

# 青いほすと

Issue.293  
2004.1.30 [fri] **FREE!**

発行/函館どつく株式会社ミッド事業部  
〒040-8605 函館市弁天町20番3号

【編集室】 ☎27-9210 【営業業務】 ☎23-5688  
【FAX】 23-5699 【E-mail】 aoi-post@aurora.ocn.ne.jp  
【URL】 http://oceanplace.jp/aopos/

## みなとはうだて



コアップ・ガラナの製造工場(株式会社小原)

今や全国区の人気を誇る函館発のロングセラーのひとつ、コアップ・ガラナの製造発売元「株式会社小原」は平成11年に、発売当初に使われていた懐かしい瓶入りの復刻版「アンチックボトル」を発売し、注目を集めました。函館っ子ならおそろくほとんどの人が知っているコアップ・ガラナの昔のボトルの独特のデザイン。その発想は、女性のウエストラインをモチーフに作られたという、あのコアップ・コーラの有名なボトルデザインに対抗して、日本女性の象徴的存在のひとつである舞妓さんの姿をモチーフにデザインしたというものでした。

日本ほど美味しい水に恵まれないアメリカという風土で大ヒットし、世界中の誰もが知っている世界の清涼飲料水になったコアップ・コーラ…。しかし、相手がたとえ世界の「コアップ・コーラ」であったとしても、同じ清涼飲料水メーカーとしては負けたくない、というあくなき情熱とチャレンジ精神が、今でも函館市民に根強い人気の、シャンパンのような味と香りを持つ「おらが街」の清涼飲料水を産み出したのです。

地域で生まれ、地域の人達に昔から愛され続けるロングセラー。そこには地域サイズという枠には決して留まらなない、作り手達の限りなき夢と情熱の物語が幾つも存在します。そしてそれらはいづかの時代も地域の活力の原点であり、最近よくいわれている「地域活性化」のための大きなヒントでもあります。

今回は函館っ子に長年親しまれている、この街のロングセラーの一端に着目してみました。それらは一個のコロッケだったり、ケーキだったりとても素朴な物ばかりですが、それぞれ誕生までには素敵なエピソードがあり、その誕生秘話の中にこそ、商品力だけではない、内に秘めた魅力が隠されているような気がします。

函館で生まれ育った生え抜き商品の存在を知り、地元・函館の人達が買っこと、使うこと、そして伝えてゆくこと。すなわち「地産地消」とか「身土不」といったものの考え方をこそ、私達函館市民がこの街で豊かに暮らし、そして豊かな街を育んでゆくことにつながってゆくのではないのでしょうか…。

今回紹介した物のほかにも、函館発の優れた商品、技術は数多くあります。それらに注目して、良い物があれば積極的に買い、生活に取り入れてみてはいかがでしょうか。

## ロングセラー物語

## コロッケ

久阿さ利本店



コロッケ 1個 50円

営業時間／午前9時～午後6時  
定休日／毎週水曜日  
●宝来町10-11 ☎23-0422

市内宝来町にある精肉店の老舗「久阿さ利本店」の創業は明治34年。市民に長年愛され続けるコロッケは、戦時中の物資が不足していた時代に作られはじめた。この店は創業当初より、豚を1頭仕入れて職人さんの手にとり解体して販売しているが、コロッケには、精肉としては売られない豚肉の美味しい部分を挽肉にして、ジャガイモ、玉葱とブレンド。それを自家製のフードを用いて高温でカラッと揚げるこの店ならではの逸品。食べる物が少なかった時代、多くの市民の舌を満足させたよと作り上げられたコロッケは今も1個50円と昔ながらの値段が嬉しい人気のロングセラー。毎朝5時30分から仕込みがはじまり、午前9時15分頃に店頭に並ぶが、いつも午前中で完売とか、お求めは電話での事前予約をオススメしたい。

## べこ餅

市中屋



べこ餅 1個110円

営業時間／午前7時30分～午後7時30分  
定休日／毎週日曜日  
●谷地頭町26-11 ☎23-3027

和菓子店『市中屋』は、創業が4代前までさかのぼるという老舗中の老舗。現在の市内谷地頭町に店を構えたのは昭和9年の大火後でそれ以前は青柳町にあったそうす。創業当時は雑貨販売の傍ら和菓子を売っていましたが、次第に人気が出て本格的な和菓子店になりました。1番人気は「べこ餅」（110円）。色が黒糖1色よくみかける白と茶の2色のものと違い、その作り方は祖父の代から変わっていないのが魅力。1つひとつ手作りできしつかりした歯応えのあるこの店ならではの味には根強いファンが多く、わざわざ市外から買いに来るお客さんもいるのだとか…。先代から継承した製法について「これからも決して変わることにはありませぬ」と4代目の市中書浩さんは話しています。

