

青いほすと

vol.790 2024年10月25日発行号

Macha

めっちゃ抹茶

甘味処 抹茶茶房



宇治抹茶を使用したスイーツを提供。「抹茶ティラミス」(860円)は、ふんだんに振りかけた抹茶パウダーのほろ苦さ、ふわとろのマスカルポーネチーズク

リーム、抹茶液が染み込んだ、しっとりとした抹茶スポンジが口の中でバランスよくと合います。11時~LO17時30分(変動有)。不定休。提携P有。

●函館市若松町12-8 函館駅前横丁ハコビバ内
☎0138-24-3030

キューブシュー工房



無添加素材で作る四角いシュークリームの専門店。「函シュー抹茶」(300円)は、京都産抹茶などを使用した抹茶クリームがみっちり詰まった人気商品。外側には抹茶パウダーがたっぷり

かかっている雅な雰囲気。軽い口当たりのクリームとさっくり食感の薄めの皮の相性がよく、飽きずにべろりと食べられます。前日までの予約注文可。12時~18時。月曜休(祝日の場合は翌日休)。P有。
●函館市富岡町1-22-1 ☎090-3111-1699

IRIE days (アイリー デイズ)



25時までコーヒーと手作りスイーツも提供している同店。お酒を飲んだ後、スイーツでぴたい気分のおきにおすすめるのは、抹茶のほろ苦さとあんこの甘さがよく合う「抹茶ぜんざい」(600円)。このメニューは、自分で抹茶を点て、お餅とあんこにかけて完成。味わう条件に茶道経験の有無は、もちろん問いません! 自分スタイルで楽しんで。20時~25時。火曜ほか不定休。P無。

●函館市本町4-25 五番街ビル201
☎090-5954-9387

株式会社三海幸



「安全で美味しい」にこだわった水産加工品や乳製品加工品などを製造・販売。人気の「おちちまめ」シリーズの「宇治抹茶あずき甘納豆おちちまめ」は、宇治園が監修。

小豆甘納豆を生乳100%全粉乳、砂糖、京都産の石臼挽き宇治抹茶で包んだ、優しい甘さの抹茶ミルク味。大486円、小280円。購入は同社。9時~18時。土・日曜、祝日休。P有(自動販売機隣)。

●函館市日乃出町1-20 ☎0138-31-7101

割烹旅館 若松

オリジナルのスイーツ「松のみどり」(化粧箱入り4個1,620円、8個3,240円)は、アーモンドパウダーとメレンゲを混ぜ合わせて焼き上げた生地に、発酵バターを使った抹茶クリームをサンドした抹茶のダックワーズ。抹茶の風味豊かで、表面はサクサク中はしっとりな



めらか。販売8時~20時。キャッシュレス決済のみ。購入数が多い場合は予約が確実。

●函館市湯川町1-2-27 ☎0138-86-9626

プレミアムロール専門店 ガートルーレ



厳選素材にこだわったロールケーキの専門店。「抹茶ルーレ」(1本1,107円、1カット405円)は、全国茶品評会で日本一に選ばれた生産者の、福岡県産八女抹茶を使用。一般的なレシピの2.5倍の抹茶を使用するという生地はしっとり濃厚で、一緒に巻き上げるホイップクリームのやさしい味わいや、自家製抹茶ソースとベストマッチ。10月まで10時~14時30分。11月から10時~18時(変動有)。月曜休。P有。

●函館市宮前町25-8 ☎0138-40-9311

Jimo豆腐ソイアプラス

風味豊かな道南大豆の豆腐や、おからドーナツなどヘルシーなスイーツでおなじみの同店。「おからチーズケーキスクエア・抹茶」(1,800円)は、ほろとした食感となめらかな口どけが特徴。小野養鶏場の平飼卵を贅沢に使用。香り高い抹茶にクリームチーズとサワーク



