

tasuki

たすきvol.16のポイント

- 地域のお寿司屋さん
- 初のそば打ちに挑戦。
- マイベイビー・NEW SHOP情報!
- 子供の病気Q&A
- 育児のママ知識
- がんばれクレインズ応援団史記

◎創作寿司 2,800円〜3,000円程度



これが特選の握り

写真左上から〜
鱈のスケ、エンガワ、ボタンエビ、牡蠣ソテーの軍艦、ボタンエビのみそ・卵の軍艦、アナゴ卵スペシャル、うに、たんたか(マツカワ)、イカ(岩塩握り)

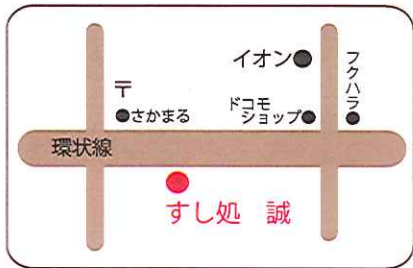
『最初に予算を言っていたら、当店の握りやすさ、シャリより柔らかいイカを食べたのは初めて。イカに細かな隠し包丁を入れ、丁寧に握り、岩塩で味をつけている。これを醤油を付けずにいただく。当然、口の中であけるイカの食感は絶品。』
『1貫、1貫がすべて芸術的。全国の食通が認める、地域のお寿司屋さん『すし処誠』に気軽に立ち寄りてみよう!』

地域のお寿司屋さん

いつも北海道新聞並びに吉田新聞店をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。10月に当店で実施致しました『ほくほくじゃがいも懸賞』に多くの皆様から応募頂きましたこと、心より感謝申し上げます。皆様から頂いたメッセージを励みに、これからも良い誌面をお届け出来るよう、編集スタッフ一同、頑張りたいと思います。本年も残りわずかとなりました。インフルエンザが流行しておりますので、皆様も健康に十分ご留意下さい。さて、今回の『tasuki』では昔から地域の皆様に愛されているお寿司屋さんをご紹介します。



落ち着いた店構えが特徴の店舗



sushidokoromakoto すし処 誠

☎ 0154・51・6649

- ◇住所/釧路市昭和南4丁目3番6号
- ◇定休日/火曜日(祝日の場合は営業)
- ◇営業/11:30~22:00
- 特上~2,520円、上生~1,785円



sushinoshizuka 寿司の静

☎ 0154・51・8550

- ◇住所/釧路市昭和町1丁目4番12号
- ◇定休日/水曜日(祝日の場合は営業)
- ◇営業/11:30~14:00(ランチ)、17:00~21:00
- 上生~1,890円、ディナーセット2,415円



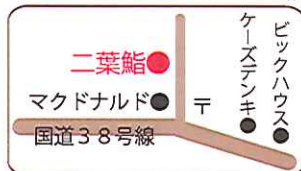
hutabazushi 二葉鮭

☎ 0154・51・4282

- ◇住所/釧路市鳥取大通3丁目12番21号
- ◇定休日/火曜日
- ◇営業/11:30~22:00
- ふきよせ寿司~1,200円、上生~1,800円
- *店内には18名収容可能な座敷を完備。



住宅街にひっそりと建つ老舗の寿司店『寿司の静』。人気の寿司店には、地域の皆様が愛するセットメニューがある。特にお昼時間のランチ『ぼら寿司セット』は、ぼら寿司に茶碗蒸し、汁物が付いてなんと1,050円とかなりお得。夜のディナーセットも7品ついて2,415円。『気軽に寿司を食べたい』というお客様の切なる願いがこの低価格を生んでいる。ちよっとした出前も当然OK!気軽に注文してみよう!