## コアップ・ガラナ

株式会社小原



コアップ・ガラナ復刻版  
アンチックボトル  
230ml入 120円(税込)  
スーパーマーケット、コンビニ、エンスト  
アなどで取り扱い

●本社／亀田港町39-40 ☎45-8990  
●工場／七飯町字中島29-2 ☎65-6545

市内亀田港町に本社を持つ『株式会社小原』は昭和6年創業。同25年より法人化となり、ロングセラー「コアップ・ガラナ」は同35年から製造販売がスタートした。ブラジル産のガラナの実から抽出したエキスを主原料にした同製品は「日本コアップ株式会社」が認定した製品だが、当初は、当時爆発的人気を誇った「コア・コー」との市場競争の中で味や香りの面で試行錯誤が繰り返され、現在のヒットになった「シャンパン」のような味わいは、道内の漁村で漁師さんがウイスキーをガラナで割って飲んでいられるのをヒントに作り出されたという。3世代に渡って愛され続ける小原のコアップ・ガラナの人気は今や全国区。現在はペットボトルタイプが主流だが、平成11年に発売された瓶入りの復刻版は記録的売り上げを達成した。

## ソーセージ

レイモンハウス元町



営業時間／午前9時～午後9時  
定休日／年中無休(年末年始を除く)  
●元町30-3 ☎22-4596

市内元町に店舗を構える『株式会社カールレイモン』は、「レイモン」さんの「ソーセージ」で全国的に有名。「胃袋の宣教師」といわれたレイモンさんは大正末期に函館市内に定住し、本物の味にこだわったハム、ソーセージを作り続けた。手作りのため販売数量は限定で、店にはいつも行列ができたという。レイモンさんが作り続けたハム、ソーセージは現在、工場生産となったが、弟子だった福田俊生氏が直伝の製法を継承し、昔ながらの伝統の味を変わらず守り続けている。最少限度の添加物しか使わず、保存料や着色料は使っていない。ウインナーは、豚牛合い挽きのあさりした口あたりで、フランスフルトは豚の粗挽きを使用し、コクがあつてパリとした食感が人気。ウインナー、フランスフルトともに580円。

## クワードケーキ

五島軒



クワードケーキ 1500円  
(クルミのパイ)

末広町本店 十字街プロミエルカモイ店  
棒二森屋 丸井今井 1-1-1 ヨーカドー函館店  
ハイパーマーケットダイエー上磯店ほか  
市内直営店にて取り扱い

●本店／末広町4-5 ☎23-1106

五島軒の「クワードケーキ」（1500円）は誕生から50年経つ、香ばしさが人気のクルミのパイ。当初は結婚式の引き菓子でしたが、その味が評判となり、一般向けに発売されることになりました。バター風味のパウンド生地をパイ皮で包んで焼き上げたもので、小麦、砂糖、バター、ミルクがすべて同量に配合されています。この製法は焼き菓子の最も基本となるもので、当初は材料をすり鉢ですべて混ぜ合わせていましたが、現在はミキサーによる作業に変わりましたが、季節や材料の状態でも多少分量や作り方が変わることとはあっても、製法の基本は50年前と変わらず。シンプルな味ですが、これまで長い間愛されてきた理由のようです。現在、その人気は市内だけでなくぐまらず、五島軒の知名度と同様、全国区になっています。

## いなりずし

弁慶力餅三晃堂



いなりずし 6個入360円

営業時間／午前8時～午後7時  
定休日／年中無休(正月期間を除く)  
●松風町4-11 ☎23-1709

「大門地区にこの店あり」と言われる『弁慶力餅三晃堂』の創業は明治40年。初代店主が函館大火の直後、一面の葦原だった市内松風町の現在地で干菓子の製造販売に着手したのがそのはじまり。戦後、大福餅など餅菓子を主体とした和菓子製造販売に転じ、いなりずしの発売は昭和32年からスタートした。以来、餅菓子といなりずしは大門名物と呼ばれ、多くの市民に愛されてきた。長年の人気の理由について「厳選された良い米を使用していること、その日の朝に冷凍保存はせず、手作りにしたものをその日のうちに店頭に出すこと」と4代目店主の野路邦英さんは言う。いなりずしは6個入が360円、10個入は600円。



