

——本紙記者が行く——

漁火通の ラーメン屋さん 巡り

今回の食べ歩き記者



青山 慎司 Shinji" shin" Aoyama

本紙副編集長。ライター&編集者歴は今年で18年目に突入。これまで取材してきた飲食店を挙げればキリがない。ここ数年は編集業務が中心で、食べ物の取材はもっぱら後輩任せになっているが、イタリア料理とイタリアアワインをこよなく愛するほか、最近は釣りにハマって、釣った魚を自分でさばいて料理するなど、食へのこだわりはまだ健在。自慢の「マイ出刃包丁」も伊達ではない。



大場 小夜子 Sayoko" 345" Ohba

本紙の看板コーナーのひとつ『今日のランチタイム』を担当するほか、函館市内のさまざまな話題から読者の素朴な疑問に対する調査まで、あらゆるジャンルの取材をこなすベテランライター。それまでの経験が認められ、数年前より『函館短期大学付設調理師専門学校』の、生徒の技能検定のレギュラー審査員を務めている。大のアジア通で、エスニックなどアジア系の料理にはなかなかうさる。



鈴木 麻代 Asayo" A-chan" Suzuki

ご存じ、青いほすとの「元気印」ライターとして、お洒落情報や体当たり体験取材を主に担当。新しくオープンした美味しい店をいち早くみつけるそのネットワークには定評があり、これまで和食からカフェめしまで、さまざまなジャンルの食べ物取材してきた。また、お洒落やダイエットにも強い関心があり、今回はズバリ、美味しくてヘルシーな「女性にウレシイ」ラーメン探しに気合いが入っている。

函館空港方面から市内谷地頭方面へ向かう海沿いの国道278号線は津軽海峡に浮かぶ幻想的な漁火を望むことから、通称「漁火通」と呼ばれている。市民はもとより、観光客も多数行き交うこの通りは実は最近、評判のラーメン店が幾つも軒を並べる、市内屈指のラーメン激戦区として注目されているのだ。

さて今回、実に久しぶりの企画となった本紙恒例・記者の食べ歩きシリーズはズバリ、評判のラーメン店が点在する漁火通で噂のラーメンに着目して食べ歩いてみた。掲載したラーメンはいずれも、本紙読者などの意見によりノミネートされた各店の店主が、自慢の逸品として自ら選んだモノ。

寒い季節はやっぱりラーメンが一番。この冬はじっくり時間をかけて漁火通のラーメン店を食べ歩いて、あなたの舌にぴったりの1杯を見つけてはいかが——。

りんさん ●湯川町1-9-13 ☎57-7756

カキラーメン 800円

創業昭和23年の老舗。平成11年に市内松風町より現在地に移転した。カキラーメンはもともと、この店自慢の塩ラーメンに牡蠣を入れ、店の人が「まかない」として食べていたものだったが、塩味スープのあっさり感と牡蠣のプリプリ感のハーモニーを多くの人に楽しんでもらいたいと、10数年前にメニューのラインナップに加えられた。生牡蠣100gが入ったラーメンは味、ボリュームともに抜群の逸品。3月末までの限定メニュー。

☐営業時間／午前11時30分～午後8時45分 (オーダーストップ)
☐定休日／毎週金曜日 ☐駐車場有



青山	もともと生牡蠣は大好きなのだが、いつもとは違った食べ方ができて感激。食べる前は牡蠣鍋のような雰囲気イメージしていたが、スープの中の牡蠣は生牡蠣そのもののプリプリ感をキープ。老舗ならではの職人技を感じた。
大場	アツアツのラーメンなのに、牡蠣を生牡蠣を食べているようなプリッとした食感。こういうふうになれるのは職人技だから？ ほんのかに感じる牡蠣の風味のスープとストレート細麺が絶妙のバランス。栄養もたっぷり、冬季限定。この時期まずせない1品。
鈴木	こういうラーメンは初めて食べました。家で牡蠣を使った料理はほとんどしないし、牡蠣フライだと食べた時の感触があまり好きでなかったのですが、このラーメンの牡蠣は柔らかく、しかも歯ごたえがあってグー。また、食べたい。

高橋屋 ●大森町33-1 ☎27-3313

塩ラーメン 600円

試行錯誤の上、昨年11月から一新したという塩ラーメンは、清湯スープと和風スープをほどよくブレンドしたあっさり系のスープとコシの強いちぢれ太麺が特徴の人気の逸品。トッピングに加えられた岩海苔が特にオリジナルで、独特の風味を演出する。この店は「味噌ラーメン」(700円)や「チャッチャッ系醤油ラーメン」(650円)を看板メニューに大人気を集める有名店だが、新しくなった塩ラーメンもぜひ1度、ご賞味あれ。

☐営業時間／午前11時30分～午後8時30分 (オーダーストップ)
☐定休日／毎週水曜日、毎月第1火曜日 ☐駐車場有



青山	まずはコシの強い麺が、めっちゃめっちゃ美味しい。スープも今まで味わったことのない深い味わいを楽しみことができました。さらに注目点はトッピングの岩海苔。新感覚のラーメンを食べたいという人にぜひ教えてあげたいと思う、最高の塩ラーメンだった。
大場	旨味のある岩海苔にコクのあるスープがしみ込み、これがいー組み合わせ。麺はそれだけ食べても、味を感じる。これにもなにか秘訣がありそう。淡白な塩ラーメンが多い中、コクと旨味がつづりて、この味はここだけのもの。
鈴木	スープの味に違いあり！ 中華スープのような味わいと、岩海苔の風味がとてもいい。歯ごたえがあり、コリコリとした食感の麺も私の好みでピッタリ。最後まで食べ飽きないので、大盛りでもイケそうなラーメンだ！

一文字 ●湯川町2-1-3 ☎57-8934

函館塩らーめん 680円

細めのストレート麺と、秋田の比内鶏をベースにしたスープが奏でる独特の塩ラーメン。函館ラーメンの激戦区にあって、今までの塩ラーメンとは一線を期したその存在感はまさに「ニューウェーブ」と呼ぶにふさわしい1軒といえそう。市内から熱心な常連客が訪れるのはもとより、場所柄、観光客も数多く足を運ぶ。塩ラーメンのほかには、「北海道みそらーめん」(700円)も旨いと人気の自慢メニューの1品。

