

青いほすと

POST IN FREE PAPER
SINCE 1991

Issue. 470 2011.6.14 [Tue] 発行元/株式会社青いほすとHD 発行人/佐々木喜美夫 編集人/青山慎司

〒040-8605 函館市弁天町20番3号 函館どつく株式会社内
[総務・営業・折込業務] ☎(0138) 23-5688 [青いほすと編集室] ☎(0138) 27-9210 [FAX] (0138) 23-5699
[URL] http://oceanplace.jp/aopos/ [Eメール] aoi-post@aurora.ocn.ne.jp

湯の川温泉街

温泉街として有名な湯川ですが、温かみのある商店街も湯川の魅力。暖かい季節には、電車道路沿いを散歩しながら買い物をするのもいいですね。お腹が空いたら飲食店へ、和菓子や洋菓子などお土産にオススメのお店もあります。ちょっとひと休み…という時には、湯の川温泉電停前にある足湯を利用しては? 日中はもちろん、居酒屋や焼き鳥屋など夜の湯の川商店街も見逃せないスポット。また、毎年7月上旬には、銀座通りにて「千勝まつり」が開催されます。各商店のお得な商品、楽しい企画が満載です。

そば処やたら家・本店

『そば処やたら家』の創業は昭和2年。湯川町1丁目には『そば処やたら家・本店』があり、湯川町2丁目には『そば処やたら家・湯川店』があります。今回取材に伺った『やたら家・本店』の3代目となる岩崎康彦代表は、代々受け継がれてきた味を守ると共に「函館そば屋友の会」の副会長として、様々な新メニューも企画。オススメの「黒豚おろし冷しゃぶそば」(750円)も「函館そば屋友の会」の共通メニュー。自家製そばの風味とさっぱりとした冷製の食材が、これからの時期にピッタリです。そのほか、イチバン人気の「うな丼セット」(ざるそば付、880円)をはじめ、丼にセットメニュー、ご飯ものにラーメンと充実。営業時間は午前11時～午後8時。毎週木曜日定休。駐車場有。

●湯川町1-28-1 ☎57-5760



後藤精肉店

メディアでも紹介されて、全国的にも人気の「後藤精肉店」の「手づくりコロッケ」(70円)。余計なものは一切使用せず、この時期は厚沢部産のメーカーンと鮮度の良い挽肉が最高のコラボレーション。

ひと口食べると人気の理由が分かります! コロッケはもちろん、ファンが多いのが「メンチカツ」(70円)。国産牛の挽肉を使用し、つなぎを使用していないので肉の旨味が凝縮された逸品。まずはソースを付けずに、ほんのり醤油風味をお楽しみ下さい。そのほか、手づくりコロッケカレー味、串カツ、唐揚げなど。コロッケとメンチカツは10個でメンチカツ1個サービス。1個～電話注文可。営業時間は午前11時～午後7時。毎週日曜日、祝日定休。駐車場有。

●湯川町2-26-16 ☎57-8287



ベイエリア

函館のウォーターフロント開発地区のランドマーク的存在として知られる金森倉庫群。その周辺に広がるベイエリアの魅力は、港街として歴史を積み重ねてきた時代の面影を残す街並だ。例えば、かつての繁栄を物語るBAYはこだての掘割と、その入口に架かる七財橋。海の上に架かる橋…なんてロマンチックなのだろう。

みなとの森

BAYはこだての掘割のすぐ近くに建つ『みなとの森』は、函館女子から人気のレストラン。注目は、本日の前菜、ミニスープ、週替わりのメイン(肉or魚or pasta)、パンorライス、コーヒーor紅茶、本日のワッフルと自家製アイスクリームがセットになった「みなとの森ランチ」(1200円)。また、今年4月からは月替わりの季節の地場料理が自慢の「はこだてランチセット」(1500円)、ちょっとお洒落な「みなとの森ミニコース」(2000円)がランチに加わった。これからの季節はテラスで心地よいランチタイムを過ごすのがオススメ。ベイエリアで、とびきり美味しいひと時をいかが…。ランチタイムは平日が午前11時30分～午後2時、土・日曜日、祝日は午前11時～午後2時。営業時間は平日が午前11時30分～午後9時30分(LO/午後9時)、土・日曜日、祝日は午前11時～午後9時30分(LO/午後9時)。無休。1000円以上の利用で駐車場無料。

●豊川町11-5 ☎21-1181



みなとの森ランチ(内容は週替わりです)

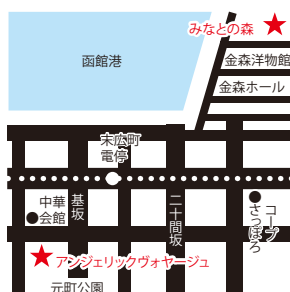
アンジェリック ヴォヤージュ

平成20年にオープンし、3年目を迎えた『アンジェリック ヴォヤージュ』。自慢の「ショコラ・ヴォヤージュ」(12個入、1200円)はオープン当初から口コミで評判が広がり、さらにテレビ番組などでも取り上げられるようになり、今では函館を代表するスイーツのひとつとして地元ファンはもとより、観光客からも圧倒的の人気となっている逸品。商品は冷凍の状態の販売されているが、甘さの好みによって食べ頃(溶け頃)が違う

