

POSTIN FREEPAPER SINCE 1991 青いほすと

671
2019.11.1

発行元/株式会社青いほすと 発行人/加藤 進 編集人/青山 慎司
〒040-0063 函館市若松町30-21
phone (0138)84-6816 FAX (0138)27-5001 URL aopos.jp Email info@aopos.jp



旨い蕎麦を味わう。

食欲の秋は、蕎麦が美味しい季節です。今回は道南で評判の蕎麦店にスポットを当ててみました。老若男女問わず人気の蕎麦。週末はご家族やお友達同士で評判店の味を愉しませませんか？

表紙写真協力/二本柳旅館 手打そば 久蔵

打ちたての新蕎麦の香りを：

手打ち蕎麦 うさぎ庵

庵主の趣味である蕎麦打ち技術を活かし、第2の人生として蕎麦屋を始めたというのは『手打ち蕎麦うさぎ庵』。
毎日打ちたての蕎麦を提供し、タイムリングが合えば蕎麦を打っている様子を見ることが出来ます。
「皿そば」(＝写真、そば)のここと。「妻の



750円)とは「もりそば」のこと。「妻の

作ったお皿で提供しているから」というのが由来だそう。
少しずつ違う表情のお皿と蕎麦の香りを愉しんではいかがでしょう。
蕎麦打ち教室も随時受付。
11時～14時30分
金・土・日曜日には17時30分～L.O.20時営業。ただし蕎麦がなくなり次第終了。木曜休。P有。

● 桔梗 5・13 52
● 47・0028

自家製蕎麦工房 エムスタイル

まるで繁華街・梁真、660円)や、川町のオアシスを感じるそば(760円)や、じさせるような、カ「天ざる」(1300円)や、フェミたいなお洒落「本日ランチ」で心地良い空間で美(790円)など。
味しいそばが愉しめ 曜日によって、数量
『自家製蕎麦工房 限定で各種メニュー エムスタイル』で手打ちそばを味わうことができるので、手打ちを味わってみたい人は、お店に直接お問い合わせください。
数あるメニューの中でも特にオススメは「もりそば」(＝写真、11時30分～15時、17時30分～22時。日曜休。P有。

● 梁川町 22 23
● 76・0636



そば好きをうならせる縄文の里の逸品

二本柳旅館 手打そば 久蔵

市内南茅部地区にある「二本柳旅館」内の『手打そば久蔵』が評判となっている。同旅館の4代目館主が自らそばを打つ二八そばは、のどこしとコシの強さが自慢。道内産そば粉と南茅部産の白口浜真昆布を使ったそばつゆが、七飯町の湧き水を使ったそばの香りと甘みを引き立てる逸品。
写真は「もりそば」(750円)。人気は

● 豊崎町 64
● 25・3001



風味豊かなそばが評判

そば切り工房 しら川

コシがあって風味豊かなそばが評判の『そば切り工房しら川』。そば粉の名産地である道内北竜町産をメインに道産のカムイを使用。「江戸流」と呼ばれる技術で仕上げるそばは、そば粉とつなぎの割合が10対2の外二そば。このそばを引節、宗田鱒、本鰯の一き立てるのが、本枯れ番出汁などを使った

香り高く、まろやかなつゆ。さらにおろし立ての本わさびの上品な辛味も良いアクセントです。この店の味を楽しむなら特におすすめしたいのが、「もりセイロ」(620円、二段重ねね1300円)です。そばはもちろろん、お酒に合う一品料理も評判です。11時30分～L.O.14時15分、土・日曜日のみ17時～L.O.19時30分も営業。水曜休。P有。
● 湯川町 3・11 21
● 57・7741



全国各地のそばを堪能

酒房長月

季節毎に全国各地のそばを堪能できる『酒房長月』。香り高く喉越しの良い二八そばは、毎日手打ちで提供。大きな特徴は、その時期に最も美味しく味わえるそば粉を全国各地から仕入れてある点。中でも『セイロ蕎麦』は、ひ、お見逃し産地によって異なるそばの風味を堪能できる1品。このそばを引き立てるのは、

分 22時30分(L0/22時)土・月曜日夜の営業。日曜休。P有。
●松風町7・2
☎22・2697



されたすっかりした味わいのつゆ。そば粉を溶いて提供されるそば湯も別格です。お酒に合う一品料理として、『セイロ蕎麦』もあるのて、麦(昼750円、夜825円、+100円で大盛)は、

