

青いほすと

716 発行元/株式会社青いほすと 発行人/熊谷 貴典 編集人/青山 慎司
〒041-0801 函館市栴檀町379-27
phone (0138)84-1002 FAX (0138)84-1728 URL aopos.jp Email info@aopos.jp



『はこだて柳屋』の銘菓「ロマネスク函館(140円)」は、パイの中にあんが入った地元のお菓子の定番。その焼きたてが毎週土曜日口

● 函館市湯川町2・22 5
☎ 0138・576504



創業55年を迎えた湯川町2丁目にある『やきだんご銀月』のだんごは、しつかり甘いに砂糖控えめで後味がさっぱりしている「あん」

● 函館市湯川町2・22 5
☎ 0138・576504



● 函館市松風町2・5
☎ 0138・233133



定番から季節の餅菓子までそろった『はるの餅』の「すあま」は、シズルだからこそ作り手の技量が分かる逸品。

● 函館市松風町2・5
☎ 0138・233133



1934年創業の『市中屋』は、現在4代目店主が天候や材料の状態に合わせて微妙な調整をしながら、代々受け継がれている味を

● 函館市谷地頭町26 11
☎ 0138・233027



● 函館市松風町2・5
☎ 0138・233133

食欲の秋、和菓子特集

函館でだんごといえば...

やきだんご銀月

餅も豆もあんも絶品!

市中屋

秋のおすすめ、栗蒸し羊羹

羊羹には本煉羊羹や水羊羹、蒸し羊羹など

いた種類があります。

1860年創業の老舗の名店「千秋庵総本家」が秋におすすめる羊羹は、柔らかくてねっとりした食感と豊かな風味の蒸し羊羹。



宝来町の本店ほか、本店、丸井今井函館店、ハコビヤ店で発売中です。
【本店】
 函館市宝来町9・9
 ☎0138・235131

「栗蒸し羊羹」(250円)は、道産小豆の香りに栗の味覚が贅沢に散りばめられた魅惑の逸品。熟練した職人が伝統的な独自技法で仕込んで美味しく蒸し上げた秋の味覚を、ぜひこの機会にご賞味ください。

できたてを召し上げ！

和創業ひとひら

「ヨシタのお菓子」でおなじみの「株式会社吉田ひとひら」の「ひとあわせ」(270円)は、その日の朝に生地を焼いて仕上げられる「賞味期限0日」のどら焼き。



北海道産小麦の「きたほなみ」や、乙部町産のアカシアハチミツ、卵は栄

養価の高いものを厳選するなど、素材からこだわって作られる焼きたての生地は、風味豊かで弾力があり、手間ひまかけて作られた大納言小豆を使う小倉あんとも相性抜群。くどくなく、すっきりとした味わいが支持されています。できたての美味しさをぜひお試しあれ！

9時～19時。無休。P有。

●函館市西栲楳町85113
 ☎0138・836668

素材にこだわり作るべこ餅

伝統を守りつつ、新しい感性を加えた和菓子をめや。



人気の「べこ餅」(各130円)は北斗産ふっくりんこの上新粉を使うなど、地産地消を心がけています。

「黒糖べこ餅」、袖子の爽やかな香りを楽しめる「柚子べこ餅」、ヨモギの風味豊かな「蓬べこ餅」の3種に、「胡麻べこ餅」と「桃べこ餅」を加えた全5種類があり、ひとつひとつ職人さんの手で成形して作られています。

北海道産のもち米100%の餅と十勝産小豆を使用した自家製あ

「天福の大阪屋」では、小豆の風味とほどうい、甘さ、さらにほんのりと効いた塩加減とのバランスがよい「お持ち帰りのおしこ」(650円)が人気です。

●函館市栲楳町418・486
 ☎050・2020・8870

熱いお茶と一緒にどうぞ

御菓子処ひとつ風



季節感を大切に、丁寧な手作りされるお菓子が「風」では、夏が過ぎ、少し涼しくなると熱いお茶が恋しくなってくるこの時期は、「薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)」(220円)がおすすです。

このお菓子は、すりおろし

たつくね芋を生地のつなぎに使った蒸しまんじゅうで、もちりしっとりとした食べ心地が特徴的。中のあんこは「ぶあん」こしあんなど時期によって変わり、9月下旬ころからは毎年好評の栗あんを使った商品(II写真)が登場予定。

9時～17時(短縮営業中。水曜休、他月1回火曜不定休。P有。
 ●函館市松陰町8・1
 ☎0138・548977

昔から変わらぬ伝統の味...