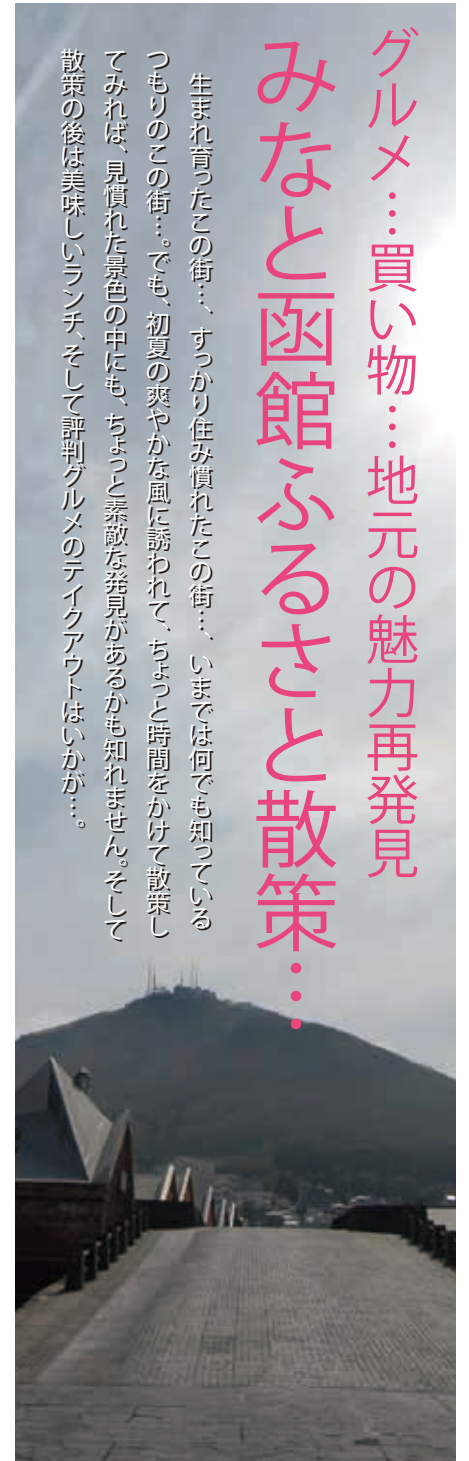


という魅力のひとつといえるかも知れない。ほかに、「ロールケーキ」(1000円)も人気。焼き菓子やケーキ、ピザ、パンといったラインナップも店内に並んでいる。営業時間は午前10時～午後7時(ただし、商品がなくなり次第閉店)。毎週月曜日定休(月曜日が祝日の場合は営業し、翌日火曜日が休み)。

●弥生町3-11 ☎76-7150



グルメ…買い物…地元の魅力再発見
みなと函館ふるさと散策…
生まれ育ったこの街…、すっかり住み慣れたこの街…、いまでは何でも知っているつもりがこの街…。でも、初夏の爽やかな風に誘われて、ちょっと時間をかけて散策してみれば、見慣れた景色の中にも、ちょっと素敵な発見があるかも知れません。そして散策の後は美味しいランチ、そして評判グルメのテイクアウトはいかがか…。



谷地頭町界隈

谷地頭町は、函館八幡宮、函館公園、函館山、立待岬など函館の歴史を物語るエリアが点在しています。初夏の風を感じながら散歩するのは楽しそう。また、散歩がてら函館公園内の市立函館博物館に立ち寄ってはいかがですか？ 函館の歴史遺産をじっくりみてみましょう。現在博物館では、企画展「幕末の動乱と蝦夷地への道」が7月10日まで開催中。最後に『江戸松』で寿司をつまんだり、『窯蔵』のパンを買って、青空の下、公園でのピクニック気分を楽しむのもおすすめです。

江戸松

谷地頭電停そば、函館八幡宮参道にある『江戸松』は、地元はもちろん映画の撮影に訪れるマスコミ関係者などにも常連がいる



という店。店は、昔ながらの寿司店の風格を備え、厳選したネタには定評があります。なかでも穴子は人気で、全国からこれ

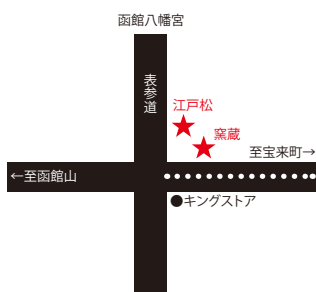
を目指して食べに来る人もいます。メニューは、「梅寿司」(1050円)、握り8貫の巻き1本の「松上」(1700円)、13~15種の握りが豪華な「おまかせ」は4000円程度。全て1貫ずつ出てくるので、いろいろに楽しめます。営業時間は午前11時30分~午後9時。毎週水曜日定休。

●谷地頭町25-19 ☎23-0305

窯蔵

谷地頭電停前にある『窯蔵』は、パンが大好きという若手オーナーの温かい心配りがうれしいパン屋さん。材料は、牛乳は栄養を壊さず風味豊かな函館牛乳の低温殺菌牛乳、豆乳は地元豆腐店のもなど函館から道内産を使用しています。人気は手作りカレーが詰まった「カレーパン」(149円)、新作の「亀さん」(126円)は抹茶とココアの味、野菜たっぷりのヘルシーピタサンドは172円などとてもリーズナブル。定番の「まめまめ食パン」(323円)は日替わりで登場。子供でも気軽に買えるようにと価格は抑えめ、形は小ぶりなのでお好みを買って、味を楽しんで下さい。営業時間は午前8時15分~午後7時30分。毎週日曜日、祝日定休。