リーのほのかな酸味がマッチして、後引くおいしさ。10時~17時。月曜休(祝日の場合翌日休)。P有。

●亀田郡七飯町緑町3-2-1 ☎070-8698-5544

たこ焼き 菜々



本わらび粉も使用した、もちもちのわらび餅がドリンクに！「わらび餅ラテ」(各600円)の中でもイチオシは、貴重な沖縄産の黒糖を使った「黒蜜抹茶ラテ」。単品でもお腹は十分満たされますが、たこ焼き6個とのセット(950円)で、甘いとしょっぱいの両方を味わうのがおすすめ！ 11時～LO20時(たこ焼き生地が無くなり次第終了)。水曜、第2・3木曜休。P有。
●函館市湯川町1-26-12 KEIOパチンコ裏
☎070-4077-7732

パティスリー バイゲツ

ケーキはもちろん、パンや焼き菓子も豊富にそろえる同店のおすすめは「ジャポネ」(580円)。キルシュをたっぷり染み込ませた抹茶スポンジや、ミルクチョコのガナッシュなどが層になり、繊細なハーモニーを奏でるリッチな味わい。口に入れるとシュワっとろけ、抹茶の香りがフワッと広がる。トッピングの抹茶マカロンと高カカオのビターチョコも美味。10時～20時。月曜休。P有。
●函館市赤川1-4-16 ☎0138-46-7238



N BAKE (エヌ バイク)

「わいわい工房konno」の店内で、産産小麦を使って、添加物を最小限に抑えたマフィンとクッキーを販売。甘さ控えめで、素朴でやさしい味の抹茶マフインは、生地にはホワイトチョコレートが入った「抹茶ホワイト」と、生地の中から出てくる十勝産小豆の粒あんとな皮がアクセントになった「抹茶もちあずき」の2種類。価格は各250円。営業は水曜のみ。11時～無くなり次第閉店。P有。
●函館市湯浜町13-20
【Instagram】nbaake_june.1.2022



函館おたふく堂



豆腐やおからなどを使ったお菓子の店で、抹茶感しつかりの抹茶フレーバーの商品も充実。小麦粉を使わず抹茶とおからで作った生地に、ホワイトチョコと小豆を入れた「おからのブラウニー・抹茶」(380円)は、しっとりとした口当たりで食べ終えた後も抹茶の余韻を楽しめます。「豆乳抹茶しふおん」(ホール1,680円、カット260円)も人気。10時～19時。火曜休。P有。
●函館市中道1-22-5 ☎0138-32-2300

気ままなパン屋 窯蔵



谷地頭電停そばのパン屋さん。「抹茶メロンぱん」(120円)は、2003年の創業当初からある定番商品。当時は抹茶ブーム到来前でしたが、抹茶好きの店主が「自分が食べてみたいパン」として考案。食感を出すために、パン生地の4倍の時間をかけて発酵させる抹茶味のビスケット生地は、極上のサクサク感。ふわふわ、もちもちのパン生地とのバランスも良く、抹茶の風味と苦みがしつかり。9時～18時。日・木曜、祝日休。P無。
●函館市谷地頭町25-18 ☎0138-23-8330

ホタルぱん



セイコーマート函館宝来店の隣に建つ、パンはもちろんマフィンやスコーンもおいしいお店。金曜と日曜に販売する「抹茶ホワイトチョコ」の「丸ぱん」(200円)と「ミニ角食」(320円)は、ふんわりもちもち、やさしい甘さ。色鮮やかで、香り豊かな丸山園の抹茶「松の翠」を使用しており、角食はトーストしてバターをのせても◎。10時～16時(売り切れ次第終了)。月・火・水曜休。P有。
●函館市宝来町2-5 ☎0138-76-7703

北海道ファーム



搾りたて生乳100%、さらに添加物不使用の風味豊かなジェラートを毎日手作り。丸山園の「松の翠」のブレンド粉末を使用する「抹茶」は、クリーミーでロドけなめらか。ミルクのコクと、深みのある抹茶の風味が調和した絶妙な味わいです。シングル430円～。抹茶生地のクレープ「ジェラートづくし」(650円)も人気。10時30分～18時。年末年始休。P有。
●函館市港町1-2-1 スーパーアークス港町店内
☎0138-76-0069