### 連載企画 健康と美しさのために

## 美容化粧品に求められるもつこの道

美容医療研究所 所長 村山 良介

化粧や美容は楽しく望み、ひたれて美しくなることを持ち、良い感じの幸福感に、求めました。薬や美容マッサ

「美しい健康の会」には大きく3つの目的があります。1つは厚生労働省の方針により、化粧品品の自由化がはじ

ーシなど、色々な方面での研究が重ねられてきました。新しく誕生した化粧品は、ジェル状の薄く、膜による保湿と皮膚の保護、汗を吸収して腋臭を防止する効果、無菌状態で作られることの安全性、成分の99%が水からなり皮膚に刺激を与えないなどの特徴があります。この化粧品をより良いものにするために、全国各地の医療機関で調査をはじめます。この化粧品をもっと使い良いものにするために、『美しい健康の会』の皆様と一緒に改良していきたいと思っております。

「美しい健康の会」には大きく3つの目的があります。1つは厚生労働省の方針により、化粧品品の自由化がはじ

● 梁川町 6-6-303

☎ 312797

FAX 312798

## 道南くらしの豆事典 啄木と函館

26歳という若さで病死した薄幸の歌人・石川啄木。函館にはたった数か月の滞在だったにもかかわらず、啄木と函館の関わりには深いものがあります。立待岬の啄木一族の墓に刻まれた有名な「東海の小島の磯の白砂に われ泣きぬれて 蟹とたはむる」や、函館公園の歌碑「函館の青柳町こそかなしけれ 友の恋歌 矢ぐるまの花」、大森浜の浜辺を歌ったと言われる「いのちなき砂のかなしよ さらさらと 握れば指のあひだより落つ」などの短歌は教科書などを通じて、読者の皆様も1度は耳にしたことがあるのではないのでしょうか。

啄木は明治40年、故郷の浪村村を追われるように後にし、函館にやってきます。そこで若い詩人や歌人たちのグループ『苜蓿舎(ぼくしゅくしゃ)』の同人となり、弥生小学校の代用教員、函館日々新聞の記者を務め、家族も呼び寄せます。しかし、平穏な日々も長く続かず、同年の函館大火で職を失って札幌へと去ってゆくこととなります。

市内末広町にある函館文学館の2階には、夭折の歌人・石川啄木の文学人生と函館に残した足跡が、詳しく紹介されています。



「美しい健康の会」には大きく3つの目的があります。1つは厚生労働省の方針により、化粧品品の自由化がはじ

「美しい健康の会」には大きく3つの目的があります。1つは厚生労働省の方針により、化粧品品の自由化がはじ

## It's Local Power!

地域活性化の原点とは、地域発の素晴らしいモノを地域の人が買うこと! 使うこと! 広げること!



「イベント絡みの商品から官公庁向けの災害対策用の乾いまくらさまさま製作用品に取り組み私共



## 地域色活かした商品展開

風味豊かな「カロリーカンパン」が好評

北海道製菓株式会社

函館市大縄町15-22 ☎ 41-6575

北海道製菓の「ミルクパン」(パン)といえは昭和30〜40年代生まれの函館の子には懐かしい菓子パン。いずれも現在は生産されていないが、リング状になったミルクパンを子供の頃、市内・千代台の野球場や市民プールの帰りに食べたという人も少なくないだろう。

市内大縄町に本社と工場を持つ『北海道製菓』の創業は昭和28年。『スケッチやかりんとう』など、庶民的なお菓子の製造メーカーとして長年市民に親しまれてきた老舗だ。

現在の主力商品は国内産の小麦粉100%に発芽玄米を練り込み、てんじ糖と伯方の塩を使って焼き上げた風味豊かな「カロリーカンパン」。乾パンといえは昔から非常食として知られている素朴なお菓子だが、飽食時代といわれる昨今こそ、その健康的な食べ物としての特徴に着目しようと、無農薬の国内産小麦にこだわった製法の乾パンを完

成させた。カロリーカンパンは現在、北海道はもとより、全国の「アール」など健康食品を扱う店舗で発売されている。

また、地元生え抜きの企業にふさわしく、観光土産品の開発にも力を入れはじめ、今や観光土産品として定着しつつある。「いか踊りせんべい」をはじめ、昨年から『はなだてクリスマスファンタジー』にちなんだ「ガトーンショコラ」ポテトチップスを函館地区限定で発売し、函館観光の話題作りに役買っている。