なか川菓子舗



明治5年創業の老舗「なか川菓子舗」は、昔から変わらぬ製法により、創業当時から変わらぬ伝統の味を提

めらかで喉越しのいい「こしあん」があり、どちらも米の豊かな甘味やほどよい柔らかさなど熟練の技を感じる逸品です。

また、新商品の「大福3兄弟」(200円)は、石臼つきの餅を3種類楽しめます。

9時～17時30分。日曜、祝日休。毎月1日と15日は亀田八幡宮で販売のため店舗は休業。
 ●函館市八幡町17・20
 ☎0138・418054

交通便利な家族葬向けの葬儀場

小田桐葬儀社・セレモニーハウス桐花



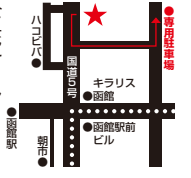
9月23日は「秋分の日」。その前後3日間は秋のお彼岸です。御先祖様を偲ぶこの機会に、葬儀のことについてご家族で考える機会を作ってみてはいかがでしょうか？

若松町にある家族葬向けの葬儀場「セレモニーハウス桐花」が評判となっています。30～60人のメインホールと、小さな家族葬ができるリビングなどの施設を備えていて、ホール内の設備も充実。24時間体制の寝台霊柩車により医療機関からホールまで直接遺体を運ぶことができ、しかも交通便利な函館駅前にあるという点にも注目したいところ。

コロナ対策としては、「密」を避ける配慮として葬儀開始時刻の2時間ほど前から受付や焼香を開始。さらに葬儀場の各席の距離をおいてソーシャルディスタンスを保ち、控え室では空気循環や次亜塩素酸の利用などを行っています。



同ホールでは現在、入会金1万円で、いざという時あわずに精神的・経済的不安もなく葬儀を行うことができる「桐花あんしんの会」の会員を募集しています。事前連絡で施設内の見学も可能です。
●函館市若松町23-9
☎0138-22-1684



秋冬のガボール新作フェア

タランチャーネ

豊川町にある「タランチャーネ」では9月21日から、「秋冬のガボールの新作フェア」を開催します。「ガボール」は、1919年にドイツで創業したシューズブランド。ヨーロッパ各地の工場で高品質の靴を製造しており、特に履き心地にこだわった製造技術



は数多くの女性を魅了しています。日本でも注目度の高いこの「ガボール」ブランド、函館では豊川町の「タランチャー

ネ』で長年取り扱われていること根強いファンも少なくありません。この秋冬のモデルは履きやすくデザイン性も優れたスニーカーと、雪の日も安心の底が厚めでちょっとハードなイメージのハイカットブーツの2種類に注目。お洒落の基本は足元から…。



この秋は色々なファッションに合う、素敵で履きやすい靴を手に入れませんか？
11時～17時。土・日曜、祝日休。P有。
●函館市豊川町21-3 ☎0138-22-2164



face

前職を活かした料理教室が好評

「Gスクエア」副センター長 水木祐介さん

「心が純粹な人だけが美味しいスープを作ることができるとは、ベーターベンの言葉…。」

本町・シエスタハコダテ 4階「函館コミュニティプラザ Gスクエア」の水木祐介副センター長は、料理人だった経歴を活かして

同施設で月2回、料理教室「ミズキッチン」を開講している。函館市出身。料理人を志して函館短期大学付調理製菓専門学校を卒業。和食の名店「寿々半」で料理人

としての腕を磨いた後、市内百貨店のレストラン勤務などを経て現職に就いた。「料理の世界で仕事をしながら学んだことは、人は命を頂いて生きているのだということ。私達は普段、当たり前のように食事をしています。それはとてもありがたいことだということです。」

料理教室は盛況で、若者男女、親子連れなども参加しているのだそう。「地元のお食事はどういうものがあるのか。また、どういった食べ方ができるのかという知識を広めてゆきたいです。」シエスタハコダテは今年

