



12月の 狛江農産物 シクラメン

地中海地方原産で、日本へは明治時代に伝わり、現在では冬の贈答用として人気を集めている。

市内では現在2軒の農家が栽培し出荷している。

選ぶときは花芽と葉の多いものが良い。室内の比較的涼しい場所に置き、ストーブの近くやエアコンの風が直接当たるところは避ける。水やりは土の表面が乾き過ぎない程度にとどめる。

小町友一さん 41歳(中和泉)



シクラメンを中心に花を栽培してきた農家を継ぐため、高校、大学で園芸を学び、卒業後は長野県のシクラメン農家で2年間経験を積んだ。実家に戻って就農、26歳で狛江地区の青壮年部に入部した。現在はシクラメンに加えパンジー、ビオラ、アリッサムなど季節の花約40種と野菜の苗を栽培している。また、父の新一さんは季節の野菜や柿、ミカンなどの果樹の栽培を担当、繁忙期には親子一緒に働く。シクラメンは約3,000鉢を温室で栽培、気温と水の管理に気を配っている。11月末から12月の出荷時期に花が咲くようにして直売する。

シクラメンを中心に花を栽培してきた農家を継ぐため、高校、大学で園芸を学び、卒業後は長野県のシクラメン農家で2年間経験を積んだ。実家に戻って就農、26歳で狛江地区の青壮年部に入部した。現在はシクラメンに加えパンジー、ビオラ、アリッサムなど季節の花約40種と野菜の苗を栽培している。また、父の新一さんは季節の野菜や柿、ミカンなどの果樹の栽培を担当、繁忙期には親子一緒に働く。シクラメンは約3,000鉢を温室で栽培、気温と水の管理に気を配っている。11月末から12月の出荷時期に花が咲くようにして直売する。

富永和人さん 38歳(西野川)



家業を継ぐため大学農学部に進学、卒業後は横浜市でシクラメン農家で1年間実務を学んだ。その後、実家で就農し、狛江地区の青壮年部に入部した。和人さんは、父の和身さんが40年以上前から続けてきたシクラメンの栽培を就農後すぐに引き継いだ。現在は約2,000鉢を温室で育てており、直売するほか、卸売市場に出荷している。また、パンジー、ビオラ、葉ボタンなど季節の花約20種も栽培、直売のほかJAマインズ、スーパーなどに出荷する。花の種類に合わせた土作りや、出荷時期に開花するよう水やりと温度管理に気を配る。

家業を継ぐため大学農学部に進学、卒業後は横浜市でシクラメン農家で1年間実務を学んだ。その後、実家で就農し、狛江地区の青壮年部に入部した。和人さんは、父の和身さんが40年以上前から続けてきたシクラメンの栽培を就農後すぐに引き継いだ。現在は約2,000鉢を温室で育てており、直売するほか、卸売市場に出荷している。また、パンジー、ビオラ、葉ボタンなど季節の花約20種も栽培、直売のほかJAマインズ、スーパーなどに出荷する。花の種類に合わせた土作りや、出荷時期に開花するよう水やりと温度管理に気を配る。

JAマインズ狛江地区青壮年部部員の横顔

ヘブナーアーティストが 2日に狛江駅前ライブ

2日(日)午後1時から狛江駅北口噴水ステージで催される狛江駅前ライブに、初めてヘブナーアーティストが出演する。このライブは一般財団法人狛江市文化振興事業団が主催しているもので、音楽の街



とってんたん

狛江 エコルマ企画委員会が企画制作している。

ヘブナーアーティストは審査に合格し都の指定した公園などでパフォーマンス活動を行えるライセンスを交付されている。ヘブナーアーティスト「とってんたん」が出演、ちえこ、キンドー、akkinの女性3人がジャズ、昭和歌謡、ポップスなどさまざまな音楽を約30分にわたって演奏する。入場は無料。雨天時は中止または時間帯の変更あり。

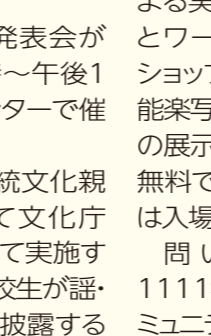
問い合わせ ☎3430-4106 (一財) 狛江市文化振興事業団。

子どもたちが謡など披露 23日に能楽発表会

狛江能楽教室発表会が23日(日)午前11時～午後1時に野川地域センターで催される。平成30年度伝統文化親子教室事業として文化庁から補助金を受けて実施する。小学生から高校生が謡・仕舞・笛・小鼓を披露する

ほか、同教室の中村昌弘さんから講師による実演とワークショップ、能楽写真の展示が行われる。入場は無料で、定員に達した場合は入場できないことがある。問い合わせ ☎3430-1111 狛江市地域活性課コミュニティ文化係。

つなげよう 音楽の架け橋



謡を披露する講師の中村さん

狛江 エコルマホール 公演情報 http://www.ecorma-hall.jp
渡辺香津美 ジャズ 12/22 16:00 開演
劇団東少ミュージカル シンデレラ 2019/2/24 14:40 開演

