

青いほすと

699
2020
12.25
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
〒041-0801 函館市桔梗町379-27
phone (0138)84-1002 FAX (0138)84-1728 URL aopos.jp Email info@aopos.jp

フリーペーパー・青いほすとの発行業務の歩み

青いほすとの歩み

- 1986年12月
 - 函館どつく株式会社・事業開発部内に、チラシやダイレクトメールの宅配事業を行う「MID事業部」が発足。
- 1991年6月
 - フリーペーパー・青いほすと創刊
- 1995年7月16日
 - フリーペーパー・青いほすと通算100号
- 2000年3月17日
 - フリーペーパー・青いほすと通算200号
- 2003年4月
 - 函館どつく株式会社の100%出資子会社として「株式会社青いほすとHD」が設立
 - 編集長に青山慎司(現職)が就任
- 2004年5月14日
 - フリーペーパー・青いほすと通算300号
- 2008年7月15日
 - フリーペーパー・青いほすと通算400号
- 2012年9月14日
 - フリーペーパー・青いほすと通算500号
- 2016年10月
 - 「有会社みのり」の100%出資子会社として「株式会社青いほすと」が設立
 - 代表取締役に加藤進(現職)が就任
- 2016年11月15日
 - フリーペーパー・青いほすと通算600号
- 2016年12月
 - 若松町に本社移転
- 2018年3月24日
 - 書籍「青ぼの目」創刊
- 2020年5月
 - 桔梗町に本社移転

函館市の主な出来事

- 1985年
 - 青函トンネル開通
- 1989年
 - 国際観光都市宣言
- 1993年
 - 北海道南西沖地震発生
- 1995年
 - 全日空857便ハイジャック事件
- 2000年
 - 公立はこだて未来大学設立
- 2003年
 - 新函館駅舎完成
- 2004年
 - 戸井・恵山・南茅部各町と機法華村が函館市と合併
- 2006年
 - 新五稜郭タワー完成
- 2007年
 - 中空土偶が国宝に認定
- 2010年
 - 箱館奉行所完成
- 2011年
 - 東日本大震災発生
- 2015年
 - 函館アリーナ完成
- 2016年
 - 北海道新幹線開業
- 2018年
 - 北海道胆振東部地震発生

フリーペーパー・青いほすとの節目のバックナンバーの巻頭特集



600号
2016年11月15日発行
忘年会やクリスマスの情報など、年末年始に向けたホテルやレストランなどのグルメの話題を特集。

500号
2012年9月14日発行
500号を記念して、飲食店の皆様のご協力でワンコインメニューを用意していただいたグルメ特集。

400号
2008年7月15日発行
本紙のバックナンバーの中で綴られてきた「心に残る言葉」を、編集スタッフが厳選して一挙紹介。

特別企画

おかげさまで もうすぐ700号



表紙写真/1991年6月に発行されたフリーペーパー「青いほすと」創刊号の題字

手前味噌ですが、本紙は次号(2021年1月15日号)で創刊700号を迎えます。そこで今回は、700号を目前に本紙の歩みやクライアント様からのメッセージ、これまで本紙に残された名言、読者の皆様からの素朴な疑問にお答えする特集を企画しました。

本紙広告クライアント様からのメッセージ

MS保険サービス北海道(株) 高梨しのぶさん

本通 藤本針灸院 院長 藤本 泰司さん



青いほすと700号おめでとうございます。私の記事を書いていただくようになってから13年が経ちました。保険やライフプラン・年金・税金等の相談窓口「ホスタ函館」を知っていただきたいのと、保険のことを読者の方にわかりやすく情報提供して、なるほど...と思って読んでいただきたいと続けてきました。おかげさまで、今は当社のような損害保険代理店が生命保険も取り扱っていて、保険は生保・損保がトータルで相談できるという認識が随分と上がりました。相談例として、ひとり親家庭のお母さんからの相談の記事を載せた時は、読者の方から感動したとお電話をいただき励みになったこともありました。読者の方から声をかけていただくことも増えました。一番驚いたのはバリのベルサイユ宮殿に行った時に、「青いほすとの高梨さんですよ?」と声をかけていただいたことです。青いほすとはグローバルです!今後も私たちの街の貴重な情報紙として期待と応援をしています。