●谷地頭町25-18
☎23-8330



五稜郭公園界隈

観光スポットとして、また、市民の憩いの場として、年間を通じて大勢の人が訪れる五稜郭公園。市街地に接しているながら緑が多く、季節を感じながら気軽に散歩できるのが魅力です。国の特別史跡でもあり、昨年7月には箱館奉行所も復元。公園の外側には五稜郭タワーがあって、展望台からは星型の城郭を見下ろせるのはもちろん、函館山や津軽海峡まで一望できます。近隣には道立函館美術館や中央図書館などの文化施設も点在しているので、立ち寄って静かなひと時を過ごすのもおすすめです。

カレー屋 小いけ 五稜郭店

五稜郭タワーのすぐそばにある『カレー屋 小いけ』は、手間ひまかけた「辛い旨いカレー」を提供している専門店。小ちゃんまりとした



佇まいが印象的なかわいらしいお店です。「チキン親子カレー」(=写真上、880円)は、とろとろたまごがスパイシーなカレーをマイルドにしてくれる自慢の逸品。「エビフライ&ヒレカツカレー」(980円)もお得でオススメです。ソフトドリンクの飲み放題(1人500円)もあり、午後2時30分からはドリンクのみで利用することもできます(ソフトドリンク単品200円~)。ちなみにポークカレーは震災復興応援価格で500円。カレーはテイクアウトも可能です。営業時間は午前11時~午後7時30分。毎週月曜日定休。

●五稜郭町30-16 ☎32-0577

カフェ北一

五稜郭公園エリアを訪れたらぜひ立ち寄りたいのが、五稜郭タワー向いにある『カフェ北一』。ここは人気ラーメン店「麵厨房あじさい」監修のカフェ。昨年6月にオープンし、まもなく1周年を迎える洒落た内装が魅力的なお店です。オリジナルの杏仁豆腐は定番の「白杏仁」「黒杏仁」のほか、季節のフレーバーもそろっています(各200円)。自然な甘さのおこっぺ牛乳を使ったソフトクリーム(300円)もオススメ。ドリンクをテイクアウトしたり、店内でひと息ついたり、散歩の途中にふらりと立ち寄ってみてはいかが。営業時間は午前10時~午後8時25分(LO/午後8時25分)。毎月第4月曜日定休。

●五稜郭町29-22
あじさい本店1階
☎87-0501



函館駅前

函館の顔として親しまれてきたJR函館駅前がリニューアルして、市民に愛される駅前広場になりました。朝市やホテルなど街の中心に位置し、夏にはビアガーデン等の企画もあります。また、昨年リニューアルした「函館駅ビアポ」はお土産屋さんから本屋さん、寿司屋さん、ドラッグストアまでそろっています。お出かけの時や待ち合わせにもピッタリで、小さな旅気分を味わうのも楽しそう。

青葉鮓

地元産の新鮮なネタを使ったお寿司を気軽に食べられると評判の『青葉鮓』。新商品の「穴子の押し寿司」(6個入り1200円)が



人気です。焼いた穴子に秘伝の煮汁が穴子本来のうまみを引き出し、ふんわりした穴子と香ばしい香りが穴子好きにはたまらない逸品です。もうひとつのおすすめは「鯖バター」(6個入り1000円)で、脂ののった鯖を丁寧に手押し鯖の旨みを堪能できると開店以来の人気です。ほかに1皿2カン200円~700円とリーズナブルなのもうれしい。本日のおすすめのお得な3カン500円等もあり、日によって変わります。汽車に乗る前、駅に立ち寄った時気軽に入ってみてですね。営業時間は午前10時~午後6時30分。年中無休。

●若松町12-13

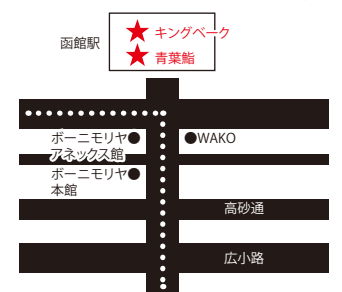
【携帯電話】090-9513-1070

キングバーク JRショップ



昨年10月函館駅内ピアポにオープンしたキングバークJRショップ「港のラスク屋さん」の「函館ラスク」(500円)が人気です。道産小麦を使った食パンを食べやすくひと口サイズにしました。1番人気のバターラスクをはじめ、ブラックチョコ、ストロベリーチョコ、抹茶、チョコなどのおやつにピッタリのものから、ラー油、ガーリックなどビールにあうおつまみ系までいろいろ…。駅前店限定「メロンのシフォンケーキ」(380円)や「イカボール」(5個入り200円)もおすすめ。列車内で手軽に食べられる調理パンやサンドイッチ類もそろっているので、お出かけの時などに便利です。営業時間は午前7時~午後7時。年中無休。

●若松町12-13
☎22-0303



杉並の東進衛星予備校はここが違う！ 第一ゼミナール

難関大学合格で定評のある東進衛星予備校「函館杉並校」(石田清塾長)は、1993年の創立以来、他の衛星予備校やネット予備校とは桁違いの合格実績とそれを支える学習指導方法を確立してきました。

