彩ダイニング いち屋⑧Spicarbo(スピカルボ)

詳細は粕江市観光協会ホームページを参照。

問い合わせ: こまえ屋台村 ☎3430-1111 粕江市観光協会、公演内容 ☎3430-4106 エコルマホール。



キラリこまえ



泉龍寺で竹製の楽器の演奏を楽しむ子どもたち

粕江フェスティバル 雨にも熱気めず

「粕江フェスティバル2017」が7月29日(日)、30日(月)に粕江駅北口周辺で催され、家族連れなどでにぎわった。29日午後には猛烈な雨に見舞われたものの、祭りの熱を冷ますには至らず、参加者たちは粕江の夏を楽しんでいた。

泉龍寺では特設ステージで音楽やダンスなどが披露されたほか、竹製の楽器や水鉄砲などの工作体験、屋台などを楽しむ親子連れでにぎわった。

緑の三角ひろばでは「KOMAE BEER FESTA(粕江ビールフェスタ)」が開かれ、訪れた

人たちは世界や日本のさまざまなクラフトビールと、市内の飲食店などが提供するバラエティーに富んだおつまみを味わっていた。

粕江の村時代テーマに 9日に地元の人講演会

泉の森友の会が粕江村を伝承する講演会「昔と今 粕江村を語る」を9日(日)午後2時30分～4時30分に泉の森会館で催す。

粕江が村だった頃の戦前から戦後にかけての様子を、地元出身の名古屋日出夫さん、塚原ヤエ子さん、三角利一さんが語り合う。定員は先着80人。入場は無料。

問い合わせ ☎5497-5444 泉の森会館。

粕江市観光写真コンクール 9月30日まで応募を受け付け

「粕江の魅力を見つけ出せ!」をテーマに平成29年度粕江市観光写真コンクール(粕江市観光協会主催)の応募を9月30日(日)まで受け付けている。

主催者は「市内には、多摩川など魅力的な場所がたくさんありますが、粕江らしさにあふれた、あなただけの隠れたスポットを紹介してください」と応募を呼びかけている。

応募方法などの詳細は観光協会ホームページ(<http://www.komae-kankou.jp>)のほか、市役所、公民館などで配布しているちらしを参照。

問い合わせ ☎3430-1111 (午前8時30分～午後5時・土・日・祝日を除く) 粕江市観光協会事務局(粕江市地域活性課内)。

住まいと暮らしの調和を創る
新築木の家は安心・安全 自然と調和 癒し空間
健康優良100年住宅
 リフォーム、全面改装 大得意
 ご相談、プランづくり無料
 建築士専門家が対応します
 ☎0120-565-321
 フリーダイヤルまでお気軽に!
 受付時間 9:00~18:00 土日営業
トーン
 粕江市若戸北1-7-9
 Email info@token-h.co.jp
東建ハウジング
 URL ▶ <http://www.token-h.co.jp>
 ●一級建築士事務所 ●建築・施工・監理
 株式会社 東建ハウジング