にとでは、地域のさまざまな分野の人達とのコミュニケーションが不可欠」とは宮本正代表取締役社長。今後は、函館の四季をテーマにした土産品の開発を目指すなど、地域色を活かした商品展開に尽力している企業として注目を集めている。

## マグロのユツケ風



我が家のお手軽メニュー

お母さんの腕自慢

市内昭和4丁目在住 尹順華(ユンス)さん

マグロを野菜と一緒に韓国風味付けで食べる「マグロのユツケ風」は、焼き肉のタレを使うのがポイントです。尹さんが親しくしている焼き肉屋さんの奥さんから教わったオリジナルメニュー。材料全部を焼肉のタレで混ぜるだけ。簡単に出来る「マグロの香り」がよみ、かいわれ菜がピリッと食欲を誘います。生で食べられるものなら何でもよく、人参、ヒトマンなどを細く刻んで入れてもいいですね。

### 材料

- まぐろ(ひと口大)…300g
- きゅうり(千切り)…2本
- サニーレタス(ちぎったもの)…4枚
- 大葉(千切り)…6枚
- かいわれ菜…1パック
- 焼き肉のタレ…大4
- ごま…小(山盛り)1
- ゴマ油…小1

### 作り方

- ①ボールの中に、まぐろ、きゅうり、サニーレタス、大葉を入れ、焼き肉のタレとゴマ油を加えて、手で良く混ぜる。ゴマを手で摺り合わせて香りを出しながら加える。
- ②器に盛って、かいわれ菜を添える。

## 青森の目

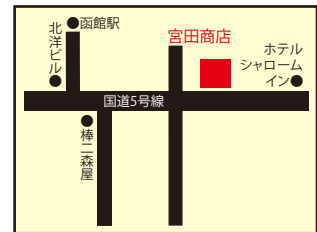
▼「今度、テレビドラマの撮影がやってくる。富良野の倉本先生が書くドラマだ。村じゅうあげて手伝って、いけんかもしらんかな、よろしく頼むで。」そう言われても、私には何が何だかさっぱりわからず、ただ「女優さんや役者さんに会えるかもしれない」という野次馬根性だけが最初のきっかけだったと記憶しています。

▼この原稿を書く頃、『北の国から』への手紙(株式会社がアスミエ)の本を読み終えた。フジテレビの「北の国から」寄せられた感謝の言葉をまとめた単行本で、富良野の人達が積極的に口々に協力した事や、当初はドラマを利用して富良野の知名度を上げたいと地元の人々が思っていた事、さらには多くの人がこのドラマを人生の道標としてきたが、よく分かる1冊だ。特に富良野や麓郷が21年という歳月中で有名な観光地へと変わってゆく様子はよく伝わってくる。▼印象的だった内容は、「ドラマが終わっても、麓郷は人も自然も、何にも変わらない。変わらなくていい」と私らは思っています。という麓郷の住民の言葉。麓郷がやたらと観光地化してしまつたら、シャイな住民や、何もなくて不便だが自然の原風景が素晴らしいという、ドラマで受けた観光客の印象を期待した観光客は、かかりました。▼観光都市のくせに、「観光都市なのだから…」。「観光都市にしては…」。「函館に対する批判的な意見には、そういう言葉ではじまるものがとても多い。そういう意見も重要だが、一方で、観光都市という肩書き故に見失ってしまった大切なものも、この街にはあるのではないだろうか。それとも、いか麓郷という小さな村も、観光地にくせに…」と批判される日々が来るのだろうか。



**おひな様に思いをこめて**  
3月3日はひな祭り。形を飾り桃の花や菱餅を女の子がやさしく美しくそなえます。おひな様なら伝統あるひな人形専門店創業108年の老舗『宮田商店』がおすすめ。豊富な品揃えと信用の歴史で選ぶ人をきつと満足させてくれます。最高級品の久月の人形を桐箱入りで限定販売。おひな様は赤ちゃんの災いを人形に託