☐営業時間／午前11時～深夜1時
☐定休日／毎週木曜日 ☐駐車場有



青山	ストレートの細麺がとにかくいい。また、比内鶏のコクがスープのオリジナリティということだが、深いコクがありながらも、塩ラーメンならではのあっさり感が失われていない点が素晴らしい。1度食べたら友達との話題になりそうな味だね。これは…。
大場	あっさり塩味だけれどコクがあるのが特徴のスープ。旨味が多いうように感じるのは昆布だしがきいているからだろうか。やや固めのストレート麺が味になじんできた。スープは別格として1番気に入ったのは味付半熟卵でした。
鈴木	運ばれてきた途端、スープの湯気から食欲をそそる香り。良質の素材を使用しているというだけあって最後まで飽きることなく食べられる。細麺で食べやすい。チャーシューが柔らかくて香ばしく、あと5枚くらい食べられそう。

麺ばやし ●湯浜町12-10 ☎55-8733

海老入り塩ラーメン 750円

麺の種類が「燻煙たまご麺」と「お炭入り麺」(黒麺)の2種類あり、すべてのラーメンにおいて好きな方を選ぶことができる。ちなみに、燻煙たまご麺は麺に燻煙の成分を、お炭入り麺は薬用のもみからの炭を微粒子にしてそれぞれ練り込み、旨味成分を引き出している。今回の取材では燻煙たまご麺を試食。桜チップのほのかな香りが食欲をそそるちぢれ麺は独特。プリプリの海老との相性も抜群といえる。

☐営業時間／午前11時～午後8時30分 (オーダーストップ)
☐定休日／不定休 ☐駐車場有



青山	とろりとしたあんかけスープはあっさり系。そのスープが燻煙たまご麺の香りを感じていて、箸を入れた瞬間にいい香りが漂ってくる。この麺はほびにいいのが特徴とのことだが、食べてみてそれを実感。さらには、具の海老のプリプリ感が最高だった。
大場	トロツとしたあんかけにプリプリのえびや野菜が豊富。見た目豪華でボリュームのあるラーメン。塩味のあんかけはボリュームがあるけれど、どことなく食べやすい。ラーメンというより1品料理のようだった。
鈴木	シーフードと野菜がいっぱいヘルシーなのがいいですね。ぷりっとした歯ごたえのエビが美味。食べた後、しばらく体が温かったため、寒い冬におすすめです。麺にやががあって、食べやすい感じがしました。また、行こうと。

桐屋 ●湯川町3-2-5 ☎59-6615

桐屋塩ラーメン 700円

沖縄の珊瑚礁の塩を使った透明感のある独特のスープが自慢の逸品で、あっさり系ながらコクがあり、女性客には特に人気が高い。麺は細めのちぢれ麺で、この麺が独特のスープと絶妙にマッチ。観光客からも人気を集めている。ラーメンのほかにも、この店ではギョウザもすぐぶる評判。「ギョウザ」(5個、350円)はもとより、棒状でキムチ系の味が自慢の「ピリ辛ギョウザ」(5個、400円)もオススメ。

☐営業時間／午前11時30分～深夜1時
☐年中無休 ☐駐車場有



青山	透明感あふれるスープからは、見た目以上の深いコクを感じ、何だか不思議な気分。細めのちぢれ麺はとでも食べやすく、スープの絡みも抜群だった。特筆すべきはチャーシューの柔らかさ。細部に至るまで作り手のこだわりが伝わる1品だと思った。
大場	透明感のある澄んだスープは、海のミネラルが十分に旨味たっぷり。単品メニューのスープのように飲んでしまった。チャーシューは柔らかくてジューシー。もっと食べたいと思ってしまうくらい。この味なら、もう1杯食べられる。
鈴木	半熟の卵で卵と透明感のあるあっさり味のスープが絶妙にマッチしてウマイ！ 麺につやがあって、食べやすいのも印象的。大きく開かれた窓と高い天井で解放感があるスペースがグー。味、空間ともにスッキリした感じが好き。

キャプテン昇輝 ●湯川町2-1-3 ☎57-5240

塩ラーメン 200円

200円という値段の中に無限の可能性を求める塩ラーメンは、オーナーが試行錯誤の上で作り上げたという自家製の塩を使ったスープが自慢の逸品。ちぢれ麺との相性も抜群で、シンプルであっさりしているがその存在感はまさに函館の塩ラーメンの真骨頂といった感。この店ではラーメンのほかにも肉料理やカレーも好評だが、豚1頭を仕入れて自らが解体するなど、その職人としてのこだわりは特筆したいところ。

☐営業時間／午前11時～午後8時45分 (オーダーストップ)
☐定休日／毎月第1、3、5月曜日 ☐駐車場有



青山	何だかとても懐かしい気持ちになるくらい、これが本来の塩ラーメンなのだろうと感じた。自家製の塩を使ったスープの味は流石。具は極めてシンプルだが、やはりこの組み合わせが塩ラーメンにはぴったりなのかもしれない…。
大場	これまさに塩ラーメンの王道という感じ。澄んだスープにほどよい塩加減とコシのある麺。あっさりしていて食べやすい。毎日でも食べられそうな飽きのこない味。自家製で作っているから旨味が十分出ているのだろうか。これでこの値段は驚き。
鈴木	「安いラーメンだから、味もそれなりでしょ…」と思っていたのがびっくり。透明感のあるスープ、シンプルな具で「そういえば昔、ラーメンってこういう感じだったなあ」と、何とも言えない懐かしさを感じられました。

鈴木麻代のお洒落泥棒

スーパーモデル御用達のエステ

生きている間に1度は「スーパーモデルみたい」と言われたい私…。今回は、市内五稜郭町にある「エステティック&ネイル・ヴィサージュ」で、スーパーモデルをはじめモナコのグレース王妃やカトリーヌ・ドヌーブなどの社交界のトップ、マドンナ、ブルックシールズの高い評価を得ているフランスのエステティックブランド「カリタ」のエステを体験してきました。



火山灰のミネラル配合オイルで背中・足のマッサージ。



その後、背中と足に温熱効果のある海藻成分をします。ポカポカして気持ちいい。

タリタリーのトップブランドである「ホワイト」の海藻原液の美容液を下地に塗り目もと、首まで海藻パックをします。

クレンジング、ウォッシング、吸引、フェイス&デコルテのマッサージ。その後、ひまわりの種子を原料とした独自の「ゴマージュ削りカボール」を使用し、西洋のマッサージと東洋のツボ指圧を組み合わせたという独自の施術を受けました。