〔その1〕18年間に渡って1800人以上の生徒を大学進学させた実績と経験は他の衛星予備校を圧倒します。

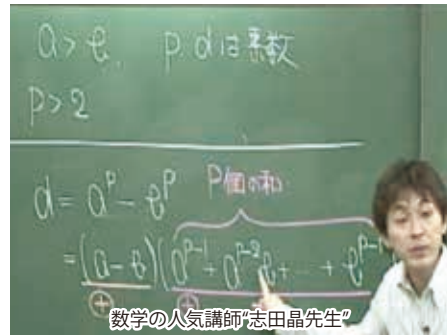
〔その2〕東大・北大・医学部医学科に合格させるためのノウハウが豊富です。『杉並校』は難関大学合格実績は函館はおろか、道内ナンバードンと言っても過言ではありません。

〔その3〕他の衛星予備校のような固定された講座提案ではなく、一人ひとりの学力や志望大学に合わせた学習プランを提供し、確実に成績を伸ばします。

〔その4〕生徒の学習管理、及びモチベーションを高めるための週間面談など、生徒一人ひとりの学習に深く関わっています。

〔その5〕生徒からの質問・疑問点については、他の衛星予備校のように本部校舎でのフォローアップや電話でのやり取りではなく、専任の講師が直接解答・解説してくれます。東進「函館杉並校」の本物の授業と学習指導を実感して頂くために、現在「無料体験授業」を実施しています。『函館杉並校』を見ずに予備校・塾を決めてはいけません。詳細に付きましてはサテライト担当の好川(ヨシカワ)までご連絡ください。

●杉並町4-12-31-5577
http://daichizem.jp



数学の人気講師「志田晶先生」

志田先生は、数学の授業に情熱を注ぎ、生徒の理解を促すために、黒板に丁寧に数式を書きながら説明されています。その熱意と丁寧な指導が、多くの生徒の成績向上に貢献しています。

My way 今号より復活!
●全力投球●

作品集を作る達成感...

函館文学学校事務局長

大塚 古史郎さん

38年続いている「函館文学学校」講師陣と事務局体制があるから、受講生が講義を受けるだけでなく、創作し、作品集の出版まで行っているという、文字通り文学の学校。受講生は20〜90歳代まで44人が在籍しています。

「活字離れと言われる昨今ですが、書くことで何かを表現したいという人は、今の時代にも必ずあります。函館は文学を愛する人が多いと言われますが、同校が長く続いたのは、充実したペナラ



「今まで、特に書くことをしてきたわけではありません。なぜ文学学校に入ったかという

と、学ぶことが好きなのかもしれません」

授業で、自分の書いた文章が思いがけず先生に褒められた時は、素直に嬉しいと感じたのだそう。文学という敷居が高いと敬遠されがちですが、誰でも伝えたい思いはあります。表現する楽しさ、さらに活字になることも励みになるよう。30年以上も在籍している受講生がいるのも、書く喜びを知っているからでしょう。

事務局長として一番大変なのは、受講生が創作した作品集「青の時代」の出版作業。受講生の作品ひとつひとつに目を通す校正、そして印刷、製本。無事書店に並ぶまで多くの労力を使います。「自分が書くことや作品集を作ることに達成感があります」と大塚さん。この喜びが責任の重い事務局長を引き受けている理由かもしれません。

函館文学学校の入学は随時受け付けています。聴講も可(受講1回1000円)。講座の会場は函館市中央図書館。詳しくは事務局 ☎ 47-4806までどうぞ。

「インプラント&セラミック」市民講座

インプラント治療と金属アレルギー

インプラント治療の相談で金属アレルギーを心配される方がいらしゃいます。ネックレスやピアスで湿疹ができた経験から心配されるのだと思います。確かにインプラントはチタンという金属を使っていますから心配は当然でしょうが、結論を先に言うとチタンインプラントは大丈夫です。心配はありません。

なぜなら、この金属はめったにアレルギーを起さないで、広く医科の分野で身体の中に応用されているからです。骨折の手術で骨をつなぎ合わせる金具として、人工関節としてあるいは心臓のペースメーカーの材料などに使用されていて、その安全性は証明済みです。それでもアレルギーが心配な場合は、事前に皮膚科でアレルギー検査を受けることも可能です。

何事につけ、悩んでいるだけでは解決しません。かかりつけの歯医者さんに何でも相談してみることで。また、納得がいかなければ別の歯医者さんにセカンドオピニオンを求めるという方法もあります。



インプラントとセラミックなら

インプラントとセラミックは保険外診療です
インプラント 15〜30万円
セラミック 3〜10万円

吉田 歯科 口腔外科

函館市湯川町1丁目30-8 TEL 59-3918



くらし豆知識

衣類の上手な収納法(春の衣替え編)

衣類は、引き出しなどの深さに合わせてたたみ、立てて収納すると限られたスペースでも比較的場所をとらず、出し入れもしやすくなります。

これから長くしまっておく冬物のセーターなどには不織布(食器の緩衝用シートなど)を一枚乗せてたたみ込むと、変な折りジワが付きにくい上、万が一シワになっても早く回復します。不織布は100円ショップでも手に入ります。立ててしまえば型崩れしないようにえりは上向きに。ダウンコートはシワになりにくいので、小さくたたんで(不織布を忘れずに)ネットに入れます。

