

POST IN FREE PAPER
SINCE 1991

青いほすと

発行/株式会社青いほすとHD

〒040-8605 函館市弁天町20番3号 函館どつく株式会社内

発行人/佐々木 喜美夫 編集人/青山 慎司

〔総務・営業・折込業務〕 ☎ (0138) 23-5688

〔編集室〕 ☎ (0138) 27-9210 [FAX] (0138) 23-5699

[URL] <http://oceanplace.jp/aopos/>

[Eメール] aoi-post@aurora.ocn.ne.jp

年末巻頭特集

来年のあなたの

夢

聞かせて下さい。

本紙でもおなじみの函館人10人が
2008年 の夢・目標をズバリ!!

今号が2007年最後の発行となります。今回は今年1年間を通じて本紙の発行にご理解とご協力をいただき、本紙面を通じて活動・情報発信をするなど地域のさまざまな分野で活躍してこられた皆様にズバリ、来年に向けての夢や目標について、ひと言で語っていただきました。

読者の皆様にとって、来年に向けての夢は目標は何ですか? 願いごとはいつも口に出していると叶うという人もいます。夢や目標を誰かに話したり何かに書き記したりしてはいいかがでしょう。

さあ、2007年も残すところあとわずか。来年も読者の皆様にとって良い1年でありますよう、編集室スタッフ一同、お祈りしています。



『有限会社みのり』代表取締役 加藤進さん

本紙のスポンサーとしても馴染みの、いまをときめく企業『有限会社みのり』の代表・加藤進さん。企業の雇用が安定的な市民生活につながり、地域の活性化に役立つという理念を持つ経営者らしい、来年に向けての目標ですね。



『うめき皮膚科』院長 梅木薫さん

『うめき皮膚科』梅木薫院長は、ニキビがきれいになる治療を行ったところ、患者さんの精神面に良い効果をもたらすことを体験し、美肌治療の大切さを認識したそうです。日々進歩する美肌の治療法を科学的根拠にもとづいて取り入れてゆきたいということでした。



『有限会社オフィスK』代表 藤本恭子さん

STV ラジオ『函館発! 恭子のスーパーステーション』(毎週土曜日午後5時~)のパーソナリティーをはじめ、各イベントのMCやビジネスマナー講座の主宰など多彩な活躍をみせる藤本恭子さんの来年の夢はズバリ「夢」。来年もたくさんの人達に夢を与える活躍を期待しています!!



『OAO焼函館富紗家』店主 福士ハルオさん

存じ、OAO魂の伝道師。宮前店に続き、大門店を開店させます。注目が集まるハルオの来年の目標は、どっかいるいるな人から学ぶこと。だって、編集室が用意した大字サインを見て、「筆で書いてもいい?」と、サインと一緒に書き上げてしまっ姿がハルオらしかった...



『株式会社モアローズ』代表取締役 村上有香さん

美容業界の最先端をゆく『ビューティートリートメントサロンローズ』&『ラブティートローズ』の代表・村上有香さんはスタッフと共にレベルアップし、お客様の満足度を高めたいとのこと。来年は、よりいっそう美への願いを叶えてくれそうですね。



レストラン『イリュージョン』シェフ 岩城浩司さん

市内白鳥町のレストラン『イリュージョン』で日々、フランス料理に情熱を注ぐ岩城浩司シェフは、フランス語で勇気を持って進む時の言葉『アロンデュ コラージュ』。新メニューを創ることや店以外の場所で大人数の料理を手がけるなど、「常に挑戦する姿勢で」と語る。



児童文学作家 森越智子さん

昨年、『いつかカッコウのように』を出版するなど、児童文学作品を発表している森越智子さん。現在は雑誌に『子どもたちに寄り添って』と題するルポを連載中。来年は自分が感じること大切に作る年にしたいと抱負を語ります。



『医療法人社団健和会 大村病院』院長 大村和久さん

健康増進法が施行され病気にならないための予防医学に取り組んでいる『医療法人社団健和会 大村病院』。大村和久院長は30年以上医療に携わってきた医師としての経験をもとに、病気を予防する医学の知識を講演などで広めています。