11時50分、17時30分、17時30分、17時30分

希少品種「牡丹」を冷凍水で手打ち

蕎麦小屋

国道沿いにログハウスの店舗を構える『蕎麦小屋』は、浦臼町産のそば品種「牡丹」で打ったそばが味わえる道内でも数少ない店。



牡丹は強い香りと甘み、しつかりとした弾力が特徴ですが、栽培の難しさから生産量が少ない幻の品種。函館市内はもろろんのこと、遠方からもファンが訪れる人気店です。

牡丹らしさがシンプルに味わえる「もりそば」は700円。あっさりした上品なつゆがそばの豊かな香りと風味を引き立てます。甘みの強い「更科」や、力強い味わいの「挽きぐるみ」も、1日各20食限定で用意(110円地)。

11時~15時、16時30分~19時。そばがなくなり次第終了。木曜・第3水曜休。
●七飯町仁山433・4
☎65・2505

麺、つゆ、薬味が見事に調和!

そば匠喜の家

蕎麦とつゆと薬味の調和を持ち味をいかしながらそばを楽しむなら『そば匠喜の家』の「せいりろ」(730円)がおすす



め! 北海道産のそば粉を使用した手打ちの二八そばは、風味豊かでコシの中に柔らかさもあるのが特徴。5種類の厳選素材で取った出汁と3種類の醤油などで仕上げたつゆは、それぞれの

の味を引き立てており、最後のひと口まで変わらぬ味わいを保つよう工夫されています。
薬味の白髪ねぎもそばやつゆと見事なバランスで、シメのトコロとしたそば湯も絶品です。
人気の「えび天丼セット」(1350円)もお見逃しなく。
11時30分~14時30分。毎週水・木・日曜休。1月と2月は全休。P有。
●堀川町1712
☎51・8181

そば通をもうならせる本格手打ちそば

手打ちそば 松よし

共愛会病院向かいの『手打ちそば 松よし』は、そば通が集うそば店としても知られる。



店主が長年培ってきた経験を活かし、北海道産そば粉を挽きだてのうちに丹精込めて打ち込んだそばは、そば通をもうならせるのど越しも最高の逸品。

素材にこだわった出汁で作られたつゆは、ほど良い

ゆつたりとした店内で新そばを

そば膳 一富士

ゆつたりとした店内が落ち着けると人気の『そば膳 一富士』は国道5号線沿いにあります。



メニューが豊富な同店ですが、新そばの季節は、「もりそば」「特大大もりそば」(830円)で新そばの香りを愉しんでみてはいかが?。単品のそばには揚げ玉とミニライスを無料で付けることができます。

また、ミニ丼とそばをそれぞれ選ぶことができるお得な「選べるミニ丼セット」(780円)もあります。食べ応え満点なので食欲の秋のお腹を満たしたい時はこちらもおススメ。

11時~15時(そばがなくなり次第終了)。不定休。P有。
●桔梗4・156
☎87・0062

山形発祥の「板そば」を楽しめます

板そば 池田や 序葉久

七飯町大川にある古民家を改装した店舗で、山形県発祥の「板そば」を提供している『板そば 池田や 序葉久』。



「板そば」とは、板や木箱に太くてコシのある田舎そばを盛りつけ、人が集まるときに振る舞ったときのもの。

同店では、生産地から直の実を店内の石臼で自家製接仕入れた北海道産のそば粉。新そばが入荷したこの

時期は、そば粉と水だけで手打ちする香り高い十割そばを提供中です。
一般的なものの1.5人前の量がある「板そば・並」は746円。約1人前の量の「板そば・小」は638円。
11時30分~15時(L0/14時30分、17時)・月・火曜日は昼のみ営業。不定休。P有。
●七飯町大川1・10・4
☎56・5255

濃さ。そのままでも美味しい濃厚なそば湯との相性もバッチリ。
同店自慢の手打ちそば本来の味を楽しむ「もりそば」は660円。「お客様の喜ぶ顔がたまらない。そばから生きがいをもらってます」と店主。そんな粋なそば屋に、ぜひ足を運んでみては。:
11時~14時30分、17時~19時。月曜休。P有。
●中島町6・7
☎56・4511