私は明治国際医療大学を卒業後、東京で技術を磨き、その後は広島県で3年ほど治療院を続け、平成7年に函館で現在の治療院を開業しました。初めて暮らした函館のことは何も知らない中で、どうやって治療院の存在を市民の皆様を知っていただくかと考えていた時に、ある広告業者の方から、地域に根ざした情報紙「青いほすと」のことを教えていただきました。記者の青山さんは、ノンフィクションのコラムの中で、私が在京時代に取り組んでいたプロスポーツ選手の治療のことなどを分かりやすく執筆してくださいました。その反響が広がり、おかげさまで日毎に来院者が増えました。現在も青いほすとで時折、私共の治療の取り組みを紹介いただいております。函館での開業時には3歳だった息子が、当院を受け継いでくれることになりました。振り返ると、青いほすとと出会わなかったらこれほど長い間治療院を続けられたらどうか...と思うほどです。これからも青いほすととは長いつきあいをしてゆきたいと思っています。

青いぼすとに綴られた名言

敬称略。掲載した職業や肩書き、役職等は掲載当時のものです。

科学を学ぶことは、私達自身が未来を創ることにつながります。

公立はこだて未来大学教授 美馬のゆり
2015年5月29日号

「青ほ大学」



ワンオペ育児はどうしてもお母さんと子供の問題として捉えてしまいがちですが、家族であるお父さんにも考えてもらう必要がある問題です。

佐藤内科小児科医院副院長 中里論業
2018年7月13日号

「はこだて医療情報」

目に見えない部分にいかにも手間をかけるか、それが職人として最も重要なことなんです。

たかはし畳店代表 高橋肇吾
2018年12月14日号

「Face」



キヤパの写真と出会って以来、写真は見るものではなく読むものだと思ってきました。

写真工房フォトス・パエール代表 紙屋隆光
2019年7月12日号

「Face」

料理人は人間性を磨かなければならない。

洋風ダイニングふじい 藤井政美
2019年10月18日号

「Face」

サボテンは水の中に生える必要はない。

本を読まない人のための本屋ワンダフルワーカー！ 店主 上村佳樹
2020年2月14日号

「一部の人間にきつと役立つホンキヤン」



筆で書いた1人ひとりの違う表情の文字で自己表現をしたり、気持ちを込められるというのを書道を通して伝えていきたい。

書の教室 優衣主幸 天満谷喜幸
2019年9月27日号

「Face」

本当に良いパンとは職人が満足したものではなく、たぐさのお客様から買っていたいたものだと思えます。

パン研究所神戸てもぎ館代表 榎引豊
2019年6月14日号

「Face」

どんな小さな子どもでも、生き甲斐を持つことでそれが目標となり、それが自分に元気を導いてくれます。

医療法人社団健和会 函館おむら整形外科病院 ケアプランセンター おむら主任 介護支援専門員 菊地晴美
2020年5月29日号

「Health & Wellness」

青いぼすとがあなたのご自宅に届くまで...