ネットが膨らみを抑えるので、つり下げ収納ができない場合でもコンパクトにしまうことができます。クリーニング店から戻ってきたコートなどはビニールを外すのがベストですが、「ホコリ除け



青ほの心

小さな力

未曾有の大震災から3ヶ月経ちました。でも復興への道程は未だ遠く、被災した人々は毎日の暮らしに精一杯の状態。引き続きさまざまな支援が必要です。今回の震災で特に原発事故の影響は今後ながく尾を引くことになるでしょう。原発の危険性は身に染みわたるのに、それでも昔のような不便な暮らしには戻れないとか、風力や太陽光などたかがしれたエネルギーに過ぎないという意見があります。

私達は便利で快適な暮らしに慣れ切ってしまっています。豊富にあるものの譬えに「湯水のように」という言い方がありますが、ひとたび災害があれば当たり前と思われていた水や電気の供給が断たれます。今回の震災で多くの被災地が水、電気、ガスのライフラインを断たれ不自由な生活を余儀なくされました。それに加えて大都市でも原発事故の影響による電力不足の懸念から停電を経験しました。この夏も電力不足が心配されています。

今後のことを思えば今までの暮らしを見直す必要があるとつくづく思います。何より、子ども達の未来に安全な暮らしを残すのは私達大人の責任です。微力でも何が出来るかを模索する毎日です。

今回の震災で価値観が変わったという声をよく聞きます。被災した人々の忍耐強さや自分のことより他人を思いやる心、感謝する言葉に世界中が感嘆しました。国内でも多くの義援金が集まったのもその表れでしょう。私たちも、有名な芸能人や大企業の経営者などお金持ちの額には及びもつかなくても、ささやかに貧者の一灯に心をこめました。

こんな話を聞きました。スーパーのレジで小学生くらいの男の子がお菓子を買った後並んでいたのですが、募金箱を見てお菓子を棚に戻しに行きそのお金を募金箱に入れたそうです。小さな話です。でも何だか未来に明るい兆しを見つけたようではと感じた気持ちになります。1人ひとりの力は小さいけれど、日本中の気持ちが集まればいつか新しい道が開けるかもしれない、そんなことを今思います。

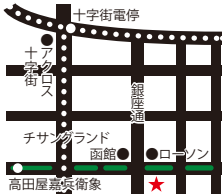
天ぷらてんや



最近あまり食べに行っていないが、以前はすっかりその味にハマっていたのが、今年4月で創業16年を迎えた市内宝来町の『てんや』の天ぷら。

本紙『いい店食べ歩き』コーナーの前身である『いい店みつけた』がスタートしたばかりの頃に、知人に教えてもらって取材したのが、この店との最初の出会。東京の老舗天ぷら店として有名な「つな八」で修業した森仁志店主の熟練の技と心意気が伝わる天ぷらはどれも絶品で、カウンターに座ってあつあつの揚げたてを天つゆでちょっと冷ましていただくのは至福のひと時だ。人気は海老2本、魚、野菜4点、かき揚げにご飯、みそ汁、香の物が付いてなんと1050円の「上天ぷら定食」(=写真)。単品では「チーズいそべ揚」(630円)や「納豆なす」(530円)が人気だそう。天ぷらはもちろんだが、筆者としてはつやつやの白いご飯の美味しさもお気に入り。営業時間は午前11時30分～午後2時30分、午後5時～午後8時。毎週火曜日定休。

●宝来町24-4
☎22-2007



(チョコ)記者のお手軽クッキング

ささみフライパセリ風味

淡白な鶏ささみをパセリの風味をつけてカリッと揚げましょう。香ばしさとパセリの風味が、ぐっと美味しくしてくれます。

材料
●鶏ささみ肉…200g ●パセリ(刻んだもの)…大3
●塩…少々 ●レモン…1/2 ●サラダ油…大2



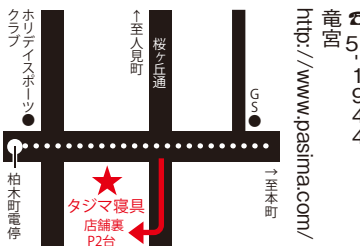
作り方
①鶏ささみをひと口大に切り、刻んだパセリと塩にまぶす。フライパンに油を1cmの深さで入れて温め、ささみを入れてカリッと焼く。
②レモンのくし切りを添えてどうぞ。

あっさり風味のささみは脂であげるとコクが出ます。お弁当のおかずにもいいですね。



かつて「ふとん」は財産といわれ、押入にたくさんあることでお母さんに「安心」と「幸福感」をもたらしていました。しかし今、逆に多すぎるといふことが様々な悩みを生じさせているように思います。何が必要で何が不要かを絞

り込んで厳選する時代といえます。いつもの、パシマとで「お母さんに」の特約店・創業110年「タジマ寝具」でのご相談の多くは、たくさんある「ふとん」をどうしたらいいか、ということだからです。「少々複雑な思いにもなりますが、その際1番重要なことは、今の自分に必要なモノを厳選すること。ふとんは捨てる、リフォームする、買い替える、など、本当に必要なコトやモノだけを取り入れることが住空間を快適にし、心の自由が得られるのではないのでしょうか。



