

グルメ 焼肉 焼肉食道園



☎3480-1077 猪方3-23-3 営業=午後5時~12時(ラストオーダー11時)、無休(年末年始除く)

「焼肉食道園」は、厳選した黒毛和牛を提供する焼肉専門店。

扱う牛肉のほとんどはA5ランクの黒毛和牛のメスで、サシ(脂身)がきれいに入り、柔らかくて肉質がきめ細かいのが特徴だという。カルビ(1,100円・以下税別)、ロース(1,100円)、トモサンカク(2,100円)など、10種余りの部位に分けて提供するが、人気は日替わりの希少部位。量が限られるため、売り

厳選したメスの黒毛和牛を提供



切れることが多いという。このほか、コブクロ塩(750円)、とり塩(750円)、一品料理として鬼ポンソース(1,390円)、キムチ盛り合わせ(1,100円)などがある。

肉のうまさを味わってもらうため、部位に応じて最も適した厚さに切って提供、焼き時間も秒単位で客にアドバイスする。店主の大木昌さん(37)の祖父が銀座や池袋、浅草で焼肉店を営業していたが、昭和48年に現在の場所に同店を開き、肉のうまさで多くの客に好評だった。ミュージシャンだった大木さんは高校生

の頃から店を手伝っていたが、平成22年に経営を引き継ぐとともに厳選した素材を提供する現在の方式にコンセプトを転換、店舗を改装し、従来の網

焼きから、薄い肉でも均一に熱が通る鉄板焼きに改めた。

店には10のボックス席があり、46人収容できるが、休日は満席になることが多い。大木さんは「焼肉はお客様が最後の調理をするものなので、部位によって違う肉のおいしさを最良の状態に味わっていただけよう心がけています」と話している。



大木さん

10月の 粕江野菜



ブロッコリー

アブラナ科の緑黄色野菜でつぼみと茎を食用にする。地中海沿岸の原産で、カリフラワーを品種改良して作られた。日本では1980年代以降に普及した。

晩秋から春先にかけて旬で、市内では多くの農家が栽培し、10月下旬に出荷する。

ビタミンCやE、カロテン、鉄分などを多く含む。ゆでてからシチューや炒め物などに入れたり、サラダなどさまざまな料理に使われる。

栗原繁さん 70歳(猪方)



季節の野菜を年間約30種栽培、JAやレストランに出荷するほか、市立保育園・小・中学校の給食の食材も提供している。春はタマネギ、夏は枝豆、秋から冬にかけてカリフラワー、ブロッコリー、ネギなどが主力。大半の野菜を種子から育てているのが特色。給食用の野菜は早生から晩成まで品種を変えて長く収穫できるように配慮している。木のチップを堆肥に使っていい土作りを心がけている。出荷時は、大きさや品質を揃えるように選別を厳しくしており、「価格に見合った品質を保つよう心がけている」と話している。

季節の野菜を年間約30種栽培、JAやレストランに出荷するほか、市立保育園・小・中学校の給食の食材も提供している。

春はタマネギ、夏は枝豆、秋から冬にかけてカリフラワー、ブロッコリー、ネギなどが主力。大半の野菜を種子から育てているのが特色。給食用の野菜は早生から晩成まで品種を変えて長く収穫できるように配慮している。木のチップを堆肥に使っていい土作りを心がけている。出荷時は、大きさや品質を揃えるように選別を厳しくしており、「価格に見合った品質を保つよう心がけている」と話している。

高木盛美さん 60歳(東野川)



季節の野菜のほか、シイタケとブルーベリーなどの果樹を栽培し、JAと市内のスーパーに出荷している。11年前に公務員を退職して農業を始め、これまで年間60種以上の野菜と果樹の栽培にチャレンジ、さまざまな農業のコツやノウハウが身についてきたという。シイタケはクヌギの枝に菌糸を打ち込んだ原木で育てており、消費者に好評。今後は、季節の定番野菜のほか、摘み取りのできるブルーベリーやイチジクなどの果樹を徐々に増やし、観光農業の面も出しながら、特色のある農業経営をしていきたいと話している。

季節の野菜のほか、シイタケとブルーベリーなどの果樹を栽培し、JAと市内のスーパーに出荷している。

11年前に公務員を退職して農業を始め、これまで年間60種以上の野菜と果樹の栽培にチャレンジ、さまざまな農業のコツやノウハウが身についてきたという。シイタケはクヌギの枝に菌糸を打ち込んだ原木で育てており、消費者に好評。今後は、季節の定番野菜のほか、摘み取りのできるブルーベリーやイチジクなどの果樹を徐々に増やし、観光農業の面も出しながら、特色のある農業経営をしていきたいと話している。