編集会議
発行日のおよそ2カ月前に「編集会議」をして、2カ月後の月中・月末の2回分の内容(特集、各コーナー)を決定します。

取材・営業
当社の社員は記者、編集者、営業兼任で紙面作りをします。

紙面レイアウト
記者から入稿された記事と画像をレイアウトしたり、広告主様と打ち合わせをして広告デザインをパソコンを使って制作して、紙面を完成させます。

印刷
編集室が作った紙面のデジタルデータを印刷会社に入稿して印刷を行います。

仕分け
印刷会社から青いぼすと社屋に紙面が届いたら、各配布スタッフの配布地域ごとに仕分け作業をします。

配布
青いぼすとが発行日の前日までに各配布スタッフの自宅に届きます。各配布スタッフは紙面の折込など配布の準備をして、皆様のご自宅に青いぼすとをお届けします。

読者の方々からよく質問される青いぼすとに関する素朴な疑問に、編集長がお答えします！

Q. (BP) 記者のペンネームの (BP) には、どんな意味があるのですか？

A. (BP) 記者こと花輪志保里さんは本紙のライターを始めた頃、ブラッド・ピットの大ファンだったので、そこから付けたペンネームです。「ペンネームというのは先々のことも考えて決めるべきなんだと、今は思っています」とは、本人談です(笑)。

Q. なぜ、最初は造船業の函館どつくで発行していたんですか？

A. 今号のp1で書いた通り、函館どつく株式会社が新規事業として始めたからです。

Q. 郵便ポストは赤いのに、なぜ「青いぼすと」？

A. 函館どつく株式会社は秋田県が発行していたフリーペーパー(現・あおぼ)を参考にフリーペーパーと同じ名称を使わせていただいたものです。余談ですが、僕の苗字「青山」の「青」と関係しているのか？ と、よく人から聞かれるのですが、全く無関係です(笑)。

バックナンバー拾い読み：青いぼすとアーカイブ

これまで発行してきた青いぼすとの中で、特に反響が大きかった企画



函館は「住めば都」なのか？
2002.11.29 vol.265

函館に移住して来られて生活を始めた転勤族の方々のための発行日直後から反論までのお便りやFAXが寄せられた巻頭特集の企画でした。その後の本紙の「読者の声」ではしばらくの間、読者の皆様の意見交換などが続きました。残念ながらウェブサイトにアップしていません。

全部、教えます！
青いぼすとがあなたのお宅に届くまで

創刊300号の巻頭特集では、青いぼすとがどうやって作られて、一般のご家庭に届くかを取り上げました。



2004.5.14 vol.300
—こちらからご覧になれます。



2014.12.14 vol.552
—こちらからご覧になれます。

クリスマスプレゼント特集
あなたがほしいもの
ど〜んとプレゼント！

毎年好評のクリスマスプレゼント特集。ホテルの宿泊券プレゼントが表紙に並んだ号には、多数の応募がありました。

知ってるほど
函館のお財布

函館の財政事情を簡潔に紹介した巻頭特集企画。読者の皆様からは「分かりやすかった」と好評いただきました。



2007.5.18 vol.372
—こちらからご覧になれます。

ほのぼのエピソード
バレンタインデー特別企画

例年好評のほのぼのエピソード。今年2月に発行した号も、たくさん読者の皆様から好評いただきました。



2020.2.14 vol.678
—こちらからご覧になれます。



契約者が亡くなった後も支援を最後まで 一般社団法人スターライフ

近年、お墓の継承者不在が社会問題となつていきました。頼れる身寄りがない高齢者の家族代わりとして、身元保証や暮らしのサポートを終身で引き受ける「一般社団法人スターライフ」は、この分野でもお年寄りを最後まで支援しています。

「Aさんは夫に先立たれ、函館で一人暮らしをしていました。娘が1人いますが、結婚して東京で暮らしています。夫は生前、実の両親の遺骨を納めるためにお墓を建てました。夫の死後、そのお墓はAさんが守っています。身寄りが近くにいない中で一人暮らしを続けることに不安を感じたAさんはその後、スターライフと契約しました。娘は契約の「立会人」となり、スターライフから毎月、母の様子の記録を受け取り、とても安心できました。契約時の話し合いでAさんには、ご自分が死亡した後に、お墓の継承者を探してほしいという依頼

を含めて、契約を結びました。Aさんはお墓の継承者として、娘さんとスターライフで葬儀を行い、夫が建てたお墓に納骨しました。スターライフは契約時の依頼に基づき、Aさんと兄弟たちと連絡を取って、お墓の扱いについて協議し、最終的に継承者を決めることができました。スターライフ代表の星さんは「似たようなご相談はとても多く、解決方法もいろいろご提案できます」と話します。相談は無料で、自宅まで訪問可能です。