スポーツクラブ『ルネサンス函館』 後村篤さん

溢れる元気、爽やかな笑顔の『ルネサンス函館』フロント・後村篤さん。「函館一の接客を目指しコミュニケーションを大切にしています」とのこと。現在、英会話にチャレンジ中。「外国人の利用者さんにもリラックスしていただけるよう頑張ります」。



『ポール沢田アチカ』マネージャー 澤田愛一郎さん

今年9月にオープンした『ポール沢田アチカ』のマネージャー・澤田愛一郎さんはまた、『ポール沢田』の市内3店舗のマネージャーとしても活躍している。来年は若い世代の育成に全力を尽くしてゆきたいと、「獅子奮迅」の決意を語る。

Local

函館をこよなく愛する人達が、この街への思いをこめて語る対談コーナー。

『リサイクル運動市民の会函館支部』代表 石岡 実さん



「リサイクル運動市民の会函館支部」は道南でのフリーマーケット開催の草分け的存在ですが、初めて開催したのはいつ頃ですか？

「いまから19年前です。当時はフリーマーケット」とい言葉はほとんど知られておらず、「バザー」という言葉が普通でした。」

きっかけは？

「アメリカに行ってきた知人から、ガレージセールの話聞いたのがきっかけです。当時、使い捨て時代によるゴミの増加がクローズアップされてたんですが、家庭の不要品を自宅のガレージに並べて売って、家庭のゴミを減量しようというガレージセールの発想を函館でもできないかと思いついたんです。」

どのようにスタート

「家庭の不要品といつても売買が絡む話なので、トラブルを防止するためにしっかりと運営母体とルール作りが不可欠だと思いましたが、行政の理解と協力もいいただき、「リサイクル運動市民の会函館支部」を立ち上げました。」

滑り出しはどんな感じでしたか？

「『BAYはごだて』で月1回のペースで開催しましたが、最初の3年くらいは出店者も来場者も少なかつたですね。当時は不要品を売り買ひすることに抵抗を感じている人が多かったんです。いつ頃から、どうにかして人気が出るようになったんですか？」

「ストーリーミーティング」といいうのが、シャーンというのじゃなく、会場がギタリやハーモニカを演奏したいと申し出てくる若者が増えてきたんです。それで徐々にイベントらしくなってきた。4年目ぐらいからフリーマーケットを



聞き手/青山慎司

「リサイクルの精神です。捨てるのはゴミになるものを再利用する。現代社会の中で不可欠なことだと思います。」

道南のフリーマーケットの今後について心

「言をお願いします。」「うまく言えないですけど、フリーマーケットというのには誰でも気軽に開催できるものだと思います。自分も気軽に開催できるもの、に命をかけてきました。理由は楽しみながらリサイクルの精神を大切にすろフリーマーケットが素晴らしいと感じたから。そういう精神が受け継がれればいいですね。」

冬こそ脱毛スタートの季節!

北斗市七重浜・ダイエー上磯店內にある「ラ・プティットローズ」は、短時間で手軽に出来るエステを、はじめ、珍しいアロマ雑貨やスキンケア用品が人気の1軒。中でも、この冬のオスヌムは光脱毛。肌を出す季節にツルツルカビカの綺麗な肌になりたいなら、いまから脱毛をはじめませんかポイント!

この店で行っている最先端の脱毛法「光脱毛」は、これまでの脱毛とは違い、「特殊な光」が毛根の黒い部分に働きかけ、完全に取除くことが可能になりました。さらに、広範囲に光を反射して、

きるのも大きな特徴で、1回で約30%の脱毛が短時間で完了する点は、大変好評。また、痛みも

after before

光の力でこんなにキレイに!

ほとんどなく、毛を伸ばす必要がないのも嬉しいところ。まずは1度、光脱毛の威力を体験してみたいかなですか。

料金は、通常1回5250円のところ、初回お試し3150円。買い物に親子や友達同士で脱毛できるペアプランは、通常2人で10500円のところ、初回お試し2人で5250円とお得。詳しくは、電話または店頭でお気軽にお問い合わせ下さい。営業時間は午前10時~午後8時。受付は午後7時まで。予約制。各種クレジットカード使用可。