粕江GAP研究会会員の横顔

駅前ライブに三中吹奏楽部

8日(日)午後1時から粕江駅北口噴水前ステージで催される駅前ライブに粕江第三中学校吹奏楽部が出演する。

これまで55回催されている同ライブで中学生が演奏するのは初めてで、「ホール・ニュー・ワールド」「故郷の空in Swing」「にじいろ」の3曲を披露する。

ライブを前に37人の部員たちは市内在住の指揮者・石黒琢也さんの指



練習に励む三中吹奏楽部

つなげよう 音楽の架け橋

導で練習に励んでいる。部長の光成遙歌さんは「ライブの翌週に学校で開く定期演奏会(15日(日)午後2時)のPRも兼ねて、出演を決めました。校外で演奏するのは初めてで、難しい曲もありますが、ぜひたくさんの人に聴いてもらいたいです」と張り切っている。

ライブの問い合わせ ☎3430-4106(一財)粕江市文化振興事業団。

市長から長寿祈る絵手紙



対象者に、ことしも高橋都彦市長から絵手紙が贈られた。

市長就任以来6回目となる敬老絵手紙のことしの題材は丈夫で長寿観葉植物アンズリウムで、健康長寿の願いを込めたという。

ひろがね 絵手紙の輪

市の敬老事業の一環として敬老金と敬老記念品の支給対象者に、ことしも高橋都彦市長から絵手紙が贈られた。市長就任以来6回目となる敬老絵手紙のことしの題材は丈夫で長寿観葉植物アンズリウムで、健康長寿の願いを込めたという。

齋藤文夫コレクション 10月13日~25日 浮世絵にみる 多摩川と武蔵国の記憶

北斎、広重、歌麿など選りすぐった浮世絵の秀作を展示する「浮世絵にみる多摩川と武蔵国の記憶」が13日(金)~25日(日)に泉の森会館2階ギャラリーで開催される。



川崎市観光協会会長で、浮世絵収集家としても知られる齋藤文夫さんが館長を務める川崎・砂子の里資料館所蔵のコレクションから、古歌に詠まれた多摩川やアユ、富士山など粕江市民に身近な題材を取り上げた浮世絵の名品32点を展示する。

作品は「玉川の里」「故郷の眺め」「街道の賑わい」「懐かしい風景」の4章に分け、さまざまな視点から描かれた郷土の魅力味わうとともに、浮世絵の備える多彩な表現や、わが国独自の木版画の高い技術を味わうことができる。

開催時間は午前10時(13日(金)は11時)~午後4時30分(入場は4時)。入場は無料。詳細は粕江市観光協会ホームページを参照。

問い合わせ: ☎3430-1111 粕江市観光協会事務局(粕江市地域活性化課白江の魅力発信担当)。

(作品上) 葛飾北斎 富嶽三十六景 武州玉川(同下) 初代歌川広重 今様六玉川の内 武蔵調布

粕江ゆかりの演奏家が音の競演

「粕江の日」音楽祭にぎわう

「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、粕江駅北口噴水前ステージで開催され、訪れた約7,000人の来場者たちは粕江ゆかりの演奏者たちがくり広げる多彩な音の競演を楽しんでいた。

エコルマホールでは、キッズコンサートや、フリーアナウンサー永井美奈子さんの語り付きの「動物の謝肉祭」等の4公演が行われた。緑の三角ひろばでは、大きな特設テントで12グループがさまざまなジャンルの音楽を披露した。市内の飲食店など8店舗による「こまえ屋台村」も開設され、人気を集めていた。



テントの下でにぎやかにジャズ演奏

粕江駅北口徒歩1分 728席 粕江 エコルマホール 公演情報 倶楽部員会員随時募集中!

お申込み・お問合せは ☎03-3430-4106 受付: 9:00~19:00 毎週火曜 但し火曜祝日の場合は翌日 http://www.ecorma-hall.jp

清水和音 ピアノ・リサイタル ~ショパンを弾く~

2010年のショパン生誕記念シリーズ企画で圧倒的な演奏を披露した清水和音。30年以上第一線で活躍し続ける、そのスケールの大きさと音の美しさは最大の魅力です。ショパンの傑作のひとつ、ピアノ通にはたまらない魅力を持った雄大な第3番のソナタを中心に、バラードの1番、英雄ポロネーズなど、清水和音の気合いの入った渾身のプログラムを披露します。

11/3(金) 15:00開演 全席指定 一般¥3,000



好評発売中

日本舞踊への誘い by 五耀會

世界に誇る伝統芸能である日本舞踊。しかし、多くの方が「難しそうだし、よく分からない」と思われているのではないだろうか。「そんな認識を覆し、日本舞踊界に新たな風を起そう!」と、流派の壁を超え集った5人の男性舞踊家によって五耀會は結成されました。今回、動物をテーマにした古典から、昔話を舞踊化した「さるかに合戦」まで、お子様から大人の方までお楽しみいただける舞台をお届けします。

11/23(木) 11:30開演 全席指定 一般¥3,000



園田 清元「玉兎」 藤間晴貴 清元「鳥羽絵」花柳 基 西川 尚 新邦楽「龍虎」花柳寿楽、西川舞乃助 義太夫「さるかに合戦」五耀會

好評発売中