「Panasonic製品」を中心に「LIXIL製品」や「TOTO製品」など各種メーカーを取り扱っており、キャンペーン中は全製品通常価格の30〜60%オフ。美原にある店舗ショールームではユニットバス3台、システムキッチン3台、IHヒーター11台、トイレ5台、外壁パネルなどを各種住宅設備の实物を展示中です。金利1.6%からのパナソニック独自のリフォームローンでは、現在の住宅ローンとの1本化や連帯保証人無しの相談も受けています。毎週土曜日の午前10時〜午後3時には、建築士による住まいに関わる相談



「美原3・1・5」
●0120-750-750

創業95年の「小野寺住設」が運営する「パナソニックリフォームクラブ」では、現在リフォームキャンペーンを実施中です。同店が手掛ける工事は多岐にわたっており、新築、リノベーション、水まわりリフォーム、アフターメンテナンス、外壁張替、屋根塗装などを、相談から施工完了まで一括して請け負っています。



リフォームキャンペーン実施中!

小野寺住設

鍋の季節におすすめ!

道南食糧工業株式会社

創業78年、味噌や醤油などの製造・販売を行う「道南食糧工業株式会社」では、ポプン餅も人気商品のひとつ。長年幅広く愛されている「大根おろし入りポプン餅」(360ml400円、500ml529円)は、大根おろしの入った甘口のポプン餅醤油。酸味が苦手な人にも好評です。



鍋はもちろん、肉や魚、サラダなど幅広く使える万能調味料です。1本常備してはいかがですか? 新商品の「真昆布ポプン餅」(360ml378円)は、中に入っている短冊状の真昆布の風味が活かしたさっぱりとした味わい。豚しゃぶや揚げ物のほか、カニ酢としても使えます。ほかに、旨辛の「キムチの素」(432円)はキムチ鍋におすすめ。この冬の鍋料理に、ぜひお試しあれ。8時30分〜17時(土曜日は15時まで)。日曜、祝日、第2・4土曜休。P有。年末は12月29日まで、年始は1月6日から通常営業。
●栄町2-7 ☎22-2721

魅惑の晩酌セット

今夜は天ぷらで1杯!

天丼専門店ふらわー

花園商店街にある「天丼専門店ふらわー」には、500円(税込)の日替わりワゴンインランチをはじめ、お得なメニューがそろっています。衣が薄めで素材の味を楽しめる天ぷらは、アルコールのお供にもおすすめ。17時〜利用できる「お酒が選べる晩酌セット」(980円、瓶ビール+100円)は、「天盛り」(エビ2本、イカ、カボチャ、レンコン、春菊)、小鉢、枝豆に好きなアルコールを1種類選べるメニュー(ノンアルコールビール、ソフトドリンク可)。テーブル席のほかにカウンターもある。1人飲みにも最適です。ぜひ、気軽に立ち寄りてみては...



17時からは食事メニューを注文する場合に限りアルコールの持ち込み無料(保管不可)。11時〜LO14時、17時〜LO20時。月曜休。P有。
●日吉町3-44-13 ☎31-0771

焼豚がさらに美味しくなりました!

「キングストア堀川店」のロングセラー商品「自家製焼豚(II写真)」が、数十年前から引き継がれているレシピを元に改良し、さらに美味しくなり、サイズもひと回り大きくくなりました! 噛めば噛むほどに味がするので、そのままご飯のお供や酒の肴に食べるのはもちろん、焼豚丼やラーメンのトッピング、炒飯などの具材にしても◎。プロック(100グラム295円)と、スライス(100グラム317円)があり、別売りの「焼豚のタレ」を一緒に購入するのがオススメです。お惣菜コーナーではなく、精肉コーナーにあるのでお問合わせは、最近登場した若鶏もも肉の叉焼も人気があります。一人暮らしのお年寄りが多い地域ならではのニーズに合わせた同店のぜひ足を運んでみませんか?