天狗堂宝船



きびだんごをベースにした餅菓子シリーズの中でも、お茶請けとしておすすめなのが、宇治園函館工場監修の「抹茶餅」(140円)。水飴や小麦粉、もち粉などを練り上げて作るきびだんごに、宇治園の抹茶パウダーを練り込んでおり、抹茶の苦みと濃厚な味わいを楽しめます。同社で直接購入可。函館・近郊の土産店やスーパーなどで出会えることも。9時～17時。土・日曜、祝日休。P有。
●亀田郡七飯町宇中島205-1 ☎0138-66-3200

お菓子工房 レーヴモンブラン



シンプルながら、素材を大切に丁寧に作るお菓子が愛される店。ロドけの良い、しっとりとした生地がおいしい人気の焼き菓子「レーヴドーナツ」(260円)は、イチゴやカボチャなど全5種類。抹茶味は宇治抹茶の濃厚なペーストを練りこみ、大粒小豆の鹿の子納言をアクセントにあしらった。日持ちするのでお土産にもおすすめ。10時～19時。火曜、他不定休。P有。
●函館市亀田港町63-6 ☎0138-43-7711

ランチ

5種類の特製ソースでカスタマイズ

焼きそば専門店 ふみの山

元ホテルオーナーが、宿泊客に好評だったレンビとクオリティをそのままに、安価で提供している焼きそば専門店。麺のおいしさが際立つ特注生麺を使い、トッピングの紅ショウガやカツオ節などの素材にもこだわった。麺は1玉(530円)～4玉(890円)から選べる。味付けはシンプルな下味のみで、「どろっとソース」「あっさり塩系」「ピリピリうま辛」など5種類の特製ソースや、マヨネーズなどをお好みでチョイスして、自分でカスタマイズ。少しずつ色々な味を試するのがおすすめ。11時～LO14時、17時～LO18時45分。日曜ディナー休。P有。

●函館市白鳥町19-22 ☎0138-76-6103



HEAD LINE -ヘッドライン

年末大掃除キャンペーン!

おそうじ本舗 函館昭和店



普段のお掃除から分解クリーニングなどの専門掃除まで、要望に合わせてプロのハウスクリーニングを提供する同店では、11月1日から来年1月5日まで「年末大掃除キャンペーン」を実施! 期間中はハウスクリーニング全メニューを対象に、総額税込み11,000円以上の注文で「ハウスクエアグッズ」をプレゼント。プレゼントグッズはゴム手袋、水アカ洗浄剤、ソフトバット、紙袋、小冊子の5点セットで、期間中に申し込みをすれば、ハウスクリーニングが期間外になっても対象となります。「十分な数をご用意していますが、予定数を上回った場合は同等の代替品に変えさせていただきます場合がございます」と同店。今年の汚れを徹底的に落としたいこの時期は、カビ、水アカ、皮脂汚れなどを、汚れに合わせた洗剤できれいにする「浴室クリーニング」と、ファンやフィルターなどを分解して徹底的に洗浄する「換気扇クリーニング」(各税込み19,800円)が好評。ほかに「キッチンクリーニング」(税込み19,800円)、「壁掛けエアコンクリーニング」(税込み12,100円、お掃除機能付き税込み20,900円)など、プロのお掃除で家中スッキリしませんか。見積もり・相談無料。要望に合わせて女性スタッフ対応。各種クレジットカード利用可。電話受付8時30分～19時30分。無休。

●函館市昭和2-33-3

☎0120-910-362

酒場

韓国料理とマッコリを楽しむ

韓国料理とらじ

本格韓国料理が人気の居酒屋。ランチも評判。夜はお通しの韓国海苔とチョレギサラダをサービスと良心的。薄く伸ばした生地をカリッ、モチッと焼き上げた「チヂミ」の中でも、「海鮮」と「チーズ」(各1,300円)は人気2トップ。醤油ベースでほどよく酸味を効かせたタレも、チヂミのおいしさに

一役買っています。ほかに、身が厚くコリコリとした「チャンジャ」(760円)、ワタリ蟹の旨味でお酒が進む「ケジャン」(醤油漬け、ヤンニョム漬け各3,300円)もおすすめ。「マッコリ」(550円)と一緒に、ぜひ! 11時30分～LO13時30分(月～木曜)、17時30分～LO21時30分。日曜休。P有。