中国料理 フォータオ 胡桃
住所: 世田谷通り 慶岸寺 銀行
電話: 6874-8635 岩戸北4-17-19

二の橋通り商店会にある「胡桃」は、四川料理をメインにさまざまな中国料理を提供、繊細で奥深い味のハーモニーが楽しめる。

メニューは一品料理や点心、前菜、麺類、デザートなど定番の44種に加え、季節に合わせたおすすめ料理がある。素材の持ち味を生かすため独自の工夫を施したり、手間をかけた料理が多いのが特色。3時間以上蒸した豚肉を使った黒酢のスパタ(860円・以下

税込・写真上)、土鍋でじっくりと煮込んだ四川麻婆豆腐(860円・写真下右)、10種以上の香辛料を使ったよだれ鶏(880円・写真下左)などが定番の人気メニュー。前菜九種盛り合わせ(970円)、店名の元になったグルミの飴がらめ(430円)も好評だ。店主の平澤裕太さん(44)は狛江第二小学校、狛江第一中学校を卒業後、料理人を志して専門学校に通い、都内のさまざまな中国料理店で腕を磨き、料理長を任されるまでになった。独立を考え、

手間と工夫凝らした奥深い味のハーモニー



店舗を探していたところ、飲食店を営んでいる中学時代の同級生の紹介で、平成29年に現在の店を開いた。香辛料の多くは中国から取り寄せるほか、台湾産の野菜も使う。また、中国の地酒を豊富に揃えているのも特色だ。材料は入念に下ごしらえをするほか、点心類も手作りする。カウンターとテーブル席合わせて22人が利用できるほか、12人が入れる個室もあり、家族連れやグループの客も多い。平澤さんは「ふるさとの狛江で店を開くことができうれしいです。中国料理の奥深い味わいを気軽に楽しんでください」と話している。

店舗を探していたところ、飲食店を営んでいる中学時代の同級生の紹介で、平成29年に現在の店を開いた。

香辛料の多くは中国から取り寄せるほか、台湾産の野菜も使う。また、中国の地酒を豊富に揃えているのも特色だ。

材料は入念に下ごしらえをするほか、点心類も手作りする。カウンターとテーブル席合わせて22人が利用できるほか、12人が入れる個室もあり、家族連れやグループの客も多い。

平澤さんは「ふるさとの狛江で店を開くことができうれしいです。中国料理の奥深い味わいを気軽に楽しんでください」と話している。



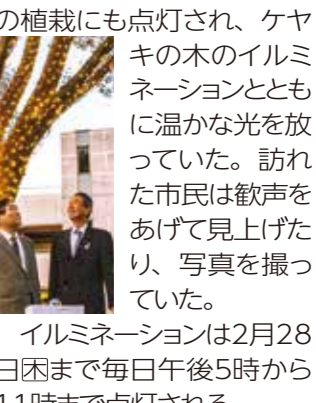
平澤さん

市民まつりに人の波 こまバス展示に人気

第42回狛江市民まつりが11月18日(日)に狛江第一小学校、狛江市役所、市民グラウンド、一小通り、本町通りなどで催され、約74,000人でにぎわった。一小のふるさと広場には、新潟県長岡市川口地域、山梨県小菅村をはじめ公共関係団体や市民団体の出店44店舗が並び、物産などの販売や展示を行ったほか、宝船の宝分けには長い行列ができていた。本町通りでは、踊りやジャズ演奏などが行われた。また、運行10周年を迎えたこまバスの車両を展示。塗り絵をすると運転手の制服、制帽を着て記念写真を撮るため人気を集めていた。

冬の光の風物詩点灯 市役所にイルミネーション

狛江の冬の風物詩として親しまれている市役所前市民ひろばのケヤキの木のイルミネーションが今冬も実施され、市民を喜ばせている。狛江市観光協会が実施しているもので、11月21日(日)には白井昇観光協会会長と松原俊雄市長による点灯式(写真)が行われた。今年は市役所正門付近の植栽にも点灯され、ケヤキの木のイルミネーションとともに温かな光を放っていた。訪れた市民は歓声をあげて見上げたり、写真を撮っていた。イルミネーションは2月28日(日)まで毎日午後5時から11時まで点灯される。



点灯式(写真)が行われた。

お正月は籠屋の美酒
純米大吟醸 23 720ml 4,762円
八海山 あわ 瓶内二次発酵 720ml 3,000円
天使の誘惑 芋焼酎 720ml 3,095円
無一物 麦焼酎原酒 720ml 2,514円
アルガブランカピッパ 白ワイン 750ml 4,000円
イチローズモルト ホワイトラベル 700ml 3,500円
日本の文化である地酒(日本酒と焼酎)専門店 http://www.houzan.com

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
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
0120-565-321
株式会社 トーケン
URL http://www.token-h.co.jp
狛江市岩戸北1-7-9
Email info@token-h.co.jp