して、川に流した故事からはじまったと言われます。時代は変わっても、親から子へ、子から孫へ、変わらぬ思いを今に伝える伝統行事をお祝いしましょう。



**創業明治28年の宮田商店**

●若松町3020  
☎2611000  
☎2244353

子育てひろば

前回に続き、T・Mさんのお便りに対する反響です。

公園恐怖症のあなたへ…

相手の親があなたに怒ったのは当然だと思います。子どもがすべり台から落とされてケガでもしたら…と、どの親も子どもの最悪の状態を想像します。まして子どもが小さければなおさらです。しかし相手の親も、自分の子に手を差し伸べるのが普通では。それをしないであなたの子どもを叱るのはどうかと思います。お互いと言えることは「自分の子どもが1番、と考えていませんか」と言うことです。どんなことが起きて相手の子と自分の子をまじえて理由を聞き話し合うべきではないですか。そして公園におけるマナーを教えるはどうでしょう。すべり台では立たないですべるとか、無理なら助けを求めるとか、高い所なのだから押さないとか。公園で遊ぶのは楽しいことですから大きな事故をおこさないよう目くばりして、お互い気をつけて遊ばせるようにしたら良いと思います。(上磯町、K)

私は結婚していない子どももいないのでなかなか入り組んだことは言えませんが、昨年10月31日号の『子育てひろば』を読んでの感想です。子どもは大人が強い口調で言うだけでドキドキ緊張しますよね。長男さんが1人じゃなくてよかったと思いました。確かに彼のしたことは「もうやったらダメ!」なことでしょうか、子どもが何をしたか、と共にどう思うかでそれをしたか、を見抜くことが大人の役割だと思うのです。「もうしないね? もうやらないね。よーし、いい子だね」とその時言うてくれたら全然違ってたでしょうね。ある資料は 自分の方が正しい事を主張するときこそ、言い方に注意して穏やかに口にするのが大切」とありました。相手に対し完全に有利な位置に立って非難できる時こそ、相手の自尊心を傷つけないように。これは大人同士でもあてはまることですね。この感覚が大切だと思います。難しいですけどね。(本通1丁目、「マ」)

皆様はどう思われますか? ご意見をお待ちしています。

〒040-8605 函館 どんくミッド事業部『子育てひろば』係  
FAX/23-5699  
E-mail/aoi-post@aurora.ocn.ne.jp

**グルメ対決! ゴツコVSカニ・エビ**

冬の味覚を存分に味わうなら市内中道2丁目マリソール『ゴツコ』の2月のイベントがおススメ。マリソールでは月替わりでイベントを企画していますが、2月は旬の味『ゴツコVSカニ・エビ』。冬に1番おいしいゴツコをさばき、それに負けない味とボリュームのカニとエビのメニューも登場。ゴツコはマリソール特製『ゴツコの一夜干し』と『ゴツコの唐揚げ』。市場から仕入れたゴツコをさばいて2〜3日干すという自家製のものが、エビは半身のロフスターが豪華にお皿に乗った『ロ

フスタータルタルソース焼き』。大きなロフスターにこんがりローストしたタルタルソース。味もボリュームも満点の逸品。さらに圧巻は『カニの姿盛り』。丸ごと1パイのカニの贅沢な味わいに大満足間違いナシ!

**マリソール**

ほかにゴツコ、カニ・エビメニューがいっぱい。あなただけにオススメです。マリソールではタニタニ充実のランチタイムも人気上昇中。今なら土曜日、日曜日、祝日利用に限り、プチソフトクリームをプレゼントしています。

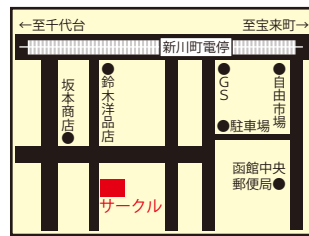
●中道2812  
☎3533300

**アットホームな保育で安心**

**乳幼児クラブサークル**



「赤ちゃんがいても、働を応援してくれる託児所。経歴豊富な保育士による少人数制のアットホームな保育で、初めての子ども、生後間もないこともあり、集団生活に入れるのは心細かったのですが、人数も少なく我が子のようにみてくれるので安心です」と好評を得ています。



●新川町13-6  
☎233788

**終身利用権方式の老人ホームがオープン**

**ベーネ函館**



市内東山町の緑豊かな敷地内にこのほど、道南初の終身利用権方式による介護付有料老人ホーム『ベーネ函館』がオープン。入居者のライフスタイルを重視した運営システムと、8600坪を超える敷地内に建つ施設、さらには緑豊かな庭園や散策路などで注目されています。医療法人社団飯田内科クリニックグループの中の1社が運営。終身利用権とは入居者が入居契約を結び利用料を支払うことにより、契約書に基づいた施設・設備・サービスなどを終身にわたって利用できる権利。治療などのため医療機関などに移ることがあっても施設での生活が可能になった時はすぐに復帰できるという安心のシステムです。また、個人の生活習慣を尊重しようという理念のもと、食事はゆつたりした時間配分が設けられるほか、掃除、洗濯、買い物、までとつぞ。