●函館市日吉町3-2-7 ☎0138-83-8859



1,000円の利用券を5名様に

応募方法はP6

フィッシュ&チップス ウミネコ

8月に移転リニューアル。新鮮な魚を店内でさばくフィッシュフライは、衣ザクザク、中身ふんわりで、本場英国パブを凌ぐと英国人からも評判。道南産のジャガイモを使った自家製ポテトフライもやみつきのおいしさ。定番は「白身魚レギュラーサイズ」(1,500円)。季節によってサクラマスやホッケ、鮭など地場の魚も登場する。移転に伴い、6人まで宿泊できる1棟貸のバケーションハウス「イテル」(1泊39,600円～)を併設。道南杉を使った室内には、シモンズのベッドやカンディハウスのソファを備えた。17時～LO21時。日・月曜他、キッチンカー出店に伴い不定休。P有。

●函館市海岸町4-8

☎080-4500-3177



ドクターの健康コラム

がじんしんち
雅人深致
～ふれあって優しさ～



Tu たんだ泌尿器科

理事長 函館市宮前町30番17号
田崎 雅敬 ☎0138-45-7366

食欲の秋

なにゆえ食欲が秋に特化されたのか。調べてみると諸説あるようです。秋は農作物の収穫時期であるとか、中国の唐の時代の「天高く馬肥ゆる秋」という、言葉が日本へ伝わったとか。

また、気温低下に対して体温を保つための基礎代謝を高めるべく食欲が増す、日照時間が短くなり満腹感に関わる幸せホルモンのセロトニン分泌が減少するため食欲が増すなど生理反応としての説明もなされます。

食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋、芸術の秋。いろんな秋がある中でも特に注目され



がちな食欲の秋。スポーツや読書、芸術にも精を出して取りすぎに注意しながら秋を楽しみましょう。



ボイラーの無料点検キャンペーン!

創業98年。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る「小野寺住設」が、11月30日(土)までボイラーの無料点検キャンペーンを実施中! 長年使用したボイラーは意外なトラブルを抱えていることが少なくありません。「音がうるさい」「変な臭いがする」「突然止まる」といった症状が見られるなら点検をおすすめします。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、修理費用が高額となってしまうこともあります。同社のボイラー無料点検キャンペーンは、水まわりのプロがしっかりと点検し、問題が見つかった場合には予算や工期など、最適な方法を提案してくれます。



同社では定期的な不凍液交換も推奨しています。劣化した不凍液を使い続けると配管や機器のトラブルの原因になるので、ぜひ定期的に交換を。料金などはお問い合わせください。

●函館市美原3-1-5
☎0120-750-750

小野寺住設



Webサイト

参加チーム募集! 綱引きで心地よい汗と感動を!

函館市スポーツ協会

今年で25回目となる「函館市民スポーツフェスティバル 綱引き大会」が、12月14日(土)に函館アリーナで開かれます。児童から大人まで幅広い世代が参加できる冬のスポーツイベントとして、函館市スポーツ協会と函館市文化・スポーツ振興財団が共催で実施。現在、その参加チームを募集しています。大会は小学生低学年、高学年、中学生男子、中学生女子、高校生・一般の部の5部門。各1チーム10人、総数で60チームを募集中。参加は無料で参加者全員に参加賞を謹呈。優勝、準優勝、3位は表彰と賞品授与があります。募集期間は11月15日(金)まで。または総応募数が60チームに達した時点で受付終了。申し込みはWeb(下記2次元コードから)か、所定の申込書に必要事項を記入し、郵便、ファックス、メールのいずれかで送付。申込書は函館アリーナや函館市中央図書館などに置いてあるパンフレットか、函館市スポーツ協会のWebサイトで確認を。あなたもチームを作って、掛け声を合わせての熱戦に参加してみませんか?