愛され続ける老舗洋食店

1969年創業以来、多くの地元民に愛され続ける老舗洋食店『レストラン ヨシヤ』は、ディーナーはもちろん、ランチメニューも定番から月替わりまで全7種類と充実。



定番の「牛サーロインランチ」は、オーストラリア産の牛サーロイン(150g)・カップスープ・ライス付きで、コーヒーまたはアイスクリームを選べるランチ(1500円)と、コーヒー付きで、2種類のクレープからデザートを選べるランチ(1980円)がある。口の中いっぱい旨味が広がる牛肉とステーキソースのバランスが絶妙で、一度食べると忘れられない味。月替わりランチも、カレーやハンバーグなど、毎月楽しみにしている常連客がいるほど大好評。価格もリーズナブル。ディーナーも、牛サーロイン(100g)とエビフライが付いた「特別セット」(中エビフライ26cm・2980円、小エビフライ22cm・2680円)や、小エビフライ、ヒレカツ、ハンバーグが付いた「Aセット」(1980円)をはじめ数種類のセット、お子様ランチや単品メニュー、グラスワインなど飲み物までメニューが豊富。どこか懐かしい店内で、優雅なひと時をぜひ。11:00~20:30LO(仕込みのため14:00から17:00までCLOSEの場合有)。水曜休(水曜日が祝日の場合は営業)。

●弁天町5-6 ☎22-1365

CLOSE UP

彩り弁当はいかが？

寿々々

一時休業後今年の6月に移転復活オープンした『寿々々』。季節の味が楽しめる同店の「彩り弁当」(2700円)を味わってみませんか。旬の味覚が詰め込まれた彩り豊かな2段重のお弁当です。



1段目にはご飯も、2段目は、手間ひまかけて一品ひと品丁寧に作られる、旬の素材を活かしたいろいろな料理が詰められています。11~12月のご飯ものは、スイーツのせいろご飯ともう1種。店内で味わえるほか、持ち帰りや函館市内および近郊は配達にも対応しており、いずれの場合も1人前から、2日最大まで要予約。和食の名店として長年愛されてきた同店の移転前から人気メニューです。

ぜひ一度お試しを。このほか予算に合わせてお弁当(1100円)や仕出しなどの相談もお気軽にどうぞ。営業時間は昼が午前11時30分~午後3時(LO)/午後2時30分、夜は午後5時~午後9時(LO)/午後8時30分、毎週月曜日定休(祝日の場合は翌火曜日に振替)。駐車場有。 ●本町34,16 ☎56-5255

心の代書屋 松田聡がズバリ!



本気談 本城と書いてマジ 園りこと、悩みごと 各種相談 60分3,300円~ 電話でご予約下さい。

行政書士 松田聡 事務所 函館市杉並町13-12 ☎333-4675

一方通行

行政書士の松田です。

今だから言えることですが、今年の夏、十字街付近を走行していた際、ある交差点で信号待ちをしていました。青信号となり、右折をよし、前方よしと普通に右折しました。そして、次の交差点で信号待ちをしていて、警察の方が走って来るではありませんか。 私の車を走らせたお弁当(1100円)や仕出しなどの相談もお気軽にどうぞ。営業時間は昼が午前11時30分~午後3時(LO)/午後2時30分、夜は午後5時~午後9時(LO)/午後8時30分、毎週月曜日定休(祝日の場合は翌火曜日に振替)。駐車場有。 ●本町34,16 ☎56-5255

が軒並みと言っているほど停められてしまった函館ナンバーは私だけと思わずに、事故だけは絶対に起こさないと常に言い聞かせ運転していきませんが、標識を見落すとすんなり停められない限りです。 ところで、当事務所付近の道路は、一方通行が縦横無尽に存在するのですが、これが実に怖いのです。一時停止をして、道路によっては右または左から来る車ばかりに気が取られがちですが、実はその反対側から歩行者や自転車が来ることは二の次となりがちです。 歩行者はスマホ片手に歩き、電柱にぶつかっていった方もいれば、自転車はというたイヤホンをして、スマホを見ながら相当なスピードで走って来る器用な方もいます。 しかも、ぶつかってこられても自動車の方が不利になるわけですから、確実に予測しなければなりません。 歩行者優先であることを改めて肝に銘じているところですが、先日も、出張で遠く浜中町まで行ってきました。この折、一方通行ではないか? 右折禁止ではないか? など、別な意味で緊張しながら往復してました。普段の会話でも一方通行になっていたのをご存知ですか? 相手があつてのことですから、自分の考えや思いの押し付けだけは気をつけなければなりません。 交通安全も生半かSNSなども共通することがあることと聞き、命に関わることを聞かす。本気で前に進みたいもので