我が家のワンパク盛り



七飯町鳴川在住  
阿部 治貴(ちかぎ)ちゃん  
平成14年8月1日生



あなたも賢い消費者に

## レジ袋についてのアンケート

前回に続いて、函館消費者協会が行ったレジ袋アンケートの結果です。

「レジ袋をもらう」「時々もらう」という答えを合わせると90%に達しました。また、今後も使いたいかという設問には「時々使う」を含め80%が「使いたい」という回答でした。

さらに、レジ袋についての考えを聞く質問では、「レジ袋は必要である」「使うのは問題ない」という答えが、半数の50%だったのに対し、「レジ袋を使わない」「できるだけ使わない」は、合わせて34%でした。また、「レジ袋を有料に」という意見も9%ありました。

「1週間にどれくらいレジ袋をもらうか」という質問に対する答えは、平均1人あたり5.8枚で、年間に換算すると約300枚。これは全国平均の1人220枚に比べてかなり多い数字です。

年代別にみると、もらう枚数は30～40代が特に多く、20～30代ではもらわないという人は皆無でした。60代では、もらわない人が多いのに対し、もらう人はその枚数が多く、二極化がみられます。

限りある資源を無駄にしないために、そして環境汚染を防ぐためにも、レジ袋の削減を1人ひとりが心掛けたいものです。

## 大場小夜子の 素朴なギモン調査隊

Q 店を構えずおいしいキムチを売っている方がいると聞いたのですが、その方を知りませんか？ 以前、知り合いからごちそうになりましたが、とても美味しかったです。(市内婦人10人仲間より)

A 早速、調査をしたところ、市内北美原に該当する人がいることが分かりました。

その人は、金明花さんという人で、金さんは3年前に札幌市から函館市に移転してきたそうです。

評判のキムチは昔から家で作っていて、それを近所の人と焼肉パーティーをする時に出したり、知人にごちそうしているうちに評判になり、売って欲しいと頼まれるようになったそうです。金さんのキムチ作りは韓国人のお父さん譲りのもの。子供の頃から家ではお父さんとお母さんがキムチを作り、金さんはそれを手伝っているうちに作り方を覚えめました。キムチに使う材料の唐辛子などは、韓国から取り寄せているそうです。韓国の唐辛子は日本のものと味が違い、おいしく作るには欠かせないのだとか…。

購入希望者はTEL & FAX47-6708へ注文すれば、届けてくれるそうです。価格は500g(白菜1株の4分の1程度)で500円です。普段はご主人が経営する市内港町1丁目の『パチンコパーラーキング』内「食堂ひとやすみ」で調理の手伝いをしています。この店でも金さんが作ったキムチ「ミョンファのキムチ」を販売しているため、購入することができます。(調査/本紙記者:大場小夜子)

good taste

good shop

good job

市内及び近郊在住の人気の『バイキングプラン』に人気の『湯の川プリンスホテル渚亭』のおトクな宿泊プランが、昨年からスタートし、注目を集めています。



来年5月31日(日)まで行われるこのプランの最もオススメは「鉄板焼プラン」。和牛、タラバ蟹、ホタテなどの新鮮な食材を、専属のシェフが目の前で焼き上げているので、記念日の食事にもピッタリ。料金は1人11800円。また、幅広い層に

市内及び近郊在住の人気の『バイキングプラン』に人気の『湯の川プリンスホテル渚亭』のおトクな宿泊プランが、昨年からスタートし、注目を集めています。

## 市内及び近郊在住の人にオススメ！ 湯の川プリンスホテル渚亭

市内港町3丁目の『東日本フェリーターミナル』に富んだ料理を思う存分に味わうことができます。飲み物はホッポまで4日間、「第2回ランチバイキング」を開催します。



● 港町3丁19-2  
東日本観光サービス株式会社  
42-2524

## 第2回ランチバイキング！ 東日本フェリーターミナル

皮膚のトラブルは、「かゆみによるストレスがたまる」「見た目が気になっちゃう」「抱えた人になければわからない辛さがたくさんあります。そんな時、何でも相談できて親身になって対応してくれるホームドクターがいると非常に安心です。市内大手町にある『やなせ皮膚科クリニック』院長の梁瀬義範先生は「漢方をかけるそうです。」「どんなことでも遠慮なくご相談下さい。必要に応じて他の医療機関を紹介いたします。まずお話を聞かせて下さい」