おすすめの特上寿司2,500円



ぷりっぷりのボタンエビ

創業45年の老舗の寿司屋『光寿司』。お客様に評判の寿司ネタは、サバ、バツテラ、アナゴと昔から言われている。マスターの佐々木光二さんに聞くと『気に入ったサバが手に入らない日は、店にサバを出さない』と言ったこと。これからの時期におすすめなネタを聞いてみると近海で捕れた活きのいいタチだそう。タチはどろっとしていて苦手という方も多いが、近海物のタチはぷりっぷりとした食感でコクもあるが、意外とあっさりしている。この活きのよさをいかした握りが上品で最高。残念ながら取材当日は、時期的なこともあり食することは出来なかったが、是非とも新鮮で上品な味をこの口で食してみたい。その他、『光寿司』では各種宴会などのプランも受け付けている。お寿司屋さんならではの、新鮮な食材を活かした鍋料理は絶品。ご予算に応じていただけるので、これからの忘年会シーズンに、ご利用してみたいかがでしょうか?



kouzushi 光 寿 司

☎ 0154・51・3685

- ◇住所/釧路市鳥取大通5丁目1番15号
- ◇定休日/火曜日
- ◇営業/11:30~22:00
- 特上~2,500円、おすすめの握り1貫300円~
- 【各種宴会プラン】
- 4名~18名。ご予算:1人当たり4000円程度



「検証企画」 小学生の男子（小学4年生）に「蕎麦打ち」を体験してもらいました

今回ご協力いただいたお店



① 左が蕎麦打ち初体験の梶君 右はご主人の速水さん



② そば粉の状態からスタート! 熱心に説明を聞いています



③ なかなか、かたまりになりません 早く捏ねないと……………。



④ だんだんとひとかたまりになってきました



⑤ 打粉を振り、伸ばす作業 微妙な力加減が求められる難関



⑥ 均等にずらして切るのが大変 なかなかの苦戦でした。



⑦ 上手に完成しました。



手打ちそば・うどん はや水

■営業時間 11:00~20:00
 ■定休日 毎週日曜日
 ■住所 鳥取北5丁目14-12
 ■電話 51-5735
 ※出前も可能です

『お知らせ』
 はや水食堂では年越しそばの予約が可能
 1人前 ¥400 (たれ付) 要予約
 詳しくはお店にお問い合わせ下さい。

蕎麦打ちを体験した 梶 悠真 君の感想

最初はきんちょうしたけど、おじさんがやさしく教えてくれたので楽しかったです。切るのはとても大変でしたが、おじさんにほめられて、うれしくてがんばれました。ぼくが1時間かかるそばうちを、おじさんは15分で作るなんてすごいなと思いました。ぼくが打ったそばはバラバラだったけど、とってもおいしかったです。



(写真左から長男猛虎(もうご)くんと琥珀くん)

マイベビー

釧路市新富士2丁目
 齊藤 太 さん
 怜代 さんの次男

琥珀(こはく)くん

(平成21年4月3日生まれ)

来年幼稚園を迎えるお兄ちゃんの猛虎くん。

二人目の琥珀くんが産まれてからは、次男の琥珀くんよりもお兄ちゃんの猛虎くんの世話が大変だったとか。琥珀くんがかわいくてしょうがない猛虎くんは、当時ママ以外にはパパにすら触らせない徹底ぶり。最近では猛虎くんが琥珀くんと遊んでるつもりでも、琥珀くんからするとまだわからないことが多いようで、泣いちゃうこともしばしば…。

この写真からはお兄ちゃんの溺愛っぷりが伺えますね♪

NEW SHOP

たくみ 拓海

とろろ・おぼろ昆布専門店 実演販売・工場直販のお店



■住所 釧路市鳥取大通6丁目5番6号
 ■TEL 0154-52-3513
 ■営業時間 月曜~土曜 AM9:00~PM5:00まで

随時、40種類以上の昆布を取り扱っている専門店『拓海』。これだけの品揃えをしているのは北海道でも珍しく、地方からの注文も多いほど。特に年末にかけては、どこのご家庭でも昆布巻きや鍋料理などに使用するため、注文が殺到する人気店。どこよりも種類豊富なこのお店で、独自の料理に合った品を選んでみたり、贈り物としてプレゼントしてみたいかがでしょうか?他にも鮭、鱈、いかなどの北海道産の海産物も多数取り扱っております。(取材~広瀬)

子供の病 気 Q & A ~幼児の下痢~

*水分を十分補う

- ①水分補給が一番大切。水分を摂るから下痢なのではなく、下痢で水分が失われるので、補う必要がある。
- ②栄養の事はあまり気にせず、食欲が無い時は無理に食べさせる必要はありません。むしろ食欲旺盛でも、控えめにして腸を休ませてあげましょう。

Q: 下痢の時は何を食べさせたいですか?