●体験談●

シデスコインターナショナルエステーションでもあり、アメリカで美容の技術を学んできたという神崎光枝さんが、「カリタのエステは、ほかのエステと化粧品も手技もまるで違う」というだけあって、仕上がりのよさを実感。肌がすっきりして透明感が…。とにかく2時間たっぷりゴージャス、ハイグレードな商品と技術で満足、満足。



取材協力/ヴィサージュ
五稜郭町7-10 ☎31-5332

今回紹介のスペシャルコースは通常15000円(フェイシャル8000円、背中・足マッサージ+パック付き7000円)。青いぼすとで見たというスペシャルコースを10000円で提供(初回のみ)。ほかにはネイル、脱毛、メイク、各種スクールもあります。

寒空の下で頑張る人へ 心も体も温まる1杯を

●移動販売『風雪』

三ツ石

勝哉さん

亜希子さん



工事現場で働く人や釣り人などに、心も体も温まる一杯の美味しいそばを届けている若いご夫婦がいる。

三ツ石勝哉さん、亜希子さんは昨年4月から、ワンボックスタイプの軽自動車によるそばの移動販売を夫婦二人三脚で行っている。市内の埠頭を中心に1日平均5箇所を移動する黄色いボディの『風雪』は今やすっかり埠頭の顔”として知れ渡り、寒空の下で働く人や長時間釣り竿を握る人達の中には、熱心な常連客も増えている。

函館出身の勝哉さんは、もともと鉄筋工の仕事をしていたが腰を痛めて辞め、その後、市内で飲食店を開店。5年間の店舗経営の末、お客さんをお客からお客さんの元へ出向く販売をしようという決心。一昨年の秋から準備を進め、開業に至った。

「販売は意気込みだけでうまくゆくほど甘くない。悪天候などで売り上げが落ち込むなど苦しい時もあったけれど、それでも続けてこれたのは、たかさんのお客様が応援して下さいからです」

My Way

全力投球

道南の頑張る人紹介



「今日は釣れますか?」「天気が悪い日はこつこつと販売も大変だね。三ツ石さん夫婦と利用客の間ではいつもそんな会話が絶えない。お客様とのコミュニケーションを大切に、モットーに、2人は風の日も雪の日も笑顔で明るく営業を続けている。私自身がそば好きだったので、そば作りには研究を重ねました。味にはこだわりを持っています」

メニューは「かき揚げ1月見たまき」(各380円)、「たまき」(330円)、「かけ」(300円)。注文があると勝哉さんが手際よくテイクアウト用の丼に盛り付け、亜希子さんがそれを運ぶ。車の周りには食欲をそそる汁の香りと温かい湯気が、いっぱい広がる。ちなみに夏場には冷たいそばも出すのだぞ。

「美味しいね」と言われた時がやっぱり一番嬉しい。この仕事を始めてよかつたこと心から感じます」

目指すは街中の人から親しまれる屋台にすること…。ぴりりとした冷たい潮風が頬をなでるこの季節。暖を求める多くの人達が待つ場所まで、鮮やかなカラーアイエローがひと際目を引くワンボックスカーが今日も走る…。

イベント会場や、10杯以上の注文がある場合は、希望の場所へも出向いてくれる。風雪は☎0909059546737。

放課後 グラフィティ

函館発!!
ヤングライフスタイル



千葉実加さん、片桐真里奈さん、渡邊舞さんは、函館西高校3年5組のクラスメート。残り少ない高校生活を惜しむ3人のおしゃべりは…。

渡邊「うちら、クラブは全員ばらばらだ」
千葉「卒業間近だよ。3年は早いね」
片桐「みんな、うるさいよね」
千葉「うちら、西高の3年の中で、一番仲いいよね」
片桐「みんな濃いよ」
千葉「卒業したくない。このクラスでもう1度、やりたいな」
渡邊「もう1度やったら、担任の先生が大変そう」
千葉「もう少し、勉強しとけばよかった」
渡邊「進路のこと思えば、やっとなら良かったけど、今はこれでいいよ」
片桐「帰ってきたら、みんなで逢いたいね」
千葉「半年くらいでクラス会しようよ」
片桐「3年かあ、早いよね」
千葉「毎月でもいいね。奇数は札幌、偶数は函館って決めてさ」

新しい年を迎えて
▼新しい年がはじまりました。今年は何んな年になるのでしょうか。▼昨年の暮れは暗い12月が続きました。同居する男性が、女性の連れ子を虐待の末に殺すという事件が連続して起こり、二方、中東の国々では泥沼の報復殺戮が止む気配を見せません。そんな12月に接する度、憎しみによって人が人らしい温かさを失ってしまふことに寒々とした気持ちになります。▼自衛隊のイラク派兵が決定し、憲法の不戦の理念が失われようとしています。国際貢献、平和維持などと美しい言葉をいくら連ねても戦争は殺し合いです。軍隊はそのための組織に違いありません。テレビのニュースも言っています。平和憲法を持つこの国が、いから殺したり殺されたりを容認する国になったのかと不思議に思います。「人の命は地球より重い」という言葉は、たいてい聞いてしまふのでしょ。▼難しいことは分かりません。ただあるのは、個人の素朴な思いです。私は殺されたくないし、同じように人を殺したくもない。だからあなたも殺さないで…と書いた。▼考えてみると、いじめや虐待も戦争も、規模こそ違え本質は同じです。自分と違うものを認めず、排斥しようとする狭い心、己の利益のために他を犠牲にすることに痛みを感じない鈍感さ。根底にあるものは共通しています。▼習慣の違いや価値観の違い、人種や民族宗教の違いをこえて相手を理解しようとする想像力、他人の過ちを許す寛容さ、それが今、私達に求められていてほしいです。▼殺伐とした12月はなく、ほのほの心が温まる出来事に、今年はどうかたくさん出会えるようにと願わずにはいられません。