編集長のひとり言

料理



小学生の時に初めて料理をした。母親が作ってくれたオムレツがあまりに美味しくして真似をした。当時、オムレツといえど中に挽肉が入っているのが普通だったが、母親は卵だけのオムレツを作ってくれた。「ブレンオムレツというよ」と教えてくれた。 中学生の時は、丸井今井の食堂のチャーハンを真似した。友達に食べさせたら、「ホントに丸井のチャーハンみたいだ!」と言ってくれた。嬉しかった。 高校2年生の時、担任の先生に進路を聞かれて、「調理師専門学校」と答えた。特になりたいたいものが見つからなかったでなんとなくテキトーに答えただけだが、心のどこかに料理好きの自分がいたことは確かだと思う。 大人になって、料理を本格的な趣味にするようになった。主に週末にキッチンに立つが、時々、マリンスポーツの仲間や編集スタッフにふるまうこともある。お世辞でも「美味しい」と言われたらめっちゃ嬉しい。だいたい料理は作れるが、オムレツはまだ上手に作れない。きっと母親が天国で笑っていることだろう…。

309 Healness & Wealness 医療法人社団健和会 函館おおむら整形外科病院 ●石川町125-1 ☎47-3300 http://www.ohmura.or.jp/



日常生活において、風邪を引いたときや手や足が痛いと感じたときなどに病院へかかることがあると思われませんが、そのようなとき、レントゲン検査を受けることが多いと思います。そのレントゲン検査を行うのが診療放射線技師です。 X線検査について 診療放射線技師 熊谷和典 線検査では、身体に影響が出ると思われる量よりもはるかに少量を照射して、必要最小限の放射線量を使用して検査を行っております。また最近ではX線装置やフィルムデジタル化による進歩により、少ない線量できれいな画像を出せるようになっておりますのでご安心ください。

レントゲン撮影はX線検査の基本となる検査で、部位により検査できる簡単な検査です。X線は物体を透過しやすい性質があり、その透過する量は物体の厚さや硬さなどによって異なります。例えば肺はX線を通しやすく、骨はX線を通しにくいというように、通り抜けたX線が白黒の濃淡としてフィルム上に写し出されます。 整形外科では主に骨のレントゲン撮影が行われますが、これによって骨折や脱臼、関節炎などを調べる事ができます。そのほかにも体内の異物や肺の病気などもレントゲン撮影でわかります。 撮影時にたくさん枚数を撮ることがあるのですが、これは正面からでは何も写らなかったものが側面からだと病変が写ったりすることもありますが、何枚も撮影されることによりX線の被曝が心配な方もいらっしゃるかと思います。が、病院などで受けるX線検査では、身体に影響が出ると思われる量よりもはるかに少量を照射して、必要最小限の放射線量を使用して検査を行っております。また最近ではX線装置やフィルムデジタル化による進歩により、少ない線量できれいな画像を出せるようになっておりますのでご安心ください。

みなとまち市民プラザ

読者の声
お知らせ
プレゼント

このコーナーでは、読者の皆様からのお便りやイベント情報、サークルのメンバー募集などをお待ちしております。掲載日は編集室にお任せ下さい。営利目的の情報は本紙広告をご利用ください。各情報の掲載につきましては掲載日が限定される場合や、内容によって掲載できない場合がございます。FAXまたはEメールをお寄せいただく際には、事前に必ず電話でご確認ください。FAXまたはEメールのみでのお申し込みは受け付けておりませんので、予めご了承ください。

TEL 84-6816 FAX 27-5001 Email info@aopos.jp [担当/青山]

読者の声

秋は新そばの季節。深まる秋は道南の評判店の美味しいそばを味わいませんか？ 今回は評判のそば店の特集掲載の中からぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

地元の情報はいぼすとが役に立ちますね

青いぼすとでキングストア堀川店でコスト商品の取り扱いがある事を知りました。地元の情報はいぼすとが役に立ちますね。フアイヤバーグさんは主人が昼食を食べて美味しかったと話していました。お食事券で私も食べたいです。