● 大手町2-3  
22-7788

## 気軽に相談できるドクター やなせ皮膚科クリニック

1人ひとりに合ったタイエツトを提案。キレイになりたい人にオススメの店と言えは富岡町の「プロポーシオンユニー函館店」。今はこの4月にモニター入会し、27回で11:3キロタウンに成功した小澤望さん23歳(写真)にお話を聞きました。



27回で11:3キロタウンに成功した小澤望さん

も筋肉運動やランニングができるマシンを使い、タイエツトノートも書きまします。次に理想のプロポーシオンを手に入れるのはアナタです！ 2005年5万円モニターを募集中。詳細は電話でお問い合わせ下さい。

## なりたいたい自分になれる！ プロポーシオンユニー函館店

● 富岡33017  
45-9415

# レストラン プティコション

本紙記者が  
オススメ! いい店みつけた

● 当番/野村 保子

ストオーダー)午後5時30分~9時30分 (ラ  
ストオーダー)。毎週月曜日休。

● 梁川町12-13 ☎56-5600



昨年8月、市内梁川町の静かな住宅街の中  
にオープンした『プティコション』は、地元  
の旬の魚介類や厳選された肉類、とれたた  
の野菜をふんだんに使ったボリュームたつ  
ぶりのフランス料理が食べられる店。

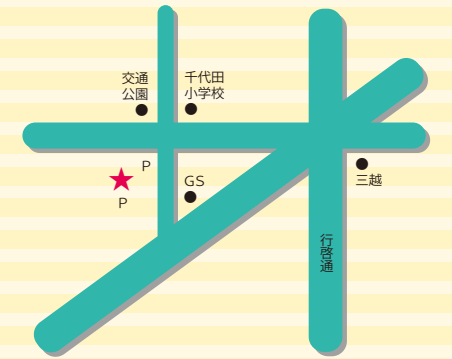
美味しいものは人を幸せにする、というオー  
ナーシェフの坂田敏二さんの思いがどの皿  
からも伝わってきて、体も心も元気になる  
料理とデザートが好評だ。

おすすめのディナー(3900円)は、アミュー  
ズ(4種のつきだし)、前菜、魚料理(いとよりの  
うろこ仕立て)、肉料理(タスマニア産ラ  
ム肉ロースト)、米と雑穀のスープ煮に小さ  
なデザートと数種類のケーキ、コーヒーが  
付いている。魚料理はその日に入った魚で、  
肉料理は7種類の中から選べる。

ランチメニューは1000円、2000円、  
3000円の3種類があり、どれもデザート、コー  
ヒー付で、ボリュームもたっぷり。

4人~40人のパーティーや宴会も予算  
に応じてやってくれるので相談してみても  
いいが…。また、季節の料理7品にデザート  
付で、生ビール、ワイン飲み放題4500円の  
お得なコースもある。

営業時間は午前11時30分~午後2時 (ラ



## 姿のチャレンジャー

最近気になるスポーツ、カールチャレンジャーなど。  
本紙記者が貴方に代わって体当たりレポート!

このコーナーでは、記者に体験取材  
してほしい内容を募集しております。  
FAX: 056-271-8471

## 格闘技の技でエクササイズ 話題のスポーツクラブで熱体験

体を動かすことよりも、ゆったり寝そべって気持ちのいいリラクゼ  
ーション系ケアが好きなら、スポーツクラブなんてわざわざ疲  
れに行くようなものというイメージがありましたか…。

ジムでいろいろなマシンを使っ  
て有酸素運動をします。

インストラクターは目にもとまらぬ早技!



インボディというマシンで自分の体の情報  
を詳しく知ります。体重、体脂肪、体水  
分量、筋肉量、左右の姿勢バランスなどが  
わかるのでおもしろ。私はバランス的に  
はだいたいOKで、あと少し体重を増や  
し、体脂肪を減らすとよいとか、筋肉をつ  
けるのが課題。その後、血圧測定。



動いた後はリラックスタイム。

### ● 体験談 ●

体験後は体が温まりスッキ  
リした感じがありました。体  
を動かしているうちに、気  
持ちにもノリが出てきてイ  
キイキしてきてみたい!