●函館市東雲町5-11 SEPT函館ビル501-2
☎0138-27-1004 【FAX】0138-27-1024
【メール】office@hakodate-taikyo.com



応募フォーム Webサイト

よく効く漢方を続けたい

よねざわ薬品

「暑い夏が終わりました。寒い季節の前に、お身体の準備は整っていますか?」と話すのは、富岡町にある「よねざわ薬品」の米澤弘美先生。

夏の間、冷たい飲み物を毎日飲み、タン、そしてセキまでひどくなった女性は、漢方顆粒(20日分8,800円)と、身体を温め血流を促す漢方栄養剤(20日分6,930円)で、体調を整えながら食事の摂り方にも気を配っていくそう。

同じくセキでも、タンは軽くからむ程度という男性は、別の処方の漢方顆粒10日分とお腹を温める漢方栄養剤10日分で様子見。今後は経過を相談しながら、薬の発送なども利用し復調を目指すそう。

いつの頃からか親指のつけ根が痛み出したという70代の女性は、湯煎で簡単に飲める健康食品15日分6,480円と、専用クリーム4,840円で徐々に痛みが和らぎ、バネ指まで回復できたと報告してくれたそうです。

辛くて困っている症状があるなら同店で1度話を聞いてもらってはいかがでしょう。

10時~18時30分。日曜、祝日休。P有。

●函館市富岡町2-20-8

☎0138-84-5339



本格的に暖房を使い始める前に

住まいのホームドクター KlaFit(クラフィット)

朝晩すっかり寒くなり、暖房を使い始めている人も多いのではないのでしょうか。本格的な冬が来る前に、今使っている暖房機器を見直しませんか? 「点火しにくい」「異臭がする」「変な音がする」、また「火力が大きくなってなかなか暖まらない」など、気になる症状が出始めたら「クラフィット」に相談を。暖房機の寿命は、使用状況や手入れの仕方によって変わってくるものの、メーカー推奨で8年と言われています。同社では石油・ガスストーブ、ファンヒーター、床暖房、パネルヒーターなどの暖房機全般の相談に対応。新規取付を希望する場合も、各家庭に合った暖房機の種類や選び方などを提案してくれます。商品の紹介から工事まで一貫して請け負ってくれるので安心して任せることができます。「この部分は修理・交換できる?」「故障の原因が分からない」など、不明な点や困りごとを、気軽にパソコンやスマートフォンから問い合わせ可能。9時~17時。見積もり無料。年中無休。

●函館市桔梗町695-5

☎0138-86-5828



Webサイト

写真投稿

今回のテーマは、**緑色を映した写真**
「紙面を抹茶色で埋め尽くしたい!」
そんな野望を果たすべく緑色の写真を投稿してもらいました。



青ぼの★
勝手に応援!!
大事なものを貫き、集大成の戦いへ



取材時の9月、3年生にとっては最後の大会となる「全国高等学校バスケットボール選手権」の支部予選を間近に控え、14人の部員は一丸となっていた。緑の下の力持ちとなり後輩を支える3年生。エネルギッシュな2年生。両学年のプレーが上手くかみ合ったとき、大きな力が生まれる。オールラウンドプレイヤーの嶋崎さんは、キャプテンとしてもチームを引っ張る。飯田さんは155cmと小柄だが、力強いドライブで相手のディフェンスを突破する。シューターとして活躍する樋口さんは、ドリブルスキルの高さも強み。目標は、昨年同メンバーで戦った新人全道のベスト16入りを超える、ベスト8。目指す結果に合わせて、毎年部員達で決めるスローガンは「共有と遂行」。元プロ選手で6年前から顧問を務める福家先生は、プロセスを重視し「バスケットを大事にすること」を伝え指導を行ってきた。大事なものを貫き、やるべきことを共有し、やり抜いてきた部員達は、集大成となる戦いに挑む!

母の代書屋
松田聡がズバリ!