Voice

吠える「生ゴミ」

飛塚 優

シロを初めて見かけたのは今年の10月である。骨の上に毛皮を着たような薄汚れた捨て犬だった。肩と腰の骨は胴体を突き破るようになり、細い足は震えながら必死に体を支えていた。近寄って手を差しし、犬は牙をむいて低い唸り声をあげた。あと数日の生命力を確かめて私は家路についた。「母さんまた1匹いたよ…今度は白い犬だ」妻が深いため息をついて、悲しげに眼を伏せる。裏夜景の名所は函館市民の「裏景色」が見える所でもある。東山に捨てられる犬や猫等の『生ゴミ?』もここ20年来全く減る傾向にはない。数年前には兎や鶏の類まで捨てられていた。群れをつくる野犬は、生理時の女性にまとわりつき、繁殖期の雄犬は幼女に危害を及ぼすこともある。私も林道で野犬の群れに囲まれたことがあるが、その時の恐怖は今だに忘れることができない。

シロが私に牙をむいたのは、逃げる体力が尽きかけていたためである。体力のある野犬は人間との距離を保ち、尾を振るか又は逃げ去ってしまうものなのだ。尾を振る相手とは餌を与えてくれる人間達である。飢えている環境下では仔を産まない動物も、餌を与えられると繁殖能力が増大する。こうして避妊処置をされていない捨て犬や捨て猫達は、次々と新しい野良犬や野良猫を産む。東山から産業道路に下りていく道筋には、いつも決まった場所に決まった顔ぶれの捨て犬や捨て猫達が群れている。

私は長い間、「生ゴミ」として捨てられ、処理された数多くの「シロ」達を見続けてきた。ワイヤーで首を締めつけられ、もがきながら引きずられていった生ゴミ達。トビやカラスの舞う空の下に力なく横たわり、眼を閉じていった生ゴミ達。処理に困った生き物を、「自分の目に触れない場所」に置き去りにする人達に、これらの光景を見せてあげたいものだ。

シロは雪の降る季節までは生きていた。細長くかすれた遠吠えは、下界に広がる街の灯に向けられているようでもあり、頑として餌をやらない私に向けられているようでもあった。怒りと悲しみを抱いたシロの魂は、今日も「木枯らし」となって夜の雪原をさまよっている。
(自然観察家)

Lunch time レストラン きらり



日替わりランチ
大人880円 小人600円
(各税別)

●函館市本町29-26
ホテルリードコア2階
☎32-2703

寿司が毎日楽しめる、バイキングで人気の日替わりランチ。寿司のほかには、中華風唐揚げやおでん、天ぷら、グラタン、スパゲッティ、サラダなど、和食、洋食、中華と料理の幅が広く、しかも塩分や油分も控えめでヘルシー。ラーメンやそばの種類からスープ、デザートも含めて常時23品以上がそろっている。
営業時間は午前11時30分〜午後2時。年中無休。駐車場有。

マッサージで足のむくみを解消!

肩こりや腰痛、足のむくみなどで悩んでいる人が増えてきているようです。市内川原町の『おの治療院』は、マッサージからあんま、鍼灸、指圧まで行える治療院。院長は国家試験による資格所有者で内臓疾患などによる痛みの治療も行っています。

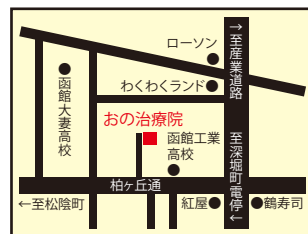


遠赤外線治療器を足に当て、筋肉のむくみをとるマッサージをします。上半身は痩せているのに下半身は太め…という場合はむくみが原因のことがあり、それを解消すると足のたるみや痛みが治るだけでなく、スマートになることも期待できます。また、女性も受診しやすいよう女性スタッフによる女性専門施術コースを設け、来院が困難な人のために出張施術も行っています。医師の同意書があれば各種保険診療もできます。診療時間は午前10時〜午後8時。毎週日曜日・祝日休診。

●川原町1-2
53-54419

おの治療院

同院では、今まで治療を行った中で、足のむくみや冷えて悩む女性が多いと感じたことから、その解消に効果のある治療を充実させています。足のむくみは水分の代謝が悪くリンパや血液の流れが滞ることから起こり、それが冷えることもつながるそう。治療は、フによる女性専門施術コースを設け、来院が困難な人のために出張施術も行っています。医師の同意書があれば各種保険診療もできます。診療時間は午前10時〜午後8時。毎週日曜日・祝日休診。



パッチワークをはじめませんか



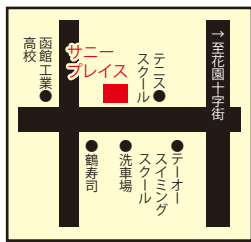
市内本通3丁目に昨年12月、パッチワーク専門店『サニープレイス』がオープンし、早くも人気を集めています。

パッチワーク専用の生地が豊富にそろっている点が好評で、様々な柄の生地が2500反、カットクロスは2000枚前後と、お気に入りを見つけれそうです。詳しくは電話でお問い合わせを…。仲間と楽しく作品を作りたい人、自宅

サニープレイス

でできる趣味を持ちたかった人はぜひ！ 営業時間は午前10時〜午後7時。毎週火曜日定休。駐車場有。
●本通3-2-18
☎56-64457

【E-mail】
info@sunny-place.biz
http://www.sunny-place.biz



輸入壁紙で素敵に室内を演出

有限会社インテリア・ワークス

住宅の新築やリノベーションをお考えなら、お部屋のイメージを素敵に演出できる輸入壁紙を利用してみませんか。

インテリア・コーディネーターで2級建築士の藤田道子さんが経営する『有限会社インテリア・ワークス』は本道で唯一、輸入壁紙を使ったコーディネートを行っている会社。輸入壁紙はクリアな発色とストーリー性のある絵柄が特徴で、自分だけの室内デザインが可能です。

カラフルな色の子供の感性を豊かに含む「ジャックと豆の木」など、夢が広がる絵柄が多数あり



●杉並町6-13
☎32-83334 (FAX兼)
【携帯電話】☎090-3774-6686



今からはじめるスキルアップ

函館ビジネスアカデミー専門学校

転職を考えているアナタ。田家町にある『学校法人また、将来の夢は漠然とし野又学園函館ビジネスアカデミー専門学校』のOAから少しずつ動きはじめるというアナタ。市内ら、どこかへ就職するにしても、独立開業を目指すにしても、今の時代に必要なオフィス業務を学ぶことができます。内容はウィンドウズXP、ワード、エクセル、フォトショップ、ホームページ作成、メール、勤定奉行、簿記などがしっかりと学べ、1年間でスキルアップできると好評です。