キングストア堀川店
た、キングストアといえはコストコの正規取扱店としても人気があり、隔週水曜日この商品追加を心待ちにしているファンも多い。店頭で商品の注文もできるので、お気に入りの商品がある人は要チェック。営業時間は午前9時〜午後8時無休。駐車場有。
●千代台町2-4 ☎53-9675



「おかずセットメニュー」は、2000円の「福」、1200円の「松」、1000円の「竹」の4種類。どれも家族2〜3人で食べるのにぴったりな量で、朝出かける前に炊飯器に入れておけば、自宅に帰ってからすぐに夕食が食べられる。さらにこの度「おこさまメニュー」も登場。2歳〜小学生まで向け、お弁当も2種類から6種類。

新登場「おかずセット」で夕食ラクラク

お持ち帰り弁当専門店「甚兵衛」に人気の総菜を詰め合わせた「おかずセットメニュー」が登場。 「外食の機会が減って食事の準備をする機会が増えたので、品数やバリエーションに苦労している」とママさん達の声に応えて「家事負担の軽減になれば」と考案されました。

「おかずセットメニュー」は、2000円の「福」、1200円の「松」、1000円の「竹」の4種類。どれも家族2〜3人で食べるのにぴったりな量で、朝出かける前に炊飯器に入れておけば、自宅に帰ってからすぐに夕食が食べられる。さらにこの度「おこさまメニュー」も登場。2歳〜小学生まで向け、お弁当も2種類から6種類。

甚兵衛

●中道1-1-16 ☎32-7334
●湯川3-8-18 ☎57-5006

●北斗市七重浜2-366 ☎49-3434
●中道1-1-16 ☎32-7334
●湯川3-8-18 ☎57-5006



肉の旨味がたっぷり！メンチカツが看板メニューのテイカウツ本店「カウズキッチン」がこの11月、昭和2丁目、昭和温泉向かいにオープンしました。

看板メニューの「とんとんメンチ」（1個120円、5個500円）をはじめ、フリットとした食感の鶏の唐揚げ「チキから」（1個90円、6個500円）、厚沢部産メニューン使用のロッケ「カウコロ」（1個80円、7個500円）、同じく厚沢部産メニューン使用の「ポテトメンチ」（110円）と「とんメンチ弁当」（110円）は、イートインメニューに限り、ポテトサラダが上っています（写真参照）。

CLOSE UP
ご家庭の食卓に小腹満腹のおやつに：
カウズキッチン

●昭和2、37、8
電話予約受付可
84 171-1



Delicious Spot カレーのPOKKE

味と食感のハーモニーがおいしくて楽しい



ルウを使わずに仕上げたさらさらのカレーと粘り気の少ないライスとのハーモニーがとことんクセになる「カレーのPOKKE（ポッケ）」の「スパイスカレー」（サラダ付き715円）。もうすぐ1周年を迎えるこの店では、自慢のスパイスカレーにびっぴりの「シーフード」（275円）がこの7月から新しいトッピングに加わりました。

このシーフードカレーのおすめの食べ方は、まずはカレーに浸していない状態のシーフードフライ（イカとエビ）と、さらさらのカレー、パラパラ感のあるライスを食べて、その後にさらさらカレーに浸されてしっとりしたシーフードフライとパラパラのライスを食べるという、2種類の「異なる食感」を楽しむ味方。店主さんがとことんこだわったさらさらカレーと粘り気の少ないライス、そして「シーフード」をはじめ、「カツ」（275円）や「からあげ」（220円）、「ウインナー」（220円）、「野菜」（220円）、「目玉焼き」（110円）、「チーズ」（110円）などのトッピングが織り成すハーモニーをぜひ楽しんでみてください。

営業時間は11:00～LO14:30、17:00～LO22:30。
日・月曜休。P有(2台)。
●港町3-13-3 ☎080-9615-9374

心代書屋 松田聡がスバリ!

本気談
本気と書いてマジ 困りごと、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 ☎33-4675

行政書士の松田です。いよいよ今年も残すところあとわずかとあります。今年は、コロナ感染症のことで来る日も来る日もその話題で終始してしまっています。

胡麻 行政書士の松田です。いよいよ今年も残すところあとわずかとあります。今年は、コロナ感染症のことで来る日も来る日もその話題で終始してしまっています。

胡麻はもとより店員さんの笑顔から栄養と香りを取り出してきました。お店には胡麻を原料とした様々な商品が並んでいます。その中でも変わり種を見つけたので、あえて商品名を書きませんが、是非立ち寄り探してみてください。