5月に地下1階が大型食料品売場としてリニューアルオープン。また、五稜郭まちなかオープンテラスの開催などもあり、飲食に関心がある人達から注目をされている。そんな中で水木さんの今後の取り組みに注目したい。インタビュー時はやや緊張気味だった水木さんだったが、写真撮影時にキッチンでエプロンを着用した瞬間に素敵な表情に変わった。筆者は、この人が心が純粹な料理人なのだということを確信した。次回の「ミズキッチン」は9月24日。詳細は☎0138-354000まで。

青ほの目

彼岸

▼「毎年よ彼岸の入りには寒いのは。これは正岡子規が、自身の母親が何気なく口にした言葉をそのまま作品にした一句なのだそう。▼「暑さ寒さも彼岸まで」とはよく言ったものだ。春と秋のお彼岸を境に、本当に暖かくなったたり寒くなったりする。▼彼岸とは煩惱を捨てて悟りの境地に達した人が行くところ。西の方角にあり、逆に私達が生きている世界は、此岸(しがらみ)と呼ばれ、東の方角にあるという。年に2回の彼岸には東西の世界が結ばれて、御先祖様が私達が生きている世界に戻ってくるのだという。

▼僕には東京に叔母がいる。いま亡き僕の母親の妹だ。僕が上京していた頃にお世話になったことがきっかけで、現在もメールや手紙などで交流を続けている。叔母は読書や映画鑑賞を趣味にしている素敵な女性で、メールや手紙の文面のフレーズがとてもしの的でお洒落で尊敬している。▼お彼岸やお盆の際には僕は、我が家の母親の仏壇にお花や果物を供えてはその画像をメールで叔母に送る。画像が届く度に叔母は、「優しさをありがとうね」というメッセージを返信してくれる。叔母にとって僕の母親は幼少の頃から「尊敬する大好きなお姉ちゃん」だったのだそう。▼今年の夏のはじめ頃、僕は職務中に大きなミスをしてしまい、他人に迷惑をかけてしまった。日々の慣れた行動に対する油断が原因だと自己分析している。「助けてください」と母親の仏壇に手を合わせ、叔母にはミスの内容をメールで伝えて悩みを聞いてもらった。叔母からは励ましの内容とともに、「悲喜交々を経験して人生の達人になってください」という返信をいただいた。とめどなく涙がこぼれた。

▼仏教という彼岸とは、煩惱を脱した悟りの境地のことをいう。煩惱とは人間の欲望や欲求のことなのだそう。前述した僕の職務中のミスの原因は自身の慢心だったと自覚して深く反省している。▼秋のお彼岸は9月23日の「秋分の日」を中目としてその後3日間の9月20～26日。自身の心と体は多くの御先祖様から受け継いだ心と体であることを自覚して、謙虚に生きてゆかなければならないのだとあらためて思っている。▼この秋のお彼岸には母親が三途の川を渡ってきて、「もっと、ちゃんとしなさい」と叱られそうなのがする。この度の失敗から多くを学び反省して、より一層精進しなければと痛感する今日この頃。(慎)

初回1000円で身体や言葉のリハビリを体験!

フィットアップ



自宅や施設などを訪問して、1人ひとりに合ったリハビリや運動の指導をする『フィットアップ』。パーソナルトレーナーの国際資格を持ち現役理学療法士でもある代表の森田拓也さんは、札幌のスポーツ整形で経験を積み、障がい者スポーツ指導員としても活動するなど豊富な経験を活かした自費型訪問リハビリ

を行っており、今ある身体の機能の「維持」から「向上」に向けて学生から高齢者まで幅広くサポート。また、医療機関と連携しているので、必要な場合は受診をすすめているので安心です。

さらに、言語聴覚士の奥瀬寛子さんによる言葉や読み書きのリハビリも行っていきます。具体的には、脳卒中や認知症などによって言葉が出にくい、失語症のリハビリをしたい、子供の発達に気になる、吃音など発音の悩みがあるといった幼児から高齢者までのリハビリを行います。

初回お試し料金は、約1時間1000円(身体と言葉両方の場合)は2000円)。詳しくは、お問い合わせを。

☎090-1644-5880



言語聴覚士の奥瀬寛子さん



「個別指導で無料体験特訓」受付中!