●北斗市七重浜4-44-1「フリーダイヤル」0120-0916512

ラ・プティットローズ



街の人気者、プレスカフェがパワーアップ! プレスカフェ

テイクアウトグルメ派 函館では超有名な「TSUTAYA」の「ブレイク」メニュー! セージを使った手作りの「ホットドッグ」。単品420円のほか、この11月16日よりビッグリンクまたはポテトになって「ニューアルオ」が新しくプレス1セットになりました。車内の設備がグーンとアップしたことにより、フードメニューがますます充実。注目品なんといっても、

注目のメニューが、アイスが再び登場。単品450円、プレス1セット600円、プレス2セット750円です。そのほか、家族連れの利用が増えることが予想。おもちや付で500円、おにぎらずで400円、おにぎらずセットも用意。ちよと小腹が空いた時はもちろん、これは「豚すき丼」なのだから、営業時間は午前11時~午後7時。当初から人気を集めたカレーラ



- 材料
- 豚バラ肉...200g
 - ダイコン...15cm
 - ごま油...1大
 - 醤油...大3
 - みりん...大2
 - 水...1C
- 作り方
- ①鍋にごま油を熱し、乱切りにしたダイコンをよく炒め、さらにひと口大に切った豚バラ肉を加えて炒める。
 - ②調味料と水を加え、あくを取りながら、弱火でじっくりと煮含める。



大根と豚肉のべつこつ煮

つやつや光る冬の豚肉と豚肉(べつこつ)色の煮ものになりました。ごま油で炒めてくをだし、お醤油味の沁みたくくりました煮物は、飯が進みます。

冬に美味しくなるダイコンは、鶏肉やぶりととも相性抜群です。時にはイカやタコなどと合わせてもいいですね。

青ほの目

人生の味

▼その日は前夜から大雪が降り続き、11月下旬の函館には珍しいほどの銀世界が広がっていた。年齢(よわ)を重ねると涙腺が緩むというが、最近の僕も例外ではない。不覚にもその日、1杯のラーメンを食べながら、あやうく涙をほすところだった。

▼1月に発行する「ラーメン特集」の取材で向かった先は、市内西栢町に移転したばかりの「悟季羅(ごりら)」という店。函館では自湯(ハイタン)スープの草分け的存在として市内本町で20年間、根強いファンに愛されてきた有名店で、僕も20代の遊び盛りの頃は繁華街で遊んだ後によく立ち寄っていた。ラーメンも美味しいけれど、僕はこの店のチャーハンが大好きでしたよ。「チャーハン」は昔からのファンがいまも多くてねえ。店主ご夫妻との話は弾む。ラーメンの写真撮影の後、「よかつたら食べて...」と言われたので遠慮なく箸を進めると、白濁したスープの湯気の香りに20代の記憶が甦った。音楽と食べ物には不思議な力があつて、懐かしいものを聴いたり食ったりしただけで、一瞬のうちには心はその時代にタイムスリップする。▼悟季羅のラーメンを食べた頃は若いなりに楽しんでることも多かった。そんな。例えば、年の暮れに帰郷して地元(ふる)の旧友と酒を飲みに行き、本当はみじめなほどの東京暮らしにさんざん大見得を切った後、1人でラーメンをすすっていたら何だか急に悲しくなると「このまま東京に戻らず函館で暮りたい」と思ったこと...。幾つもの思い出が走馬灯のように浮かんで来たものだから、つい目頭が熱くなった。▼人の数だけ忘れられない味がある。きっと誰もが、嬉しい時に笑顔で美味い物を食べたことがあるだろう。悲しい時に1度や2度は涙を流しながら食事をしたことがあるだろう。人生はいろいろ...。人はそうやってさまざまな経験をjして、幸せに向かつてゆくのかも知れない。▼我が国は1億総クワルメの時代を経て、「胃袋ではなく、脳みそで食する時代」を迎えた。食は時折「ヘルシー」「メカ」など、社会現象ともいえるほどの流行を作り出し、そこにたくさんの方が動き、たくさんの方が動く。しかしその一方で、それぞれの人生の中の忘れられない味や懐かしい味、いつまでも大切にしたい味がある。「脳みそで食する」ことには常に関心を持ってたいけれど、「心で味わう」ことも忘れたい。▼「グーテンナイト」涙とともに、胃を食た者でなければ人生の味は分からない。悟季羅の味を知ってから20年、人生の味がどんなものかは、まだまだ分からない。▼