たくさんあることが悩み、モノを厳選し心も自由に！ タジマ寝具
くのお客様に喜んで頂いておられます。というのも、田島社長、ふとんの相談は、お気軽にタジマ寝具へどうぞ。営業時間は午前9時～午後6時、毎週日曜日、祝日定休。駐車場有。
●柏木町2-25
☎51-1944
竜宮
http://www.pasima.com/



函館公園内にある「こどもく」の「フログジャンピン」が人気急上昇です。小さなお子さんから大人まで一緒に楽しめる新機種が、キャンペーンを開催中です。期間は7月22日までとなっています。遊びにきてね、楽しさと恐怖のフログジャンピンにより子供達の熱い思い出が作れるかも？ また初夏に向け公園内にある噴水で楽しく水遊びもでき、去年リニューアルした動物園で動物達とのうれしい出会いが待っています。

営業時間は平日が午前11時～午後4時、土・日曜日、祝日は午前10時～午後5時。天候にもよるので、ホームページあるいは電話でお問い合わせください。入園料は無料ですが、遊戯施設は1回250円かかります。
●青柳町17-4
☎22-5039



おしっこしてからこいよ!

函館公園 こどもの国

快適エアコン「ズバ暖霧ヶ峰」をお得に提供

小野寺機器

ほくでんサービス株式会社 社電化サポート店「小野寺機器」より、この夏エアコンの購入を検討中の人へご案内。「三菱ズバ暖霧ヶ峰」は、冷房ボタンひとつで冷房と除湿を自動で切り替えてくれる省エネで経済的なエアコン。除湿にしたほうが良いのか冷房なのか、操作を悩まなくてもエアコンが自動で判断して、冷え過ぎを防止してくれます。温度は0.5度刻み、湿度は10パーセント刻みで設定できるので、快適に感じる室温設定も自由自在です。アレルギー除菌脱臭空気清浄フィルターが空気中に漂う生活悪臭を分解・除去してくれるほか、「ヒュアミスト」がカーテンやカーペットなど繊維に粒子で、肌に効率良く浸透するため保湿効果も期待待



部屋に干した洗濯物の嫌な臭いも抑えてくれます。「ヒュアミスト」はナノレベルの水粒子で、肌にも優しい。冬でもこれ1台で暖かく、快適に過ごせます。価格は10畳用でメーカー希望小売価格42万円のところが、限定20台に限り半額の21万円(取付費別途)。そのほか8畳用、14畳用、18畳用もメーカー希望価格の半額にて提供します。お申し込み、問い合わせはお早めにご

きませず。ホコリや油汚れを寄せ付けない独自の「ハイリッチドナノコーティング」など清潔機能も充実しており、パネルやフリップなどの外観パーツは取り外して水洗いもできます。暖房は遠くにいる人と近くにいる人を同時に暖める「急速Wiヒート暖房」。冬でもこれ1台で暖かく、快適に過ごせます。価格は10畳用でメーカー希望小売価格42万円のところが、限定20台に限り半額の21万円(取付費別途)。そのほか8畳用、14畳用、18畳用もメーカー希望価格の半額にて提供します。お申し込み、問い合わせはお早めにご

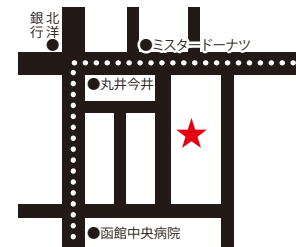
切手の買い取りをしています

貴金属など家庭の中にあるお宝を高価で買い取ってくださるお評判の「お宝本舗」が、今年も「切手」の買い取りを強化しています。今ならお得に買い取りしてもらえます。普通切手、記念切手、収入印紙など、バラでもシートでも現金で買取！ そのほか、金・銀・プラチナなどの貴金属からバッグ、時計などのブランド品、商品券、携帯電話まで、買い取り品目は幅広く、女性スタッフが親切丁寧に対応するので安心。お手持ち品を査定してみませんか？ 今なら「買いぼすと見た」といって来店されたお客様には、貴金属の買い取り価格がなんと15%アップ。買い取りの際には運転免



許証や健康保険など身分証明書が必要になりますので、必ずご持参下さい。買い取りは店頭だけでなく出張買い取り、郵送買い取りも行います。なまなまなら、買い取り成立のお客様に生立応援グッズをプレゼント中。

営業時間は、午前10時～午後6時。無休契約駐車場有。北海道公安委員会 古物商第101020001497号
●本町31-6
●本町市営住宅1階「フリーダイヤル」0800-8000-0776
http://www.obonpo-obsuya.com