武田塾 函館校



「今から頑張るって行ける大学ではなく行きたい大学に合格したい」という高校1~2年生は、『武田塾 函館校』で実施中の「個別指導で無料体験特訓」に参加してみたいかがですか。

「授業をしないで成績を伸ばす勉強法」で全国400校舎余りを展開する武田塾では、自学自習を確実に実行できるような指導しており、函館校の校長・赤杉朋憲先生(=写真)は「無料体験特訓で武田塾の勉強法による成績の伸びを実感し、今後の学習につなげてください」と話します。

受講の流れは、はじめに無料受験相談を実施して志望校や学習状況を確認。その結果に基づき、1人ひとりに合わせた学習内容を提案します。武田塾の勉強法を体験できるこのチャンスを、ぜひお見逃しなく!

中学生と高校生を対象とした無料受験相談も随時受付中。申し込み・お問い合わせは、電話またはホームページ「武田塾 函館校」まで。電話受付は13時~21時30分。日曜休。

●函館市本町3-12 カーニブレイス函館5階 ☎0138-85-8325



10月1日に開業します

ふくま内科循環器内科クリニック



函館市本通2丁目にこの10月1日、『ふくま内科循環器内科クリニック』がオープンします。

院長の福眞隆行先生(=写真)は函館市出身で札幌医科大学医学部を卒業。道内各地の医療機関や函館五稜郭病院循環器内科勤務などを経て、2020年には日本糖尿病協会療養指導医となり、このほど生まれ育った函館の人達の健康のために役立ちたいという思いから、同クリニックの開院に至りました。

「狭心症、心筋梗塞、心不全、高血圧、脂質異常など循環器疾患の分野は、食生活や日常の運動など、普段の生活と関わりが深いものです。健康的な生活習慣などについてアドバイスできる存在でありたいと思っています」と、福眞院長は話しています。

診療時間は月・火・木・金曜日が9時~12時30分、14時~18時。水・土曜日は9時~12時30分。休診日は日曜・祝日。

●函館市本通2-37-18 ☎0138-35-7301

寒くなる前に暖房器具の点検を!

第一住宅設備

アフターサービスも好評の『第一住宅設備』より暖房ボイラー、給湯ボイラー、ストーブ点検、不凍液交換のお知らせです。暖房器具などに使われている不凍液(暖房循環液)には、凍結防止・防腐・防食剤などが入っています。定期的に交換することでボイラー本体・配管・パネルヒーターなどの故障頻度を少なくして長く使えるようにし、3~5年ぐらいでの交換が理想とされています。ボイラー、ストーブ点検はボイラー本体と周辺器具にある消耗部品の状態を確認し、必要に応じて交換することで予期せぬ故障を防ぐのが主な目的です。

セントラルヒーティング暖房ボイラー不凍液交換は基本料金19800円+不凍液9900円~行っています。10月15日まで早期不凍液交換キャンペーンにつき上記基本料金より3000円引きとなります。また、ボイラー・ストーブ点検も早期点検無料キャンペーン実施中!

各種暖房、給湯ボイラー本体50%OFFも継続中です。見積もり・出張料無料なので、お気軽にお問い合わせを。本格的な冬が来る前に、実施中の各キャンペーンを利用してみたいいかがでしょうか。

8時~19時。各種クレジットカード・リフォーム低金利ローン利用可。

●函館市千代台町29-15 ☎0120-222-592



おすすめランチ

担当/ (横) 記者

ペリーズサンク

ランチタイム11時~L014時30分
水曜休 P有
●函館市石川町188-1
☎0138-84-1287



函館市石川町の閑静な住宅街の一角にあるペリーズサンクは、函館市松陵町の人気店「カフェ・レストラン ペリーズバー」の姉妹店。
ランチメニューはカレー、パスタ、ブレッドなど豊富にそろっており、今紹介する「野菜カレー(880円)は、ラタトゥイユ使用で、ヘルシーで見た目も鮮やかな一品。トッピングも5種類あるのがで、自分好みのカレーを楽しめるのが嬉しいところ。ぜひご利用あれ!