地域のためにキラリ

映画が誘う知らない世界

『函館映画鑑賞協会』事務局次長

佐々木 公子さん



『函館映画鑑賞協会』事務局次長として活躍している佐々木公子さんは、1年間に150本以上の映画を観た年もあるという程の映画好き。1980年に設立された同会の最初の頃からの会員で、5年前から事務局次長として運営に携わっています。

自分達の観たい映画を自分達で上映しようとはじめた同会は今年で27周年を迎え、これまでおよそ180本の映画を上映してきました。「麗しのサブリナ」「チャップリンの独裁者」「東京物語」など、作品は日本映画から外国作品まで多岐に渡っています。

例会のほかに、おすすめの映画を観ての感想・映画研究のための「さろん de シネマ」を開いたり、例会の後の「感想会」、自由な映画談義の「シネマのテーブル」なども開催しています。来年度1回目の例会は、1月20日に市民会館小ホールで、「わが谷は緑なりき」と「誰がために鐘はなる」の2本立てで上映します。名作2作品の感動を大スクリーンで楽しんで貰おうとの企画です。

佐々木さんは学校の映画上映会で、「十戒」や「ベンハー」などを外国映画を観て、日本映画との違いに驚いたといいます。その後、名画座やロマン座で外国映画を、また全盛期の頃の黒澤明の作品を観まくる毎日を過ごしたそうです。ちょうどその頃から函館では映画館が少なくなり、観たい映画を観るためにこの会に入会しました。ポーランド、フランス、イタリア、ロシアなどの洋画、日本の旧作から若い監督のものまで、ジャンルを問わず観るといいます。

「知らない世界を見て、知らない人生を体験できるのが映画の魅力ですね。DVDなどが普及し、家庭で映画を観る時代になりましたが、大きなスクリーンで多くの人と観ることで、映画から受ける感動や悲しみ、喜びを一緒に共有できるのがいいですね」と話す佐々木さん。

同会では現在、会員を募集しています。詳しくは下記までお問い合わせ下さい。

●堀川町10-11 ☎52-0193

まちかど伝言板

年末年始はリニューアルした
ホテル法華クラブ函館で!!

ホテル法華クラブ函館レストラン担当 大野 一三さん



「年末年始に、リニューアルして好評のホテル法華クラブ函館をご利用してみませんか」とPRするのは、同ホテルレストラン担当の大野一三さん。例年、年末年始にディナーバイキングが人気を集めていることから、同ホテルでは12月26日～1月6日の期間（チェックアウトは1月7日迄）、「年末年始満腹宿泊プラン」を実施します。受付は2人以上で、料金はなんと、1人税込1泊朝食付3990円、1泊2食付5565円。食事は朝・夕共に大好評のバイキング。新設の大浴場と、高級ワイドベッドが自慢の客室を格安で楽しめるチャンス!! 年末年始の宿泊はどことも割高…というイメージがありますが、法華クラブなら大丈夫。たまにはご家族でゴージャスな年越しなど、いかがですか。部屋タイプはシングル、ツイン、ダブルの組み合わせが自由。申し込み、問い合わせは☎52-3121までどうぞ。

nice taste



市内美原1丁目の「Placette 感謝セールを開催します。クギヤサー」では、新年1月4日から新春恒例のお客様デザインスカートを全て5250円とお得なセールです。7号から15号までサイズも豊富で2点3点とまとめ買いのチャンスです。商品がなくなり次第、終了します。なおセール中につき、現金のみの取扱になります。

店主の友人である浅丘ルリ子さんから色鮮やかなスプリングのアドバンスを受けた個性的な店内である。また3500円の福袋を7個限定で用意しましたのでお早めどうぞ。営業時間は午前10時～午後5時。毎週土・日曜日、祝日定休。但し1月5日は営業駐車場有。
●美原1,16,15
☎41,120,1



シエラの洗練された料理が評判の市内白鳥町の「イリュージョン」。

2008年は1月2日から営業を開始します。年のはじめにおすすめるのは「お正月スペシャルランチ」(2000円。通常は4000円相当)です。また、昼・夜共通の「新春スペシャルコース」として3000円のメニューをご用意。5000円相当の内容で、イリュージョン風オードブル5種盛り合わせ、冬野菜のスープ、メインは和牛フライのヒカター、ポテトグラタンまたは黒鯛のオーブンオイル焼き、プロヴァンスの香り、のどちらかをチヨイス。デザートはチーズフレ、チョコレートタルト、クレームブリュレなど5種の盛り合わせです。なお、1月11～1月31日はシエラのヨーロッパ出張のためお店は休業となります。
●白鳥町17,14
☎40,358,8

nice shop

全品、5250円均一!