胡麻について少し調べてみると、細胞の老化を抑える作用があるとか。今の私にとってはこのうなぎの必要栄養のひとつです。何せ、写真の顔と本物とが違わずとお客様から言われています。だからといって、胡麻ばかりを食べることは、バランスよく食材を摂ることが大切でしょう。

今年は、本当に世の中が大きく変化し、その中で生きていくの私達もそれに合わせていくの目に見えづすトレスになってきた気がします。来る新年はコロナ感染症が収束することを祈りつつ自らの行動についても今以上に意識をしっかりと傾けていくことにします。皆様、今年もありがとうございます。来年も皆様にとっても素晴らしい年になることを心から祈っています。来年もよろしくお願ひいたしました。

先日、金森倉庫内にある胡麻のお店に立ち寄りしました。もちろん胡麻好きではありませんが、そのお店の店員さんの笑顔に惹かれて立ち寄ったというのが本当のところでした。

胡麻はもとより店員さんの笑顔から栄養と香りを取り出してきました。お店には胡麻を原料とした様々な商品が並んでいます。その中でも変わり種を見つけたので、あえて商品名を書きませんが、是非立ち寄り探してみてください。

胡麻について少し調べてみると、細胞の老化を抑える作用があるとか。今の私にとってはこのうなぎの必要栄養のひとつです。何せ、写真の顔と本物とが違わずとお客様から言われています。だからといって、胡麻ばかりを食べることは、バランスよく食材を摂ることが大切でしょう。

今年は、本当に世の中が大きく変化し、その中で生きていくの私達もそれに合わせていくの目に見えづすトレスになってきた気がします。来る新年はコロナ感染症が収束することを祈りつつ自らの行動についても今以上に意識をしっかりと傾けていくことにします。皆様、今年もありがとうございます。来年も皆様にとっても素晴らしい年になることを心から祈っています。来年もよろしくお願ひいたしました。

323 Healness & Wealness 冬の在宅生活とサービスの利用について

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 ☎47-8666 http://www.ohmura.or.jp/



冬は生活では路面状況が悪くなり、転倒の危険性が高くなるため外出の機会が減少してしまいがちです。ここでは、冬の安全な在宅生活とサービスの利用について話をしたいと思います。

皆さんは冬の生活で転倒しそうなこと、や、身体を動かさなくなること、はありますか？

ほとんどの方は経験したことがあると思います。転倒の危険性が高くなり、外出を避けだ外出を避けるようになり、歩行することが少なくなり、そのことで筋肉が固くなって身体を動かさなくなります。特に退院後間もない方や、転倒リスクが高い方は危険性が高くなります。

ではどのようにしたら安全に在宅生活を送ることができるのか、この機会に、理学療法士や作業療法士など、在宅生活を送れるようになるかを評価し

てもらうと、リハビリを続けることも在宅でできる体操やストレッチ、筋力訓練を指導してもらうことができます。在宅でもストレッチや筋力訓練を行うことで、筋肉が固くなるのが少なくなり、安全な在宅生活を送れると思います。

ふたつ目に、買い物に一人でいけないという訴えについて。ご家族の支援が受けられる方はご家族の支援を受けながら生活すると良いですが、一人暮らしの方などは、路面が悪くなると、転倒の危険性が高くなり、外出を避けだ外出を避けるようになり、歩行することが少なくなり、そのことで筋肉が固くなって身体を動かさなくなります。特に退院後間もない方や、転倒リスクが高い方は危険性が高くなります。

ではどのようにしたら安全に在宅生活を送ることができるのか、この機会に、理学療法士や作業療法士など、在宅生活を送れるようになるかを評価し

函館ゆかりの偉人に会いに行く... 北洋漁業の先駆者 平塚常次郎

函館アリーナ敷地内にある勇ましい銅像は、北洋漁業の先駆者として知られる平塚常次郎像。

1881年、函館生まれ。「札幌露清語学校」でロシア語を学び、1901年から1904年まで軍役ににつき、除隊してからはカムチャッカ半島でサケ・マスの漁場を調査。北洋漁場開発を目指した。