飯の友

担当/ (ヒ) 記者

旬の魚の手作り惣菜

坂井鮮魚店
●函館市石川町350-22
☎0138-47-3009



南茅部の漁港や市場から仕入れた新鮮な魚介が店頭並びに坂井鮮魚店は、旬の魚を使った店内調理の惣菜も美味しい。贅沢な厚切りの刺身、味付けも絶妙な煮つけ、割烹料理店などでも使用されているという高品質の調理油を使ったフライや揚げ物、種類も豊富に、1パック380円前後というリーズナブルな価格で提供。塩辛や塩鯉、自家製の酢コなども美味。10時~18時30分。水曜休。P有。

一部の人にきつと
役立つホンやモノ

本を読まない人のための本屋
ワンダフルワールド!
店主・上村佳樹

●北斗市七重浜4-39-1
☎0138-48-5201

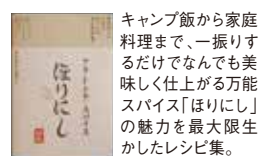
最近のブームのおかげでキャンプ
番組をあちこちで見かけるようにな
りました。
しかし映える料理がメインだった
り、それってキャンプではなく観光
寝袋の彼をただ見守る「初ファミ
キャンでパパとママのイラストが頂
点に、家族の崩壊と再生を記録」意
識高い系キャンプグッズに惜しみな
くお金をそそぐセレブキャンパー
VSお金を使わないのが本物のキャ
ンプだオジサン対決」といった人間
の内面をえぐるドキュメンタリーが
見たいです。見たくないですか…?

でもおもしろそうです
「家、ついて行ってイイですか?」

ほりにし やみつきレシビ
ただけパーベキュー

ヨシモトブックス 1320円(税込)

キャンプ飯から家庭料理まで、一振りするだけでなんでも美味しく仕上がる万能スパイス「ほりにし」の魅力を最大限生かしたレシビ集。



生活情報、グルメ、カルチャー etc…。皆様の充実した日常生活にきつと役立つ情報が盛りだくさん。 な る ほ ど

着付け教室の受講生を募集!

きもの処 円山 彩蔵(さくら)

『きもの処 円山 彩蔵』が運営する着付け教室は、本格的な着付けとコーディネートや格、季節感も学べると評判。これまでに札幌・旭川・小樽・帯広での開催も合わせて、1200人以上の生徒が通った実績を持ちます。



函館では6年前から開講している同教室が、今秋12期目となる着付け教室の受講生を募集します。会場は亀田教室(亀田交流プラザ・函館市美原1-26-12)、五稜郭教室(ホテルテトラ・函館市梁川町17-16)の2会場を予定。

初級コースは月～土曜日に開講するので、ライフスタイルに合った受講日を選ぶことができます。時間は10時～12時、13時～15時。9月27日(月)から順に開講。1回2時間×全10回で、受講料は5000円(1回あたり500円)。教室開講一覧は文末のQRコードより確認できます。

『きもの処 円山 彩蔵』では、YouTubeチャンネルで着物の楽しさを取り上げています。視聴は「まるやま さくら」で検索を。教室では講師の定期的なPCR検査受診など、コロナ対策を徹底しています。

店舗の営業時間は10時30分～18時30分。

●札幌市中央区南1西25 ☎0120-829-847



ボイラー&排水管の無料点検キャンペーン!

小野寺住設



創業96年という長年の実績と、知識に基づいた信頼の技術と豊富な経験に裏打ちされた的確なアドバイスで、多くの支持を得ているテレビCMでもおなじみの『小野寺住設』から見逃せないお知らせです。

6月に実施して好評を博したボイラー&排水管の無料点検キャンペーンを10月15日までの期間限定で再び実施します。長年使用したボイラーは意外なトラブルを抱えていたり、点検整備をするきっかけが少ない排水管は、そのままにしておくと思わぬタイミングでトラブルに見まわれることがあって、修繕費用が高額になることも少なくありません。しかし、「今すぐ」という必然性がないとなかなか点検する機会もないのではないのでしょうか。そんな時は小野寺住設の無料点検キャンペーンで、ボイラーや排水管の点検をしてみましょう! 水まわりのプロがしっかりと点検し、問題があれば予算や工期など、それぞれの家庭に最適な方法を提案してくれます。

無料点検のチャンスはなかなかありません。この機会にまずはお問い合わせを。

●函館市美原3-1-5 ☎0120-750-750

10年使った羽毛布団はリフォームを!