●田家町8-22
☎43-7700
singaku@hakodate-bac.jp
http://www.hakodate-bac.jp/

まちの弁護士さん暮らし相談室

境界石について

監修/森越清彦法律事務所
弁護士 森越清彦 ☎45-0042

問隣の土地の所有者が変わり、古い建物が壊されて新築工事が始まったのですが、私の知らない間に以前あった筈の境界石が引き抜かれて、隣の工事業者が新しい境界石を勝手に入れてしまいました。以前の境界石の位置と違うような気もしますが、どのようにしたら良いでしょう。

答土地の境界を示す境界標を移動したり、取ってしまったりして土地の境界を認識できないようにしたものは、5年以下の懲役、又は50万円以下の罰金に処せられますので、あなたは工事業者を刑事告訴することもできますが、工事業者が新しく設置した境界石が正しい境界を示すものだと争った場合には大変難しいこととなります。公法上の土地境界と、土地所有の範囲の認識とは異なることがありますので、あなたとしては改めて隣地所有者に対して納得の行くような測量を求め、その測量結果に基づいて境界石の位置が正しいか否かを確認する必要があります。仮に、相手方においてこれを拒絶するようであれば、裁判所に境界確認の訴えを起こさなければなりません。裁判所で確定された境界と、新たに設置された境界石の位置とが異なっていた場合は、改めて正しい位置に境界石の設置をするように求めることとなります。境界石に関する費用負担について、一般論としては、設置のために要する費用は折半することになり、そのための測量費用は土地の広さに応じて分担することと法的には決められておりますが(民法223、224条)、本件の場合には相手方の勝手な行為に端を発していますので、相手方にはこの点を訴えてこれらの費用を相手方に負担させるべきでしょう。

おもしろ雑学 言葉編

ことわざや慣用句には同じような意味を表すものがあります。A~Jまでのことわざの意味に近いものをア~コの中から選んでみましょう。あなたはいくつできますか。

- | | |
|-----------|----------------|
| A 虻蜂とらず | ア 青天の霹靂 |
| B 弘法も筆の誤り | イ 豚に真珠 |
| C 紺屋の白袴 | ウ 忠言耳にさかろう |
| D 五十歩百歩 | エ 弱目目にたたため |
| E 月とすっぽん | オ 糠にクギ |
| F 泣きっ面に蜂 | カ 医者の不養生 |
| G 猫に小判 | キ 二兎追う者は一兎をも得ず |
| H 寝耳に水 | ク 大同小異 |
| I 暖簾に腕押し | ケ 猿も木から落ちる |
| J 良薬は口に苦し | コ 提灯に釣り鐘 |

答え _____
A=キ B=ケ C=カ D=ク E=コ F=エ G=イ H=ア I=オ J=ウ

good taste

探偵事務所と言ってもどんな場所なのか分からず不安だったり、料金が高額なのでは...と考える人も少なくないはず。そんなアナタにオススメしたいのが、市内美原3丁目にある社団法人日本調査業協会連盟員・北海道調査業協会会員の『鳴海探偵事務所』(加盟員番号1764号)。



事務所内は明るい雰囲気、所長をはじめスタッフも気軽に相談に応じてくれます。所長は、13年間警察官として働いていましたが「本当に困っている人の力になりたい」とこの事務所をオープンし、低料

金で調査を行っています。調査内容は浮気調査、交通事故相談、調査、所在・行方不明調査、ストーカー対策、ポテターガードなどで、すべて1時間2000円(交通費などの実費は依頼者負担)。

そのほか、様々なジャンルの依頼を受け付けています。警察官だった経験が調査や対策に生かされている点も見逃せないうところ。もちろん、秘密厳守は徹底しているので安心。困っていることや悩んでいることを解決したい人は、ぜひ相談してみてください。(相談は無料。詳しくはホームページまたは電話でお問い合わせ下さい。受付営業時間は午前9時~午後5時。毎週水曜日定休。

●美原320-22

太陽美原ビル2階

☎46-2228

http://www6.ncv.jp/~koh2011/

good shop

秘密厳守! 困っている人の強い味方

鳴海探偵事務所



●田家店II田家町7232階
☎42-9101

市内人見町にある『カイロバランスやまだ』で扱っている函館初のドイツ製治療器「ハイトップ」が話題を集めています。従来の治療器は、筋肉を和らげる働きをしていましたが、この治療器は細胞に直接働きかけ、筋肉そのものを疲れにくくします。また、新陳代謝を良くしたり脂肪を燃焼させるなどのダイエット効果が大幅にアップ。ダイエットしたい人にもオススメと言えます。現在、ダイエット目的でこの治療器を使っている人は多数いますが、

函館初の画期的な治療器に注目! カイロバランスやまだ

合わせて「耳つぼダイエット」も行い、格段の成果を上げているのだとか。そのほか、肩凝りや腰痛などの痛みなど17以上の症状に対応。このような働きを持つ治療器は「ハイトップ」のほかはありません。ダイエットはもちろん、気になる症状のある人は一度相談してみたいかがですか。診療は午前10時~午後8時(完全予約制)。毎週日曜日休診。駐車場有。

個性と価値観を尊重する老人ホーム

ベーネ函館

函館で豊かな老後を送りたい。高齡化社会の中、市民のそんな思いにこたえてくれる介護付有料老人ホームがこのほど開設されました。医療法人社団飯田内科クリニックグループ「ベーネ函館」は、函館裏夜景を望む市内東山町の8600坪あまりの敷地に建つ、道南初の終身利用権方式の老人ホーム。入居者の生活習慣や価値観を尊重した運営理念のもと、自分のペースで食事できるシステムや、自主性を尊重した機能訓練などを充実。また、敷地内の庭園や散策路、函館山と海を望む展望浴場やラウンジで自分だけのゆったりできる時間を過ごすことが可能な快適な施設です。



飯田善樹理事長

さらに「接心介護」という理念のもと、看護士と職員が入居者一人ひとりに心の通ったおつきあいをします。そしてもちろん、入居後の入院などの際にも安心な終身利用権方式にも注目したいところで、同グループの飯田善樹理事長は「高齡化社会のニーズに対応した道南では初めての試みによる有料老人ホームです。豊かな老後を送りたい、あるいは送らせてあげたいという思いのある方にぜひベーネ函館の存在を知っていただきたい」と強調。「ベーネ」とはイタリア語で「よりよく」「善」「健康」などの意味を持つ前向きで明るい言葉。前向きで明るい高齡化社会について考えてみませんか。入居相談室はフリーダイヤル0120-337675。