1905年、ポーツマス条約でロシア領での漁業権を獲得して操業を開始。1910年にはカムチャッカ半島に工場を建設してサケ・マスの缶詰の輸出を行い、1921年には水産会社の合併で発足した「日魯漁業」の常務に就任し、さらに1938年に社長に就任。その後、「太平洋漁業」「千島水産」などで社長を歴任するも、太平洋戦争の敗戦で日魯漁業は海外資産を失う。

戦後は政界に進出し、日魯漁業社長にも復帰。日ソ漁業交渉や日中漁業協定の成立などの功績が讃えられている。

銅像は当初、函館市市民会館前の広場の噴水の場所にあつたので、懐かしそう市民も少なくない。現在は函館アリーナ敷地内に移設されている。



新店舗&リニューアル情報

ロケットカレー函館本町店



札幌に4店舗を展開するスープカレー専門店『ロケットカレー』が函館に初出店。とんこつをベースにしたながらもずっきりとした味わいに仕上げたスープは「食べ飽きしない」と評判です。

ほかにも4種類のスープがあり、全12種類のメイン食材と組み合わせて多彩な味のバリエーションを楽しめます。お薦めは、ホルモンの唐揚げと

10種類の野菜が入った創業時からの人気メニュー「ホルカラ」（1200円）。ルーと野菜スープを合わせて仕上げるルーカレー各種（1000円）も人気。

テイクアウト可。店から2～3km圏内は宅配も可能。11時～22時30分。12月30日～1月5日休。

●本町6-15 キングスランドビル1階 ☎83-7776



STAFF

発行者 加藤 進
Publisher Susumu Kato

編集長 青山 慎司
Editor in chief Shinji Aoyama

副編集長 平井 由佳
Assistant chief Yuka Hirai

エディター 坂本 麻衣
Editor Mai Sakamoto

ライター 花輪 志保里
Reporter Shihori Hanawa

佐々木 康弘
Yasuhiro Sasaki

次号予告 1月15日号

創刊700号記念、700円メニュー紹介

本紙創刊700号を記念して、日頃から取材等でお世話になっている飲食店の皆様に700円の特別メニューを用意していただきました。

発行元/株式会社青いぼすと

〒041-0801 函館市桔梗町379-27

【電話】84-1002 【FAX】84-1728

【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。

掲載内容は12月10日現在のものです。

編集後記

今月のお題/1991年の私

今号の巻頭特集では、本紙のこれまでの歩みをざっくりと紹介しました。僕は一応、編集スタッフの中では最古参なので、昔のことを色々思い出しながら編集作業をさせていただきました。また、今回の読者プレゼントの僕の本に添付させていただいた書き下ろしエッセイも楽しんで執筆させていただきました。たくさんのご応募をお待ちしております。（慎）

今月のお題/新聞記者をしていた頃に、創刊したばかりの青いぼすととの初代編集長と出会った。

この号が発行される日は、大会スケジュール的には全日本フィギュアスケート選手権大会が開催中のはず。今年はシーズン初めから現地観戦を諦めていたので、チケットが当たらないストレスはありませんでしたが「抽選に申し込むこともできなかった!」という不満が残りました。来年は現地で観られたらいいな。（七）

今月のお題/1991年は編集者になりたくて選んだ専門学校を卒業した年。

待ちわびた本の発売日に書店へ行くと発売日の延期を告げられ…延期後の発売日に書店へ行くと「北海道の入荷は2・3日遅れるんですよ」と言われ、会えない日々が続いています。でもいざ会える（読める）と次に会える日（発売日）はいつかと待ち遠しいので、これは恋しちゃってるんだと思う。（まい）

今月のお題/小学校1年生。この頃の私はパーマをかけていて、可愛くて、それはそれは気の強い子で…。

様々なことが中止や縮小になる中、その時々の状況に合わせて頑張ったり楽しんでいたりしている子供達の姿が心に残った1年でした。とはいえ、その年にしか経験できないことがたくさんあるので、来年こそは…と願わずにはいられません。皆さん、良いお年をお迎えください。（BP）