マジ本気談
——本気と書いてマジ——
困りごと、悩みごと、
各種相談 60分投げ銭
電話にてご予約ください。
チームマツダ行政書士法人 社員 松田 聡
函館市杉並町13-12 ☎0138-33-4675

やるかやってみるか

行政書士の松田です。今年も秋を迎え、年末の響きが聞こえてくる季節になりました。今月はじめ、縁があった函館商業高等学校へ行く機会がありました。

校長先生のバイタリティー溢れる姿に、圧倒されつつある種の感動を覚え、高校生皆さんの意気揚々とした姿と声掛けに感動しました。

私自身、三人の子供を育ててきましたが、振り返ると反省することばかりです。

親にとって子供は目に入れたら痛いのですが、可愛くてもしょうがないかけがえのない愛くるしい存在です。親のエゴから子供へ「こうして欲しい、こうしなければならぬ」と、逃げ道を作っていないか、背を向いて見ることが大切だと感じます。

職業体験は、何も今に始まったことではありません。事務所開業以来継続しています。何ごともやってみなければ始まりません。失敗？をたくさん経験し、目の前に立ちはたかると、ハードルを乗り越えて、そのハードルがさらに高くなってゆくことに快感を覚えられたら占めたものです。これは、平日頃私自身に言い聞かせていることでもあります。

これから花開く子供達に様々な選択肢を与えられたらと思うと楽しみです。

先月、建設業に関するセミナーを開催しました。次回は、小中学生向けの許認可セミナーを開催予定です。

将来の函館が少しでも活況を帯びるよう、微力ながら行動させていただきます。

会社設立では目的を決めなければなりません。これを個人に置き換えると、皆様の目的は一体どのようなことでしょうか?

ということですが、今月もお読みいただきありがとうございます。感謝

親にとつて子供は目に入れたら痛いのですが、可愛くてもしょうがないかけがえのない愛くるしい存在です。親のエゴから子供へ「こうして欲しい、こうしなければならぬ」と、逃げ道を作っていないか、背を向いて見ることが大切だと感じます。

HAKODATE OHMURA
Healness & Wealness

医療法人社団健和会 函館おおむら整形外科病院
●函館市石川町125-1 ☎0138-47-3300 <http://www.ohmura.or.jp/>



リハビリテーション課
課長 武藤 綾郁

「秋バテ」していませんか?

夏から秋へ、秋から冬へと、季節の移り変わりは私たちの体調にも変化を与えます。夏の疲労が残る初秋、日が短く乾燥する中、秋の冬に向けて体を整える晩秋と秋の健康管理も重要といわれています。近年の夏は毎年のように猛暑であり、その影響から運動不足やエアコンによる冷えを感じる方もおられるかもしれません。

体がだるい、疲れやすい、朝すっきり起きられない、1日中眠い、頭が痛い、食欲がない、胃がもたれたなど、当てはまるものはありましたか? これは「秋バテ」といわれる症状です。

初秋の体調不良は、暑さによる気力・体力の消耗や、エアコンや冷たい食べ物による体の冷え・胃腸の弱り、室内外の急な温度変化による自律神経の乱れなど、夏の疲れを秋に持ち越したためにおこるいわゆる「秋バテ」によるもの。

まだまだ、暑かったり涼しくなったり不安定な天気が続きます。いつでも体温調整ができるように羽織ものやひざ掛けなどを持ち歩くようにしましょう。また、体調不良を感じたときは無理をせず、ゆっくりお風呂につかり、温かいスープなど食べやすい食事をとり、早めに休むようにしましょう。

頭痛や肩こり、腰痛など体の冷えとも関連のある症状・不調について気になることがあれば医療機関にご相談ください。

秋バテに対する4つの対策というのがあるようです。①体を冷やし過ぎないように工夫。②秋の味覚をゆつくり味わい免疫力アップ。③20〜30分程度の軽い運動(ウォーキングなど)で汗をかく習慣。④37〜40度程のぬるめの湯船にゆつくりつかり、たっぷり睡眠をとる。

もともと体がむくみやすい人は、要注意の季節ともいえます。寒暖差のある季節の変わり目はむくみが出やすいといわれています。さらに夏の間はエアコンをつけているので、季節の変わり目でも室内外で寒暖差があります。夏のむくみが収まらないまま、秋になって更にむくんでしまうという悪循環です。簡単なケアとしては、入浴中やお風呂上がりの体が温まった状態でマッサージやストレッチをする。シャワーだけで済ませず、しっかりと湯船につかり体を温めることがポイントです。

Present



このマークが目印!▶

プレゼント

フィッシュ&チップス ウミネコ 提供

1,000円利用券.....5名様

ハガキで応募

郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号を明記し、紙面に対する感想などを書き添えてご応募ください。