デザート&軽食バイキング ハイアンカフェ&レストラン・パイオハナ



市内本町にある『ハイアンカフェ&レストラン・パイオハナ』は、ハワイの音楽が流れる癒し系の空間を使ったメニューが並ぶ「デザート&軽食バイキング」(1人90分1800円)。2月14、15、21、22日。時間は正午~午後4時(午後3時までに入店)。なお、ランチタイムも好評でこちらは850円。2000円。ランチタイムに2階のフリースペースでデザート、エビとアボカドのサラダや生フルーツをたっぷり使用したサラダ、シェフご自慢のスパアリブやグアバで煮たソーセージのサンド、ハワイのおにぎり、スパム、パスタ、ワイン、生ジュース、新宿高野の紅茶が味わえます。デザートバイキングの日程は1月が17、18日、2月が14、15、21、22日。時間は正午~午後4時(午後3時までに入店)。なお、ランチタイムも好評でこちらは850円。2000円。ランチタイムに2階のフリースペースでデザート、エビとアボカドのサラダや生フルーツをたっぷり使用したサラダ、シェフご自慢のスパアリブやグアバで煮たソーセージのサンド、ハワイのおにぎり、スパム、パスタ、ワイン、生ジュース、新宿高野の紅茶が味わえます。

●本町32-7

☎31-0155

http://gnaw.co.jp/h26700/

牛乳パックで作る レジ袋ストッカー

スーパーマーケットでもらレジ袋の収納をどうしていますか。

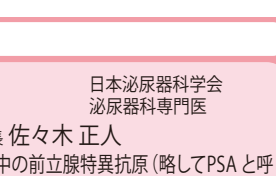
牛乳の空パックと使わなくなった古いくつ下で作る便利な「レジ袋ストッカー」の作り方を今回は、『ナチュラルギャラリーののの』の、こがめいづるさんに教えていただきました。

作り方

- ①牛乳パックの上部を開き、上から2.5cmを切り取る。
- ②角を内側に折り込み、取り出し口を作る。
- ③底を三角にカッターで切り取る。
- ④逆さにしてくつ下をかぶせ、コーナーをかかとにあわせ、5cmを残して上を切る。
- ⑤両側にキリで穴をあけ、麻ひもを通す。くつ下の内側に両面テープを貼り、牛乳パックの内側に貼る。



シンプルなくつ下には、ワッペンをつけてアクセントに。



- 材料
- 牛乳パック…1個
 - くつ下(長めのもの)…1枚
 - 麻ひも…少々
 - 両面テープ…少々
- 道具
- カッター ●はさみ ●キリ

取材協力
こがめいづる(花の気もち研究所)
ナチュラルギャラリーののの
●松風町9-15
チャレンジショップ大門屋内
☎23-3403

本紙記者が オススメ! いい店みつけた 函館大沼 プリンスホテル

●当番/鈴木 麻代

スキーやスノボ、温泉など、冬が楽しい大沼。たっぷり遊んだ後は、七飯町西大沼にある『函館大沼プリンスホテル』で人気の「日本全国食べ歩きサンデーブッフェランチ」で美味しいひとときをいかが…。雪景色の駒ヶ岳を眺望する恵まれたロケーションの中で、シェフが腕を振るう月替わりの郷土料理を50種類以上味わえます。

会場内に実演コーナーがあり、メイン料理はシェフがその場で料理。できたてを出してくれます。ジュージュー焼きあがる音や香りでムード抜群。普段はなかなか食べられないような高級食材を使用した料理なども出ているのがうれしい点です。

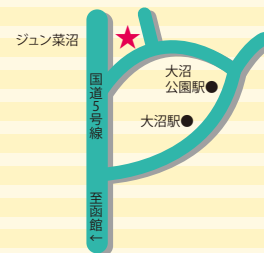
1月は、「北海道・東北地方」で、たらじゃっぱ汁、ずわいがに、きりたんぼ、鮭の三五八漬焼、いか鍋。2月は「関東・甲信地方」で、あんこう鍋や焼きギョーザ、深川井、中華料理、ちゃんこ鍋、柚子うどんなどです。料金は大人2100円(ハセガワストアで

前売り購入の場合、ワンドリンク付1800円)、小学生1260円。毎週日曜日の午前11時30分～午後2時。

●七飯町西大沼温泉

☎67-1111

<http://www.princehotels.co.jp/hakodate/>



こんにちは診察室

採血による前立腺ガンの診断

日本泌尿器科学会
泌尿器科専門医

乃木クリニック泌尿器科院長 佐々木 正人

前立腺にガンがないかどうかを調べる目的で血液中の前立腺特異抗原(略してPSAと呼んでいます)という物質を測定する検査が一般的になっています。

しかし、前立腺ガンの診断にあたり、PSAの感度は優れていますが、完全ではないということを知っておく必要があります。PSAが正常値の範囲内にあっても前立腺ガンである場合があります。

このPSAは、どろどろした精液をさらさらにする役目があり、前立腺にだけ存在する物質なのです。しかし、正常な状態でも約0.1%が血液中に漏れています。

加齢、前立腺肥大、前立腺の炎症や射精の後など前立腺ガン以外の原因でもその血液中の量は、正常の上限を越えて上昇します。PSAが正常値を越えて上昇した場合、その数値の程度によっては前立腺ガンの可能性を考えて前立腺の組織を1部採取し診断を確定するための前立腺生検(せいけん)という検査を行うこととなります。

しかし、PSAの値にもよりますが正常値の3倍程度までの上昇なら65%から75%の人でガンの組織は認められず良性という結果が出てくる場合が多いのです。

これはPSAが前立腺という臓器にだけ存在する物質ではあるが、前立腺ガンだけの影響を受けてその血中濃度が変化するのではないことを示しています。

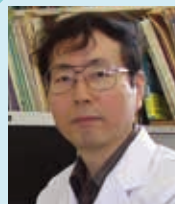
このような場合、本来は前立腺にガンがなく前立腺生検を受けなくてもよい人までPSAの数値のために生検を受けさせられていることとなります。このようなことを少しでも減らすために、PSA値が高い人のなかで、いかにして前もってガンのない人を識別し、不要な生検を省略できるか、様々な工夫が行われています。中でもPSA値の変化を時間の経過とともに追跡するのも1つの有効な方法です。ガン組織の量が增大するにつれてPSAの値も上昇することが多いからです。