今月のお題/若かった。

アニメで育った世代にはCGのドラえもんがどうにも苦手で、新作映画は見に行っていないのですが、原作漫画にもあった、しずかちゃんの「パパのび太を評した『あの青年は人の幸せを願ひ、人の不幸を悲しむことのできる人だ。それが人間にとって一番大事なことなんだからね』という台詞、大好きです。（康）

今月のお題/その頃は札幌で建設作業員をしていました。その10年後、函館に住むとは知らず。

みなとまち 市民プラザ

このコーナーでは、読者の皆様からの本紙に対するご感想やお便りをお待ちしております。また、イベント情報、サークルのメンバー募集などのお知らせも掲載しております。掲載日は編集室にお任せください。営利目的の情報は本紙広告をご利用ください。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一報ください。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 84-1002 FAX 84-1728 [mail] info@aopos.jp [担当/青山]

おかげさまで本紙は来年1月15日発行分で創刊700号を迎えることになりました。これまで長く発行を続けてこられたのも、いつも楽しみにしてくださる読者の皆様のおかげと申しております。今回は700号を前に、これまでの発行の歩みや、日頃読者の皆様からご質問が多かった内容について、特集を通じてお答えさせていただきました。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

みごとに「甘い誘惑」にハマりました…
小豆の特集（10月30日号）を楽しく拝読しま

した。みごとに「甘い誘惑」にはハマりまして、おもしろいこと、焼き、大福などなどたつぷりいただきました。また、おいしい誘惑の特集をお願いします。（日乃出町、N・H）
*それは良かった！

豆類全部大好き！
今が旬の小豆、おいしそうでした。私は、小豆はもとより、豆類全部好き！ 黒豆は、これからしよつちゅう作り、いつも食べますし、大きい紫花豆や白花豆も大好きです。これからは、ス

トープにお鍋をかけておくだけで豆が煮えるので、とても嬉しい季節になります。（北斗市久根別、M・I）

懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！

「なかなが渋いね」と言われます（笑）。ダイエツトは出来ないですね…。アンコがある限り…。パエリアも食べてみたいですね。（神山1丁目、R・S）
*和菓子が好きな人多いですよね。

懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！

懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！

懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！

懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！
小豆を使用した甘味処が特集され、子供の頃から馴染んだ懐かしい味です。懐かしい！

読者プレゼント

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「カレーのPOKKE」より、1000円分の食事券を5名様にプレゼントします。応募はハガキに郵便番号、住所、氏名、電話番号を明記の上、青いぼすとに対するご感想もお書きの上、〒041-0801、函館市桔梗町379-27、株式会社青いぼすと「カレーのPOKKEプレゼント」係まで。締切は2021年1月4日必着。

今号の巻頭特集でもお伝えした通り、青いぼすとでは次号2021年1月15日発行分で700号を迎えます。これを記念して、本紙読者3名様に書籍「青ぼの目」を、著者書き下ろし特別エッセイ「僕はこうして物書きになった」を添付してプレゼントします。応募はハガキに郵便番号、住所、氏名、電話番号を明記の上、青いぼすとに対するご感想もお書きの上、〒041-0801、函館市桔梗町379-27、株式会社青いぼすと「青ぼの目プレゼント」係まで。締切は2021年1月4日必着。

お寄せいただいたお便り、読者プレゼントのご感想等は、ご住所の町名とイニシャル入りで「読者の声」として掲載させていただきます。ご住所の町名とイニシャル入りで「読者の声」として掲載させていただきます。ご住所の町名とイニシャル入りで「読者の声」として掲載させていただきます。ご住所の町名とイニシャル入りで「読者の声」として掲載させていただきます。

お寄せいただいたお便り、読者プレゼントのご感想等は、ご住所の町名とイニシャル入りで「読者の声」として掲載させていただきます。ご住所の町名とイニシャル入りで「読者の声」として掲載させていただきます。ご住所の町名とイニシャル入りで「読者の声」として掲載させていただきます。ご住所の町名とイニシャル入りで「読者の声」として掲載させていただきます。



知る前から読んでいた「青ぼの目」の著者青山慎司