食べる和風カレー(午前11時30分〜午後1時)と、「マドレーヌ作り」(①午後2時〜午後3時、②午後3時〜午後4時30分)。

18日は「ガス炊き」はんで

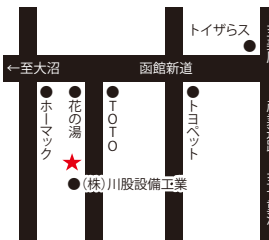
3日間(①午後1時〜午後2時、②午後3時〜午後4時30分)。

「ガス炊き」はんで食べる和風カレー(午前11時30分〜午後1時)と、「マドレーヌ作り」(①午後2時〜午後3時、②午後3時〜午後4時30分)。

18日は「ガス炊き」はんで食べる和風カレー(午前11時30分〜午後1時)と、「マドレーヌ作り」(①午後2時〜午後3時、②午後3時〜午後4時30分)。

18日は「ガス炊き」はんで食べる和風カレー(午前11時30分〜午後1時)と、「マドレーヌ作り」(①午後2時〜午後3時、②午後3時〜午後4時30分)。

18日は「ガス炊き」はんで食べる和風カレー(午前11時30分〜午後1時)と、「マドレーヌ作り」(①午後2時〜午後3時、②午後3時〜午後4時30分)。



〒342-0010
http://www.kriegas-fhnorth.co.jp

〒342-0010
http://www.kriegas-fhnorth.co.jp

〒342-0010
http://www.kriegas-fhnorth.co.jp

〒342-0010
http://www.kriegas-fhnorth.co.jp

〒342-0010
http://www.kriegas-fhnorth.co.jp

〒342-0010
http://www.kriegas-fhnorth.co.jp

close up

見逃せない! 元気が出る3日間



いい店食べ歩き
手打ち蕎麦 きたわせ

至五稜郭公園↑
NTT●松見通
←至本町
●ライオンズ
●マインソング
●中・高校
●通妻女子

どっしりとした楡の埋もれ木を脚にしたガラステーブル、カウンター席の頭上の欄間、店内のあちこちにさりげなく飾られた和食器が独特の趣を演出するこだわりの空間で、厳選した最高級そば粉を使った手打ちそばを楽しませてくれる『手打ち蕎麦 きたわせ』。そばは、道内でもいちばん出来の良い産地の「きたわせ種」の挽きぐるみを、水ねり、手打ちした田舎そば。おすすめは、れんこんのモチモチとした食感と、ぶつ切りごぼうの豊かな風味を味わえる「加賀れんこんごぼうの天ぶらそば」(1100円)。自然な甘さと蕎麦茶の香ばしさが楽しめる「だったん蕎麦茶ソフ

トクリーム」(350円)もぜひ味わってほしい逸品です。午後3時からは卵やハムなどを乗せた、そば粉を使った塩味のクレープ「ガレット」(880円〜)や、夜はそば居酒屋として「そばがき」(850円)、「そば粉と地物じゃがいものニヨッキ」(780円)など、一品料理も用意しています。日本酒、焼酎、オーガニックワインなどお酒も種類豊富。2階には小上がり席も有。営業時間は午前11時〜午後10時(LO/午後9時30分)、火曜日のみ午前11時〜午後3時(LO/午後2時30分)。無休。駐車場有。
●松陰町10-16
☎87-0605

わつと開催日は元気が子

ネット函館では、子どもサポーターふわつとを2008年の4月に立ち上げ同年10月には、ふわつと広場を立ち上げました。今年で3年目になり、隔週の土曜日のふわつと開催日は元気が子

子どもサポーター・ふわつと広場

子どもサポーター・ふわつと広場

子どもサポーター・ふわつと広場

子どもサポーター・ふわつと広場

子どもサポーター・ふわつと広場

はこだて医療情報

飯田内科クリニック理事長 飯田善樹

在宅療養支援診療所

私が医師になったころ、病院の隣に住んでいながら孤独死したご老人がいっぱいありました。なぜ亡くなってしまったのでしょうか。認知症で受診することが分からなかったのか、どこかに痛みがあって動けなかったのか。いずれにしても定期的にご高齢者をサポートするシステムが機能していなかったのは確かです。このことは都会にあっても無医村地区と変わらないことだと思うのです。高齢化社会を迎え平成12年に介護保険制度がスタートし、介護保険と訪問診療を上手に組み合わせることで、ご高齢の方が長期入院することなく、住み慣れたご自宅などで暮らせることが可能となりました。日本人の多くが住み慣れたご自宅の畳の上で亡くなりたいと希望されています。医療が地域に積極的に行かなくては、これらの希望に対応できないと考え、20年前の開業当時から往診に力を入れてきました。数年前医療保険で「在宅療養支援診療所」の制度が新制され、現在当院では在宅療養支援診療所として届けを出しております。「在宅療養支援診療所」とはどんな診療所かご存じでしょうか? 通常の外来以外に寝たきり状態の方や癌などの疾患をご自宅で療養されることを希望される方、定期的な通院が困難な方など、患者様ごとの状態に応じて計画を作成して、24時間体制で訪問診療を行っている診療所です。自宅で酸素療法、経管栄養(胃ろう、腸ろうなど)、気管切開の管理、緩和ケア(疼痛のコントロール)、中心静脈栄養管理、ターミナルケアなど希望される方へ対応させていただいております。在宅担当看護師は、患者様やご家族様といつでも連絡がとれる体制で身体状況を確認させていただき、緊急時には医師と連携し24時間365日訪問診療をしております。通院が困難な方や退院後に不安を抱えている方、また介護保険のことなど、どのようなことでもお気軽に当院にご相談ください。