●乃木町7-5 ☎32-3700

ドクター講座

じかくのある方へ

一色医院院長 一色 道夫



「3人に2人は痔主」とよくいわれておりますが、昔から多くの人が、痔で悩んでいたようで、すでに紀元前400年、ヒポクラテスの医学書に痔の治療法についての記載があります。日本には、仏教伝来と共に中国から伝わったとされております。

一口に痔といっても、痔核・痔瘻・裂肛など色々あります。1番多いのは、かのフランス皇帝ナポレオンをも苦しめたという痔核です。以前は肛門の静脈のうっ血(静脈瘤)がその成因とされてきましたが、最近では肛門上皮やその下の色々な組織がゆるんで、大きくなったものと考えられるようになりました。痔核の症状は、外痔核か内痔核かによって異なります。外痔核は痛みを伴う事が多く、内痔核は痛みはなく、出血と肛門からの脱出が主な症状です。

治療として、出血や初期の脱出に対しては、坐薬療法や冷却療法などが行われます。しかし、出血が持続したり、脱出した痔核が、指で押し込まないと戻らなくなるという状態になると手術が必要になります。手術も、以前は痔核をできるだけ切除する方法が行われていました。しかし、痔核のできとこは、お尻のしなりに重要な役割のあることがわかり、最近では気になる部分のみを切除し、過度の侵襲を避ける方法が行われております。また、手術を躊躇する理由として「手術の痛み」や「仕事を休めない事」などが1番多い事もあって、近年痛みが少なく、入院期間を短くする方法が色々試みられるようになりました。その1つにレーザーによる新しい治療法があります。もとは、食道静脈瘤という病気の治療に用いられたものを、痔核に応用したものです。当初は、従来の手術方法に比べ、根治性がおととされておりましたが、最近では、レーザーの使用法の工夫により、同じような結果が得られております。1番の特徴は、肛門に対して、侵襲が少なく、術後の痛みも少ない事です。このため入院期間も2〜3日ですみます。

痔という「痛い」といったイメージや、恥ずかしいため放置している人も多くみられます。痔も初期治療が大切です。早めの治療をおすすめします(当院では診察を受けられない人のために電話による相談を行っています。時間は午後5時〜午後6時、☎23-2396)。

●宝来町7-15 ☎23-2396

みなとまち市民プラザ

このコーナーでは、読者の皆様からのお便りや情報をお待ちしております。営利目的の情報は本紙広告をご利用下さい。

TEL (0138) 27-9210 FAX (0138) 23-5699

担当/青山

2004年初めての発行となり。本年もご愛読、よろしくお願致します。

さて今回は、寒い季節にぴったりのラーメン特集。毎回大好評の、本紙記者食へ歩きシリーズにより、ラーメン激戦区のひとつといわれる漁火通の噂のラーメン店に入店をあててみました。あなたの好みにぴったりあいなうラーメンは見つかりましたか？

編集室では読者の皆様からのお便りをお待ちしております。

読者の声

●『函館のゴミ収集の方達は素晴らしい』に異義あり

このコーナーの『函館のゴミ収集の方達は素晴らしい』を読んで、確かにその通りだと思えます。しかし、それは函館のゴミ収集所の設置のあり方がそうさせているのではないのでしょうか。私は函館に住んで3年の通勤族ですが、函館のゴミ収集の仕方は疑問を感じます。一般の地域だと町内で班ごとな

読者の声

●11月28日号の『読者の声』を読んだ

11月28日号の(わがまま主婦)さんの記事を読んで悲しくなりました。私は釧路生まれで24年過ごしました。主人の転勤で離れて7年、2回帰省しますが、離れて故郷の良さを実感していません。釧路独自のそばやラーメンも懐かしく思います。「見れば懐かしみえる温原もたくさんの丹頂鶴が飛んでいるのを、ドライブ中に見つけたりするのも当たり前のように、住んでいた頃は思っていました。全道、全国、いろいろな所があり、自然、人々がいます。良い点もあれば悪い点も必ずあります。転勤して歩く、どうしても悪い点が先に目に付いてしましますが、それも含めて街に愛着を持っている人がいるということを考えてはならないのかなと思っています。(富岡町、花咲カ)

*皆様の意見もお聞かせ

どに何箇所かゴミ収集所を設けていると思えます。掃除当番も順番にします。ですが、私の住んでいる地域やそのほか市内を車で走ると2、3軒、ひどい所では1軒ずつ、道路端あるいは自宅の金網製のゴミ入れに出しています。これでは収集の方も車に乗らずに走らざるをえないと思えます。戸別に設置されている金網のふたをいちいち開けて回収するのは、果たしてこれは能率のよい方法なのでしょうか。若くてランニングで走つてさわやかだというの、そうしなれば回収できないからではないでしょうか。(匿名希望)

●読者の皆様はどう思われますか？ また、ゴミ収集の仕事に携わる人の意見なども、ぜひお寄せ下さい。

●お店の人のサービスの質について

●お店の人のサービスの質について

●お店の人のサービスの質について

インフォ

11月17、18、24、25日に『ののか』で絵本作り講座

市内松風町チャレンジヨップ大門屋内にあるナチュラルギャラリー『ののか』では小学生から大人までを対象に絵本作り講座を開きます。11月17日、18日は『ミニミニ絵本作り』で、ポケットに入るような小さな絵本作ります。11月24日、25日は『折りたたみ絵本作り』で、折りたたみだけでできる楽しい絵本作ります。時間はいずれも午後2時〜4時。参加費は1回500円で、材料費(絵本1冊)500円、1000円です。幼児は親子で参加が可能です。詳細は『ののか』☎23-3403までどうぞ。

●お店の人のサービスの質について

●お店の人のサービスの質について

プレゼント

函館大沼プリンスホテルより『サンデーブッフェランチ』食事券を2名様にお贈りいたします。今回の『いい店みつたえ』コーナーで紹介した、『函館

に函館は一大観光地なのに、接客レベルはお世辞にも高いとは言えないと思えます。私は他都市から転勤してきたのですが、「ホントに観光地？」と驚かされるような接客はかきり目立つような気がしました。コレって、住めば都、論争に通じていくような気がするのですが…