眠りを伝える タジマ寝具

羽毛布団は長年の使用によって襟汚れや偏り、羽毛の吹き出しなどといった経年劣化があり、さらに、寝室環境に合う厚みにしたいなど、様々な悩みが生じます。そんな羽毛布団に関する悩みに親身に対応してくれる寝具専門店が『タジマ寝具』。田島社長は、「10年使用した羽毛布団はリフォームが必要です」と、アドバイスします。



羽毛布団のリフォームは洗浄方法や仕立て方法によって大きく変わります。同店では布団の中身を覆っている側生地(がわきじ)から羽毛を取り出し、お湯と洗剤で優しく直洗いして羽毛を復元します。

また、1人ひとりに合わせた仕立て方法も提案しています。それによって使い心地の良さが実現します。

また、古くなった羽毛布団の買い替えを考えている場合でも、ダウン90%以上の羽毛布団なら買い替えよりもリフォームしたほうが断然お得。同店の「羽毛布団リフォーム」は31900円～。9月末日まで、リフォームの提案・見積もり、羽毛診断無料(訪問可)。

お問い合わせはフリーダイヤルまでどうぞ。ホームページは「やすらぎ ショップタジマ」で検索。10時～18時。日曜、祝日休。P有。

●函館市柏木町2-25 ☎0120-846-843

売りたい不動産の相談なら

ハウズドゥ! 函館美原店

使わない家や土地を持っていて困っていませんか?

中古住宅、土地、アパート・マンションなどの処分を検討中なら、美原の交差点前にある「ハウズドゥ! 函館美原店」に相談を。同店は建築および住宅設備の企業として、創業96年を誇る「株式会社小野寺住設」が運営。「買取」の場合は建物にキズ、雨漏り、漏水などがあってもそのまま、古屋も解体せずに現状渡しで引き取りしています。家の中に残っている家具や荷物も撤去する必要はありません。査定料も不要。また、売却の「仲介」をする場合には全国展開のノウハウを活かし、さまざまな媒体で物件情報を発信。売買実績なども積極的に公開しているほか、土地や建物の金額をその場で無料査定。不動産の買取金額や建物の査定金額を知りたいという人は、まずは気軽にお問い合わせを。

ローン滞納による売却や、売りたいのに売れなくて困っているといった相談にも対応。10時～18時。水曜日。毎週土・日曜の10時～15時には住まいに関わる相談をまとめてできる「不動産なんでも相談会」も開催中。

●函館市美原3-1-5 ☎0120-750-700

北海道知事渡島(3)第1114号



ハウズドゥ! 函館美原店
株式会社 小野寺住設



幅広い層が楽しめる人気のラーメン店
横浜家系ラーメン おばら家 鍛冶店

国道5号線沿い・昭和4丁目にある人気ラーメン店の姉妹店として、今年の春にオープンした「横浜家系ラーメン おばら家 鍛冶店」。



評判のラーメンは豚骨醤油ベースの濃厚でクリーミーなスープと、食べ応えのあるモチモチ食感の中太麺が特徴で、麺の硬さや味の濃さ、油の量を選ぶのがポイント。また、より幅広い層が楽しめるようにとあっさり派におすすめの「中華そば」(醤油・塩各700円)も用意しています。写真はチャーシューと海苔を通常より増量し、味玉ものせた「MAXラーメン」(醤油・塩各920円、味噌1000円)。昭和店にはないチャーハンや、併設の「から揚げ専門店 あげ太郎」のから揚げも楽しめます。