●松陰町1-6 ☎32-7000

ドクター講座

大沼公園クリニック院長 深山明義

アレルギー性鼻炎と漢方薬

近年、アレルギー性鼻炎に悩まされる方が増えています。実は私もそのひとりなのですが…。アレルギー性鼻炎には通年性と季節性があります。通年性アレルギー性鼻炎は、季節に関係なく一年中、鼻水、くしゃみ、鼻づまりなどの症状がみられます。原因物質としてはハウスダスト、ダニ、動物の毛などです。一方、季節性アレルギー性鼻炎は、季節性に特有の植物の花粉(スギ、イネ、ヨモギ、ヒノキ、ブタクサなど)がアレルゲンとなって、鼻水、くしゃみ、鼻づまりを引き起こします。俗に花粉症といわれています。涙目、目のかゆみなどのアレルギー性結膜炎を併発して、一年中悩む方もいらっしゃいます。治療薬としては抗アレルギー剤が広く知られていますが、漢方薬の効き目も知っていただきたいのです。個人の体質や症状に合った漢方薬と抗アレルギー剤を併用することで、多くのアレルギー性鼻炎がコントロール可能です。最も多く処方される漢方薬は、小青竜湯(しょうせいりゅうとう)です。水様性鼻水がひどく、くしゃみが連続しやすい方には最適です。鼻づまりが強い場合は葛根湯加川芎辛夷(かっこんとうかせんきゅうしんい)が良いでしょう。お年寄りや冷えが強い人には、麻黄附子細辛湯(まおうぶしさいしんとう)が適しています。小青竜湯では効果不十分で、結膜炎などの症状が強い場合には、葛根湯(かっこんとう)や越婢加朮湯(えっぴかじゆつとう)が有効なことがあります。これらの漢方薬に共通しているのは効き目が意外に早く、服用後10分〜20分で鼻症状が改善します。しかし、効き目がやや短いのが欠点です。したがって、効果が長時間続く抗アレルギー剤の併用が望まれます。抗アレルギー剤は眠気を起こしやすいのですが、これらの漢方薬に含まれている麻黄(まおう)という成分には覚醒作用があり、眠気を抑えてくれます。ですから両者の併用は合理的といえます。麻黄は効き目が早い利点がありますが胃腸障害、狭心症、頻脈性不整脈を誘発することがあるので、注意が必要なことも付け加えておきます。



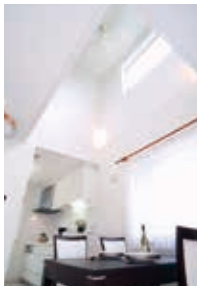
●七飯町大沼 258 ☎67-3032

SPOTLIGHT

モデルハウス公開中！

株式会社ジヨイフルホーム

全道で幅広い世代に人気を集めている『株式会社ジヨイフルホーム』の住まい。ローコスト&ハイクオリティーなジヨイフルホームの住まいづくりは、北海道で快適に暮らすための基本性能をはじめ、独自のシステムによる工期短縮や経費削減など施工の手法や仕組みを精査することで生まれた低コストの実現など、安心とゆとりを実現しています。



時公開中(平日は電話でお問い合わせ下さい)。住まいに興味のある人は、気軽に足を運んでみてはいかがでしょうか。

北海道で快適に暮らすための基本性能をはじめ、独自のシステムによる工期短縮や経費削減など施工の手法や仕組みを精査することで生まれた低コストの実現など、安心とゆとりを実現しています。

さらに、プラチナ触媒を利用した商品を窓ガラス面に施工することで空気中に含まれる花粉症やアトピー性皮膚炎、シックハウス、喘息などの原因物質を分解除去できる「エアプロット」などが標準仕様となっております。強さと優しさを形にした住まいです。毎週土・日曜日は午前10時から午後6時まで随

時公開中(平日は電話でお問い合わせ下さい)。住まいに興味のある人は、気軽に足を運んでみてはいかがでしょうか。

●中道2・37・8

マンションハーベスト

11階

フリーダイヤル

0120・191・122



中道2丁目にある『株式会社ジヨイフルホーム函館支店』では現在、鍛冶1



業界トップクラスの節水便器が断然お得！

株式会社クラシアン函館営業所

くらし安心といえ、テレビでもお馴染みの水道局指定工事店『株式会社クラシアン』。トイレや蛇口、ポイラーなど水回りのことなら安心してお任せできます。

従来からの便器の洗浄水量13ℓと比較して、約68%の節水を実現しています。4人家族で計算した場合、水道料金が年間約15782円もお得なお財布にも地球にも優しい商品なのです。

ツルツルの陶器表面も、掃除のしやすさを追求しています。さらに、脱臭ワオッシュレットとタンクも付いて通常21万9220円のところ、「青いほすと見た」で限定30セットに限り11万5500円とお得です(処分費・作業工賃込)。ここまでお得になるのは、仕入れから施工までを行う『株式会社クラシアン』だからこそ。この機会を、ぜひお見逃しなく！

今回は『株式会社クラシアン函館営業所』より、お得な新商品のお知らせです。TOTO「新デュアレストQR」は、業界トップクラスの洗浄水量4・8

そのほかにも、汚れがたまる便座のフチ裏をなくした滑らかな形状なので、サッとひとふき掃除が簡単。また、ナノレベルまで

なお、出張・点検・見積りは無料ですので、お気軽にお問い合わせ下さい。24時間受付、年中無休。

●美原1・44・1

フリーダイヤル

0120・573・573



※写真はイメージです。