函館のイメージ悪くなる、カンジわる、って。私もそう思い気味な1人だったりして(苦笑)。

●私達スタッフはこのコーナーを通じての論争を望んでいるわけはありませんが、このような読者の声を通じて、住み良い街作りや、観光客などのお客様に優しい街作りについての意識を高めることは必要であると考えています。決して悲観的な悪口トークで盛り上がるというのではなく、一歩進んで『どうすればもっと良くなるのか？』という論点に、皆様のご意見が展開することを願っております。ぜひお便りをして…。

●私達スタッフはこのコーナーを通じての論争を望んでいるわけはありませんが、このような読者の声を通じて、住み良い街作りや、観光客などのお客様に優しい街作りについての意識を高めることは必要であると考えています。決して悲観的な悪口トークで盛り上がるというのではなく、一歩進んで『どうすればもっと良くなるのか？』という論点に、皆様のご意見が展開することを願っております。ぜひお便りをして…。

●私達スタッフはこのコーナーを通じての論争を望んでいるわけはありませんが、このような読者の声を通じて、住み良い街作りや、観光客などのお客様に優しい街作りについての意識を高めることは必要であると考えています。決して悲観的な悪口トークで盛り上がるというのではなく、一歩進んで『どうすればもっと良くなるのか？』という論点に、皆様のご意見が展開することを願っております。ぜひお便りをして…。



大沼プリンスホテルより『サンデーブッフェランチ』の食事券を2名様にお贈りいたします。名・電話番号を明記し、〒040-8605、函館つくくミッド事業部「大沼プリンスホテルプレゼント」係まで。締切は1月26日。

●私達スタッフはこのコーナーを通じての論争を望んでいるわけはありませんが、このような読者の声を通じて、住み良い街作りや、観光客などのお客様に優しい街作りについての意識を高めることは必要であると考えています。決して悲観的な悪口トークで盛り上がるというのではなく、一歩進んで『どうすればもっと良くなるのか？』という論点に、皆様のご意見が展開することを願っております。ぜひお便りをして…。

●私達スタッフはこのコーナーを通じての論争を望んでいるわけはありませんが、このような読者の声を通じて、住み良い街作りや、観光客などのお客様に優しい街作りについての意識を高めることは必要であると考えています。決して悲観的な悪口トークで盛り上がるというのではなく、一歩進んで『どうすればもっと良くなるのか？』という論点に、皆様のご意見が展開することを願っております。ぜひお便りをして…。

本紙厳選商品ガイド

●申込問合せ ☎23-5688 担当/本間

エバメールゲルクリーム 体験レポート

若い時より乾燥肌が改善されました

市内神山町在住 嵐田京子さん エバメールゲルクリームを使いはじめ、3年という市内神山3丁目在住の嵐田京子さん52歳は、若い頃から肌が乾燥性でカサカサしたり、洗顔後、つっぱる感じがしたそうです。ケアが不十分の場合、肌がひび割れるということもあったのだとか。うるおいを残すという石けん洗顔しても、つっぱり感があるほどでした。肌は常にそういう状態なのでケアは欠かせませんでした。けれど、あれこれつけるのは嫌いで、ケアは簡単にしたいと思っていました。そこで出会ったのがゲルクリーム。これひとつで、乳液やクリームの役目をするゲルクリームの使いやすいうところが気に入りました。

普段からメイクはほとんどしないという嵐田さん。現在使っているのはゲルクリームと化粧水だけですが、ゲルクリームを使うようになってから、乾燥がちだった肌に潤いがあるようになったといいます。「若い時より、いまの方が肌の調子がよくなった気がします」と感想を話して下さいました。

エバメールゲルクリーム 180g入(消費税込) 3,700円

内容量 全成分: グリセリン、ヒアルロン酸、コラーゲン、グリセリン、アミノ酸、コラーゲン、オウゴン、カプロキリブ、水

編集後記

埠頭を渡る冷風を感じながら、そばの移動販売をする三ツ石さん夫婦取材した。「妻が、『私はあなたについてゆくだけ』と言ってくれたから、迷わずにこの商売をやる決心がついた」という勝哉さんの言葉を聞いて、外は寒いハズなのに、僕の目頭と胸は熱かった…。(慎)

新しい年を迎え今年こそは…と決意したことがいつか中途半端に終わってしまった。そこで決意と挫折の繰り返しに終止符を打ち今年は何もかえることに。それは、年の終わりにひとりで自分をはめること、ほめられる自分になること、この1年頑張ってみよう。(亜)

軒先から下がるつららは冬の風物詩。つららを雪にさしたり剣にしたりと冬の遊びに欠かせなかった。つららは室内の暖かい空気が屋根に積もった雪を溶かし、それが凍ったもの。断熱の行き届いた現在は見つけることはむずかしいが、この会社で見つけた。これって…？(子ヨ)

次回「青いほと」発行は1月30日(金) 次号予告「函館のロングセラー物語」

広告のお申し込み ☎23-5688 までどうぞ。

発行/函館つくく株式会社ミッド事業部 〒040-8605 函館市弁天町20番3号 ☎27-9210 (編集室) ☎23-5688 (直通) FAX23-5699 E-mail aoi-post@aurora.ocn.ne.jp

編集長 佐々木 喜美夫
副編集長 青山 慎司
ライター 由井 亜紀 野村 保子 大場 小夜子 鈴木 麻代 花輪 志保里
DTP 武越 史幸
マーケティング 本間 尚子

Marketing Information Delivery

青いほと 広告掲載のご案内

スペース	サイズ(縦×横)	掲載料金
1段1/2	31mm ×119mm	30000円
全1段	31mm ×240mm	60000円
2段1/2	65mm ×119mm	60000円

上記は凡例。ご字種により各種サイズを用意しております。また、記事広告等もごさいいますので詳細は電話にてお問い合わせ下さい。なお、当方に広告版下を制作する場合は1段あたり5000円が版下制作費用として別途がかかります。また、求人広告の掲載料金は上記とは異なります。ご案内は全て税別です。 函館つくく(株)ミッド事業部 ☎23-5688