



とんかつ

とんかつ澤井



野川
●とんかつ澤井
●スーパー
●小覚交番
松原通り

☎3488-2351 東野川3-4-15 営業=午前11時30分～午後2時/5時30分～8時、水曜休み

調布市境に近い松原通りに面した「とんかつ澤井」は、ジューシーな豚肉の風味とサクサクの衣が味わえるとんかつ専門店。

団体職員だった店主の澤井康真さん(49)が、父の昭さん(88)、母の久子さん(83)が営んでいた定食屋を平成5年に引き継ぐ際に、両親と相談してとんかつ

肉の風味とサクサクの衣のハーモニー



豚コースかつ定食

専門店としてスタートした。最初は鹿児島産の黒豚を使っていたが、よりおいしいとんかつを提供しようと、全国各地の豚肉のさまざまな部位を取り寄せ、調理法を工夫する



ミツスフライ定食

その結果、現在はその時点で入手できる良質な豚肉を使い、肉のジューシーさと風味を保ちながら、サクサクした衣にするため、肉の部

位や厚みなどで揚げ時間を細かく変えたり、仕上げにより高い温度の油で揚げるなど工夫しており、油も小まめに取り替える。また、定食に付く久子さん手作りの具だくさんの豚汁や漬物も好評。

メニューは豚コースかつ定食(1,500円・以下税別)、豚ヒレかつ定食(同)、ミツスフライ定食(1,350円)、豚かつ鍋定食(1,400円)など。ホウレンソウのごま和え(200円)、筑前煮(300円)など定食屋の頃からの総菜も人気が高い。

店内はボックス席とカウンター合わせて31席で、広くゆったりとしている。澤井さんは「揚げものは簡単そうに見えて、奥が深い。さらに腕をみがいておいしいかつを提供したい」と話している。



澤井さん

2月の
粕江野菜



ネギ

葉味や鍋料理など和食に欠かせないネギは全国各地で多くの品種が栽培されており、一般的に関東は白ネギ、関西は青ネギが好まれる。一年中流通するが、甘味が増すのは晩秋から春先。

市内でも多くの農家が栽培。白ネギ(根深ネギ)は、3月頃に種子をまき、4月～6月に畑に植え、生長に従って何度も土を寄せ、白い部分を長くする。

飯田美郎さん
67歳(中和泉)



年間約30種の野菜とカキ3種を生産、和泉本町の畑の脇で直売する。

力を入れているのはナスとダイコン。ナスは、おとり植物を使って虫害を防ぎ、根が十分に育つよう作付け間隔を広くし、

実を軟らかくするため1枝1個で栽培、夏から晩秋まで収穫する。平成27年度から粕江市と建設会社が共同で実施しているCSA(地域が支える農業)に参加、19人の市民が持ち込んだ野菜クズをミズコンポストで堆肥にし、牛フン、米ぬかなどとともに有機肥料を使った地域循環型農業に取り組んでいる。「消費者と顔が見える関係で農業をしていきたい」と話している。

年間約50種の野菜とカキ、ミカン、ブルーベリーなどの果樹を生産、畑の脇で直売する。

石倉雅裕さん
50歳(岩戸南)



力を入れているのはナスとダイコン。ナスは、おとり植物を使って虫害を防ぎ、根が十分に育つよう作付け間隔を広くし、

実を軟らかくするため1枝1個で栽培、夏から晩秋まで収穫する。平成27年度から粕江市と建設会社が共同で実施しているCSA(地域が支える農業)に参加、19人の市民が持ち込んだ野菜クズをミズコンポストで堆肥にし、牛フン、米ぬかなどとともに有機肥料を使った地域循環型農業に取り組んでいる。「消費者と顔が見える関係で農業をしていきたい」と話している。

ら、サクサクした衣にするため、肉の部

ら、サクサクした衣にするため、肉の部

ら、サクサクした衣にするため、肉の部

ら、サクサクした衣にするため、肉の部

ら、サクサクした衣にするため、肉の部



粕江GAP研究会会員の横顔

能の魅力に触れるオープンハウス

エコルマホールへ気軽に来て、さまざまなジャンルの体験ができる「ふらっとエコルマ、オープンハウス」が11日(日)午前11時～午後5時に催される。8回目となる今回は「遊べる、学べる“能凶鑑”」と題し、粕江能楽普及会の協力で多角的に能の魅力に触れ、年齢を問わず楽しめる内容になっている。4階ホールに能舞台を再現、素謡