11時~22時(LO21時45分)。不定休。P有。
●函館市鍛冶2-7-8 ☎0138-85-6880

最終の日に思ったこと

お盆の時期になると、戦争に関する番組や特集を目にする機会が増えます。私が子供の頃は、周りに戦争経験者のおじいちゃんやおばあちゃんがたくさんいて、戦争なんて2度と起こしてはならない、今ある平和がどんなにありがたいものか、という思いを感じながら育ってきました。最近戦争を実際に目撃した人達が多くなり、それと同時に逆に戦争を礼賛するような風潮も以前より高まっているように感じています。

太平洋戦争でこれほど多くの大切な命が奪われたか、また、特攻隊や学徒出陣などの話を読むと、若い子達が命を懸けて戦わなければならなかった事実、言葉にできない感情になります。そして、教育に携わる身として、教室に来られる生徒が日々、みなさんが毎日勉強できていることに、ありがとうございます。この先の未来がどうかと感謝する中でも、生徒1人ひとりの先に明るい未来がありたいです。このように常に思いながら授業をしています。

この1年、非常事態の日々が続き、当たり前で思っていたことが当たり前ではなくなっていることを否めなく突き付けられました。こんな時だからこそ、私は仕事を続けられていくことに感謝をし、また、世の中の動きをしっかりと見て自分の考えを持ち、自分が正しいと思つて生きていきたいと思っています。

連載 未来の話をしよう 著/山崎 藍 (はこだてセカンドスクール)



筆者プロフィール
函館市出身。函館中部高等学校卒業。2005年、はこだてセカンドスクール開校。2021年度も第一志望校合格を達成！
2021年春より、読解力をつけるための「論理エンジン」コース開講。
https://hakoseka.com

はこだてセカンドスクール

お問い合わせ
お申し込み ☎0138-51-1766

堀川教室

函館市堀川町19-4 富田ビル1階
堀川町電停徒歩1分

宝来教室

函館市宝来町11-7 2階
サツドラ宝来店向かい

サクサク生地がクセになる美味しさ

街角クレープ

今月のおすすめスイーツ



今年7月にオープンした「街角クレープ」では、函館では珍しいサクサク生地のクレープが好評。北海道産とフランス産の2種類の小麦粉をブレンドしてしっかりと焼き上げるこのクレープは、できたてを食べるのがおすすめ。人気の「チョコレートバナナ」(500円)は、高カカオのクーベルチュールチョコレートを使用しており、北海道産生クリームやバナナとの相性も抜群で、味と食感が自慢の生地との組み合わせも最高。パナアイスなどトッピングもあるので、好みに合わせて楽しめます。ほかに、「三種のベリー」や「キャラメルシナモン」などの定番品をはじめ、数量限定で「本日の特別なクレープ」を提供。11時~17時。月・火曜日。

●函館市豊川町9-24 ☎無 [Instagram] machikado_crepe

ドクター講座

新型コロナウイルス感染症

「おの内科呼吸器内科クリニック」院長 小野貴広



医療従事者ならびに65歳以上の高齢者の方々が接種されているに接種され、全国での感染爆発が一向に収まる気配を見せておりません。

「救急車の搬送先が15時間も決まらない」「心筋梗塞で入院しなければいけない状態だ」「入院できるベッドがありませぬ」「自宅に救急車を要請したけど、3時間待ちと言われました」というやりとりが都心部では当たり前のように起きております。

北海道や函館市も例外ではありません。対岸の火事と思っただけませぬ。連日の報道を見る限り、50代以下のまだワクチンを接種していない世代での感染が明らかに急増しており、ますます注目をされております。20代や30代のコロナウイルス感染者がなくなれば、という報告もじわりじわりと増えてきております。

このウイルスは、人から人へ感染するウイルスです。自分自身や周りの方々がコロナウイルスに感染しているかどうかを、目で見て把握できれば苦労はありませんが、そんなことはできません。「無症状の感染者が、周りに感染を広げてしまっているのではないか」という考えのもと、政府は「人流の抑制」を訴えておりますが、度々の緊急事態宣言による慣れなどにより、国民にこのお願いを聞き入れてもらいにくい状況となってしまうかもしれません。