## キズのこと

大村病院形成外科科長 須藤 聡

形成外科の外来にはよくケガをした患者さん  
が来院します。切り傷  
擦り傷、刺し傷などキズ  
の種類はいろいろありま  
すが、自分で処置してく  
る患者さんの中には、誤っ  
た処置をされてくる患  
者さんもいます。

は乾いていた方が治りや  
すい、と考えられていま  
したが、最近では、清潔  
な状態であれば、ある程  
度湿っている方が傷の治  
りがはやいと考えられて  
います。

指を切ったとき、出血  
を止めようとして指の  
根本を縛ってくる患者さ  
んがいます。指の根本を  
縛ってしまうと、「うっ血」  
といって指先に血がたまる  
てかえって出血が止ま  
らなくなり、指先を切  
ったときは、落ち着い  
にくいものです。です

いることもあります。こ  
れはそのままの状態  
で傷を治してしまうと、そ  
の砂がイレズミのよう  
に残ってしまうこともあ  
ります。これを外傷性刺青  
といって傷が治ってしま  
うてかえって大変治療のし  
にくいものです。です

## HEALTH & WEALTH

vol.120



て傷口をしっかりと押さ  
えておけば、まず出血は  
止まります。

ら最初の時に麻酔をし  
てブラシなどで丁寧に  
取り除いてしまつときれ  
いに治すことが出来ます。

したとき、黄色い粉状の  
ものをふりかけてくる患  
者さんがいます。キズを  
乾かして治すという、テ  
レビで「マーシャル」して  
いるものです。これは、こ  
く浅くてきれいなキズに  
はよいかもしれませんが、  
しかし、深い傷や、汚いキ  
ズに直接ふりかけると、  
化膿してしまつたりして  
かえって傷が治りにく  
なつてしまいます。また、  
キズにくっついて取れな  
くなり、あとの処置が大  
変やりにくいものになつ  
てしまいます。以前、傷

また、犬や猫に咬まれ  
たり引つかかれたりした  
キズは、たへん化膿しや  
すいのでしっかりと消毒し、  
抗生剤などを飲んだり  
点滴したりする必要があります。  
あることもあります。

● 若松町27-16  
☎27-2005

## 星占い

(1月30日~2月26日)

—— 提供 ——

占い専科21

函館市梁川町18-20

☎55-1031

牡羊座 3月21日~4月19日 生  
運気は平穏も金銭トラブルに  
注意。誠実に働くことで道は  
開ける。恋愛は手応えあり。ラ  
ッキーフード/鯖の味噌煮

牡牛座 4月20日~5月20日 生  
運気絶好調。やりがいのある  
ポストへ抜擢など嬉しい暗示。  
浪費注意。ラッキーフード/  
和牛メンチカツ

双子座 5月21日~6月21日 生  
運気低迷。頑張ったことに応  
の成果は期待できるが、手抜  
きや慢心は×。恋愛も慎重に。  
ラッキーフード/五目寿司

蟹座 6月22日~7月22日 生  
運気低迷。周囲の誤解で窮地  
に立つが勇気。苦手克服が  
活路を開く。クジ運良好。ラッ  
キーフード/カレーピラフ

獅子座 7月23日~8月22日 生  
運気は平穏でも過激な言動が  
トラブルを引き起こしやすい。  
金運良好。ラッキーフード/  
鶏の立田揚げ

乙女座 8月23日~9月22日 生  
運気は好調でも恋愛、対人面  
で吉凶激しい。精神面の迷いは  
見栄を張らず親友に相談。ラ  
ッキーフード/水餃子

天秤座 9月23日~10月23日 生  
運気急上昇。手腕が認められ  
個性発揮。出逢いも多い。迷  
うより即決断。ラッキーフー  
ド/イカの明太子合え

蠍座 10月24日~11月23日 生  
運気好調。対人運活発。迷  
いは即相談。恋愛は喜びの知  
らせが。ラッキーフード/豆  
乳チーズフォンデュ

射手座 11月24日~12月21日 生  
運気好調。周囲の意見にス  
を感じるか、信念に添った選  
択が吉。招かざる愛に注意。  
ラッキーフード/ちゃんこ鍋

山羊座 12月22日~1月19日 生  
やる事なす事中途半端にな  
る運気急降下。恋愛は思いや  
りを。ラッキーフード/カル  
ピ焼肉

水瓶座 1月20日~2月18日 生  
運気回復。精神、肉体ともま  
ずまずのコンディション。夫婦  
間の金銭面注意。ラッキーフ  
ード/海鮮茶碗蒸し

魚座 2月19日~3月20日 生  
運気低迷。不平不満を言つよ  
り流れに添って協調精神で。  
過労に注意。ラッキーフード  
/ホッケの焼魚