A: 便の状態を見て決めよう!

◇水っぽいとき

→水分を中心に
 ・番茶
 ・野菜スープ
 ・みそ汁
 ・おもゆ
 ・りんごのすりおろし
 ・アクアライト
 ・アクアサーナ

◇ドロドロのとき

→ドロドロの食べものを
 ・とうふ
 ・パンがゆ
 ・ベビーせんべい
 ・ウエハース
 ・バナナの裏ごし
 ・にんじんの煮つぶし
 ・かぼちゃの煮つぶし

◇やわらかいとき

→やわらかい食べものを
 ・おかゆ
 ・うどん
 ・白身魚の煮付け
 ・卵
 ・鶏ささ身
 ・野菜の煮付け

【取材協力:中沢医院】

育児 のマメ知識

テーマ 「しつけ」



取付協力 保育園
こどものおしろ
 園長 伊藤 美香
 〒084-0909 釧路市昭和町5-15-21 TEL 53-4237
 mail infomall@kodomonoo-shiro.com
 HP www.kodomonoo-shiro.com

こんにちは♪ 皆さんは何のために「しつける」のか考えたことがあるでしょうか? 将来にわたり子どもの生きる力になってくれるように、社会に必要なルールを守れるように、少しずつ教えていくことですね。ただし、「わかっちゃいるけどしかってばかり…」というママも多いのではないのでしょうか? やはり2才~3才にかけて変身する「イヤイヤ星人」の頃は大変。あれもイヤ!これもイヤ!「も〜いい加減にして!!」って思わず叫んでしまいそうになりますよね。急ぎの用事ではない時は、「決まったら教えてね。」「できたら呼んでね。」など本人に話し「自分の気持ちを受け入れてくれた。」と感じた時にはすんなりと事が運びますよ。泣いてどうしようもない時は、落ち着くのを待ちましょう。子どもなりのイライラを発散させてからママの提案を話してみてください。保育園でも毎日同じことを繰り返し教えています。めやすは100回かな?こどもは成長していきますから大丈夫です。それよりママのストレス発散が重要かもしれませんね。

がんばれクレインズ応援団史記

第3回目

『国立競技場に2000名の大応援団』



平成2年1月13日「第58回全日本選手権大会」決勝戦 十条製紙対国土戦の会場となった国立代々木競技場の、十条製紙応援団席は、2000名を越える大応援団で埋まった。王子製紙・西武を連破し、準決勝の雪印戦では延長にGK中村達を見事なフェイントでかわしてのゴールで決勝進出。初の決勝戦は、再三にわたり国土ゴールに攻め込むも、堅い守りに阻まれて得点に結びつけず、2対4と惜敗し悲願の初優勝を逃した。

しかし、初の決勝進出を果たした十条チームは惜敗はしたものの、自信に満ちたプレーで国土と互角の戦いぶりを見せ、準優勝という結果を残した選手たちはみんな大きく見えた。閉会式では、最優秀新人賞を受賞した竹内元章選手が掲げる十条チーム旗を先頭に行進する選手に、応援団席から健闘を称える大きな拍手が沸き、5色のテープが舞い上がった。十条チームへの更なる飛躍を期待する“十条コール”がいつまでも会場にこだまっていた。日本リーグから、全日本へ着実に成長した“ヤング十条”の選手の雄姿を見せた。平成5年4月、十条製紙は山陽国策と合併し新たに「日本製紙」として発足し、アイスホッケーチームも、釧路市民から頂いた愛称「日本製紙クレインズ」を胸にスタートを切った。

〈クレインズ釧路応援団〉 広報担当 滝川 正寛



(株)マルカツ吉田新聞店

鳥取大通8-1-5 (国道38号線JAFさんの裏)

株式会社マルカツ

製作・編集

0120-715-104 (無料)

◇お知らせ◇

10/1から吉田新聞店の公式HPが開設されています。地域のnew shop&スタッフブログ&色々な情報が盛りだくさんに掲載されていますよ。



ヨシダシンブテン

<http://yoshidashinbunten.com/>