小鼓を習うワークショップの参加者

「翁」、半能「是界」を上演するほか、小鼓、笛などの楽器、能面、長刀、能装束、袴などに触れるさまざまな体験、能と近代文学、能面や衣装などの道具、古美術などとの関わりについての講義もある。若い女性に人気のコミック「能面女子の花子さん」の複製原画の展示や、リアルな花子さんも「特別参加」する。

また、昨年12月からワークショップを開催、小学生から70代までの

23人が金春流シテ方の中村昌弘さん、森田流笛方の栗林祐輔さん、観世流小鼓方の鳥山直也さんの指導で謡、笛、小鼓に挑戦、当日は舞台上「四海波」などを披露する。中村さんは「参加者はすごく熱心で上達も驚くほど早い」と話し、来場を呼びかけている。入館料は500円(中学生以下無料・要学生証など)

問い合わせ☎3430-4106(一財)粕江市文化振興事業団。

つなげよう
音楽の架け橋

ラ・フォル・ジュルネTOKYO2018 プレフェス・ア・コマエ
4月28日・29日に開催、出演者を募集

4月28日(日)・29日(月)に開催される「ラ・フォル・ジュルネTOKYO2018 プレフェス・ア・コマエ(略称LFJプレフェス・ア・コマエ)」の出演者を募集している。

同イベントは、5月に丸の内と池袋で行う世界最大級の音楽祭「ラ・フォル・ジュルネTOKYO2018」のプレイベントで、今年のテーマは「UN MONDE NOUVEAU - モンド・ヌーヴォー新しい世界へ」。

問い合わせ☎3430-4106(一財)粕江市文化振興事業団。

内外の個人・団体で演奏の形態や編成は不問(選考あり)。出演時間は30分以内で、会場は粕江駅北口交通広場、えきまえ広場(粕江駅前三角地)、泉の森会館。申込はエントリーシート(ホームページからダウンロード)、音源(2曲程度を録音したCD-R)を添えて2月7日(日)必着までLFJプレフェス・ア・コマエ実行委員会事務局へ。詳しくはhttp://www.komae-kankou.jp/lfjkomae2018.html。



問い合わせ☎3430-1111LFJプレフェス・ア・コマエ実行委員会事務局(粕江市地域活性化課コミュニティ文化係)。



JAマインズ 貸出農園利用者募集

JAマインズでは新たに貸出農園を開始しました。利用を希望される方は最寄りの支店または下記へお問い合わせ下さい。農園名称: JAマインズふれあいファーム 竹田 所在地: 粕江市駒井町2-317-4 ほか 利用条件: 当組合の事業利用者がご利用になれます 利用期間: 平成30年3月1日～平成31年12月31日 利用料: 14㎡区画…月額2,660円 13区画 12㎡区画…月額2,280円 8区画 ※ご希望の区画の利用者が決定している場合があります。空区画は下記へお問い合わせ下さい。 問い合わせ: 粕江支店 経済指導部門☎03-3488-3435 本店 地域振興部指導課☎042-334-6072

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
トケン
粕江市若戸北1-7-9 Email: info@token-h.co.jp
株式会社 東建ハウジング

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E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 毎週火曜休館 但し火曜祝日の場合は翌日 http://www.ecorma-hall.jp

俺たちのミュージックダイアリー
青春ヒットソング
グラフィティ
原田真二・杉山清貴・
サンプラザ中野くん・中西圭三
個性豊かな4人が集まったこのスペシャルステージ、
熱く、懐かしく、楽しいステージになること間違いなし!
3/3 17:00開演 全席指定 ¥5,000 残券僅少

エコルマ・アンサンブルコンサート vol.10
音符が躍る!ピアノが躍る!
2台ピアノと4人の名手たち
高田匡隆・松本和将・島田彩乃・高橋礼恵
(粕江在住)
曲目 モーツァルト: ソナタ 二短調 K. 448
ラヴェル: ラ・ヴァルス
ブラームス: ハンガリー舞曲第5番 ほか 好評発売中
3/24 15:00開演 全席指定 一般¥3,000 高校生以下¥500 (当日要学生証など)