終わりの見えない、長期化した我慢我慢の日々の中で「周りが自分歩いているのだから自分も出歩こう」と「昨年は我慢したのだから今年は旅行に行こう」と「自分は大丈夫なことで、そういうたふとした油断の気持ちがあつては、感染を抑えることはできません。前回の投稿に引き続き、再びお願いいたします。重症者を含めた特効薬が確立されていらない現時点では、みなさまの日々の感染予防と自粛こそが、感染蔓延を抑える一筋の道です。まずは全国民がワクチン接種を終えるまで……。

引き続き感染対策をよろしく願っています。

焼き菓子ホテルのマフィン

『焼き菓子ホテル』は、五島軒の向かいに建つマフィンとスコーンのお店。

道産小麦を使ったマフィン(200円〜)は、とろけるカスタードやチョコに旬の果物や自家製ジャムを合わせたスイーツ系や、近郊の新鮮な野菜やチーズなどが入った食事系、抹茶や黒豆が入った和風のものなど、月替わりで常時5〜6種類が並びます。



安心なおやつを届けたいという思いと、地元の生産者への応援が込められた、ほっとするような素朴なおいしさの焼き菓子をどうぞ召し上げられ。

11時〜16時(売り切れ次第終了)。月・火曜休。日曜はマフィンはお休み。

●函館市元町29-16 ☎無 [Instagram] hotarukashi

このコーナーでは、読者の皆様からのお便りをお待ちしております。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。内容によっては掲載できない場合もございます。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 0138-84-1002 FAX 0138-84-1728 Email info@aopos.jp [担当/青山]

読者の声

食欲の秋、甘いものが恋しい季節がやってきます。今回はズバリ、美味しい和菓子の特集。この週末は魅力的な和菓子求めて、お出かけしてみたいか？

本紙を参考に、毎日をエンジョイしてください！ 新たな活動を楽しみにしています！！

フエ大好きの長女と一緒に行ってみたいナー。北海道「ひこま豚」のお店、知っています!!

あの前を通っていたのに全く気づきませんでした。とても美味しかったので、また行ってみたいねと話していたところだったので、この食事券をぜひゲットしたいと思いました!!

編集後記

この夏、人生初の多量のマヨネーズの飼育を始めた。フケアースの中に木や隠れ家用の木の葉、昆虫ゼリーを入れて、毎日食い入るよう...

とも美味しかった。先週、函館に来ていた姉が、ある事を教えてくれ、母親と3人で初めて行ってみました。

発行元/株式会社青いぼすと 〒041-0801 函館市桔梗町379-27 電話 0138-84-1002 FAX 0138-84-1728 E-mail info@aopos.jp URL aopos.jp

発行者 熊倉 貴典 Takanori Kumagai
編集長 青山 慎司 Shinji Aoyama
Editor in chief Shinji Aoyama
副編集長 平井 由佳 Yuka Hirai
Assistant chief Yuka Hirai
エディター 坂本 麻衣 Mai Sakamoto
Editor Mai Sakamoto
ライター 花輪 志保里 Shihori Hanawa
Reporter Shihori Hanawa
安沢 ともこ Tomoko Yasuzawa

- 青いぼすと設置場所 青いぼすと下記にも設置しております。部数に限りがございます。予めご了承ください。
□函館市地域交流まちづくりセンター □ふらっとDaimon □中島れんぼいふれあいセンター
□キラリス函館内「えぞす」 □函館市女性センター □函館市青年センター □キングストア堀川店
□函館栄好堂丸井今井店 □シエスタハコダテ内「Gスクエア」 □函館市中央図書館 □函館アリーナ
□津軽海峡フェリー函館フェリーターミナル □津軽海峡フェリー大間フェリーターミナル
□道の駅なないろ・ななえ □野菜100円ショップ(七飯町本町)
□北斗市総合文化センター・かなで〜る □北斗市総合体育館 □スーパーとうかい(北斗店・砂原店)

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「横浜家系ラーメン おばら家 鍛冶店」より、昭和店と鍛冶店共通の1000円分の食事券を5名様にプレゼントします。応募は八ガキに郵便番号、住所、氏名、電話番号を明記の上、皆様の日常生活の中での出来事や最近思っていること、青いぼすとに対するご感想などをお書きの上、〒041-0801、函館市桔梗町379-27、株式会社青いぼすと「おばら家」係まで、締切は9月27日必着。

次号予告 10月1日号 パフェに恋する秋