（美原4丁目・E）

*今後とも本紙の情報を活用ください。

入ります。友人にも「ここへ行く」と誘いやすいので、青いぼすとを読むのをいつも楽しみにしています。

しく見えています。グルメ・ランチが好きで、魅惑のホテルランチ情報をたくさん活用しようと思えます。新店舗・リニューアル情報「カフェユイボルト」行きたいです。パフェが美味しそう。げっごうでかいですよね！！

ホテルのランチ企画（8月30日頃）、よかったです。ときどき、ホテルに食へに行ってもいいですが、どうしても同じような所になってしまいます。次はちがう所にも行ってみたいと思います。

（亀田港町、I・M）
*お友達と素敵なホテルランチを！

（花園町、S・I）
*ぜひ活用ください。

いつも楽しみ

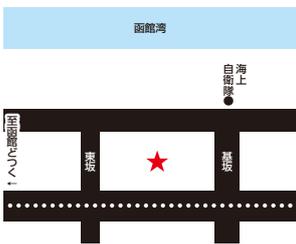
特別企画のホテルランチは「こんなランチセットがある」という情報があると入りやすくなり、しかも高級感がある。

新店舗・リニューアル情報

クッチーナイタリアーナ KAKIZAKI

「元町ホテル別邸 開港庵」隣「クッチーナイタリアーナ KAKIZAKI」は、5月7日にオープン。茅ヶ崎でイタリ料理の修業を積んだ、この道20年以上のシェフが作る家庭的な料理が人気。「肩ひじ張らずにゆっくりと食事を楽しんで欲しいです」とシェフ。ランチ（11時～15時）は、「イタリアンカレー」（Mサイズ 800円）、「ハンバーグ」

●大町9-17
090-7654-2775



加藤 進
Susumu Kato
編集長
青山 慎司
Shinji Aoyama
副編集長
平井 由佳
Yuka Hirai
ライター
花輪 志保里
Shihori Hanawa
佐々木 康弘
Yasuhiro Sasaki

次号予告
11月15日号 年末年始グルメ特集
忘年会、クリスマス、おせち料理... 例年恒例の年末年始グルメ特集。各ご家庭に1部、保存版としてキープしてください！

発行元/株式会社青いぼすと
〒040-0063 函館市若松町30-21
[電話] 84-6816 [FAX] 27-5001
[E-mail] info@aopos.jp [URL] aopos.jp

当社は質・サービス・満足を提供する企業でありたいと考えておりますが、中でも個人情報保護はその大前提と考え、個人情報保護マネジメントシステムを確立・実践し、個人情報の適正な利用・保管・管理を実現します。

編集後記 今のお題/側そばに書いておきたいもの

今号の巻頭特集で掲載した「二本柳旅館 手打そば 久蔵さん」の取材で、久しぶりに南茅部地区に足を運んだ。当日はとても天気が良く、澄み切った青空と風が織りなす景色が素晴らしい。海が身近な場所はやっぱりいいなあ... (慎)

今号のお題「スモールサイズのアコースティックギター」
これからの季節、青いぼすとのおフィスは座っている席によって寒暖差が激しい。一番寒いのは編集長。一番快適なのは私。「何だかみんなに悪いなあ」なんてことは、想像の通り全く思っておりません！ (仁)

今号のお題「ど近眼だから眼鏡。最近はずら老眼鏡」
最近家の中にゾウムシが現れます。ついでに話をするに120%ゾウムシって何？と聞かれます。こんなに誰にも知られていないゾウムシがなぜか日々我が家に...。もう函館中のゾウムシが集まっているとしか... (まい)

今号のお題「パン。いつでも食べられるという安心感が」
今から断捨離を始めています。毎年やっているのに、気がつくとならない物がいっぱいになるのは、なぜでしょう。今回こそはシンプル・イズ・ベストで本当に必要な物だけにすると諦めず誓う私です。 (タニ)

今号のお題「手帳。忘れっぽいので手帳を捨てないです」
毎年、家庭菜園の域を超えた野菜を届けてくれる方がいます。美味しい野菜を食べることはもちろん、レシピを調べたり栄養価を調べたりするのも楽しみのひとつ。今年も沢山の野菜をありがたうございました。 (BP)

今号のお題「ハンドクリームと薬用リップ」(続く)。
来年1月10日・11日には函館アリーナでGLAYライブが開催されます。これに合わせて11日には堀江貴文さんがプロデュースするイベントも函館で同時開催されるとか。年明けから函館はにぎわいそうですね。 (康)

今号のお題/夏も冬も仕事はコーヒーが手放せません。