Placette ギャザー



持ち帰り用年越しそば 1,000円
3人前、つゆ+エビ天ぷら3本付

「持ち帰り年越しそばは、3人前と自慢のつゆにエビ天ぷら3本付で1000円。コシの強い8割そばと、宮田鱈本鱈、山口節、昆布、若小牧産ほぎぶしを贅沢に使った出汁の旨味が評判のつ

新年は、極上のフランス料理を楽しみませんか!
イリュージョン

市内松陰町の「トータルヘルシーサロン ベビートリーフ」。

まずはお気軽に無料カウンセリングからスタートをどうぞ。完全予約制。広々とした駐車場も完備。受付時間は午前10時～午後6時、営業は午後6時30分まで。毎週日曜日、祝日、毎月第2土曜日定休。
●松陰町1,30
☎53,555,1

今年も年越しそばは、大豊でどうぞ!

そば処 大豊

おしゃやかな空間で耳っぽダイエットを! トータルヘルシーサロン ベビートリーフ

家族そろって美味しい年越しそばを食べて、新しい年を迎えよう! 市内本通4丁目にある評判のそば処「大豊」では本日12月25日より、毎年恒例の「持ち帰り年越しそば」の受付を開始しました。

「持ち帰り年越しそばは、3人前と自慢のつゆにエビ天ぷら3本付で1000円。コシの強い8割そばと、宮田鱈本鱈、山口節、昆布、若小牧産ほぎぶしを贅沢に使った出汁の旨味が評判のつ

SPOT LIGHT

街で話題の最新情報、お得な情報に、スボットをあて、青いほすと記者が徹底チェック！
あなたの快適ライフにお役立て下さいネ。

溜まった脂肪はこの冬に撃退！ ホームサロンゆう

市内日吉町3丁目にあくれる人がいると、楽しく「ヘルシー耳つぼダイエット」ができますよ」とは、代表の「の専門店」ホームサロン 山岸真希さん。特に、本気ゆうは、ホームサロンならで痩せたい人は結果が早くではのアウトホームな雰囲気を出るのだとか。利用者は体重を落としたい人だけではなく、3キロだけ痩せたい人、体重は少なくとも体脂肪士の資格を持っているので、や内臓脂肪が多く体質改善子連れでも気兼ねなく利用できるのも嬉しいところ。ですが、耳つぼダイエットなら幅広く対応可能。個人



before

3カ月で...
体重:9キロ減
体脂肪:8%減
ウエスト:8センチ減



after

差はありますが、3カ月平均マイナス8〜12キロ。体力も落ちることなく健康的になれる上、リバウンドもありません。もちろん、針は使用しないので痛みは



代表:山岸真希さん
痩せたい貴方を
応援します!!



最高の「天珠」を探して運氣を変えてみませんか？

最強で最古のお守りといわれている「天珠」。最近注目の、お守り専門店「ザ・グリーン・ター」が市内港町の「ポールスター」内にオープンしました。

「天珠」とは、チベットで2500年以上前から伝わる特別な靈石で、ピースの形に成形したメノウの表面を特殊加工したもので、グリーン・ターで取扱っている天珠は1個ずつ手作り、ひとつひとつチベット密教の僧侶が願をかけて焚き



上げた天珠を、直接買い付けたています。石に焼きつけられた模様「天眼」の形や数で効能が異なり、二眼天珠は恋愛運や結婚運、九眼天珠は仕事運、ほかに健康運や開運などがあります。



12月31日と1月1日は午前10時〜午後6時。年中無休。
●港町1-2-1
ポールスターショッピング内
☎40-8111



来年は良い年になるよう、あなたに合う天珠を見つけてみては...営業時間は通常午前10時〜午後9時