送付先

〒041-0801 函館市桔梗町379-27
株式会社青いぼすと 10・25プレゼント係

Webで応募

右の2次元コードからご応募ください。



応募締切

11月5日(火)必着

※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

いただいた個人情報はプレゼントの発送と、個人を特定できない記述で紙面作りに使用場合があります。

第3回きこない大産業魅力フェア **催し**

物販コーナーをはじめ、新米すくいやご当地焼きそばの食い大会など、木古内町のおいしいものがそろう！人気のほこだて和牛格安販売の整理券は、9時20分～と11時50分～の2回配布。



日時: 11月3日(日・祝)
9時30分～15時

会場: 木古内町ファミリースポーツセンター
【問い合わせ】木古内町役場産業経済課
☎01392-2-3131



楽市楽座もりまち食KING市 **催し**

5・7・9・11月の第1日曜日に開催される森町の食品市。漁業・農業ともに盛んな町特産の新鮮な水産物や農産品、加工品など、旬の味覚を多数そろえて販売する。雨天決行・荒天中止。



日時: 11月3日(日・祝)
9時～12時

会場: 森町地域活性化広場(森町役場隣)
【問い合わせ】実行委員会
☎01374-7-1284
(森町役場商工労働観光課)



道の駅なないろ・ななえ&THE DANSHAKU LOUNGE 秋の合同収穫祭 **催し**

毎年人気の「米すくい」や「いも詰め放題」、たこ焼きやたい焼き、りんご飴などを販売する「なないろ味覚市」、りんごなどの果物を販売する「直売会」など、内容盛りだくさん。2店舗合同イベントとして、抽選で豪華景品が当たるスタンプラリーも実施。



日時: 10月26日(土)～27日(日) 9時～15時
会場: 道の駅なないろ・ななえ

THE DANSHAKU LOUNGE
【問い合わせ】道の駅 なないろ・ななえ
☎0138-86-5195



小林愛実ピアノ・リサイタル **催し**

2021年にシヨパン国際ピアノコンクールで第4位入賞を果たしたピアニスト・小林愛実さんが待望の初来函！7歳でオーケストラと共演、9歳で国際デビューを果たし、国内外から高い評価を得る注目のピアニストが、美しい旋律を奏でる。



日時: 11月29日(金) 18時開場 18時30分開演
会場: 函館市芸術ホール

入場: 全席指定5,000円(当日+500円)
【問い合わせ】
函館市芸術ホール ☎0138-55-3521



第12回 ななえオール物産グルメフェア **催し**

特産品の直売など七飯町のグルメが集結。飲食ブースもあり、ゆっくり楽しめる。お買いものスタンプを集めてチャレンジできる豪華ガラポン抽選会や、米すくいゲーム(11時30分～)、野菜の詰め放題(13時～)なども実施。先着100人にりんごプレゼントもあり。



日時: 11月3日(日・祝) 10時～15時

会場: 道の駅なないろ・ななえ 屋外特設会場
【問い合わせ】七飯町商工会 ☎0138-65-7111

北海道立 道南四季の杜公園 感謝祭 **催し**

公園内をめぐるスタンプラリーや、はたらく乗り物撮影会、フリーマーケットなど楽しい企画を用意。キッチンカーも登場する。14時から大抽選会も実施(抽選券配布は13時30分～)。雨天時は規模を縮小して開催。



日時: 11月4日(月・振休)
10時～15時

会場: 北海道立 道南四季の杜公園
丘の家周辺ほか

【問い合わせ】道南四季の杜公園管理事務所
☎0138-34-3888



第三回 クラフトフェスタ函館 **催し**

「クラフトフェスタ函館」は旧テーオーデパートで行われていたハンドメイドイベントに参加していた作家が集まり、新しいイベントを開催したいと企画し、立ち上げた会。見ているだけでも楽しめる、バラエティに富んだハンドメイド作品が勢ぞろいする。



日時: 11月9日(土) 12時～18時
10日(日) 10時～17時

会場: 函館市民会館 3階展示室
【問い合わせ】☎080-6091-7401(塚田)

実りの秋！ あぐりへい屋大収穫祭！ **催し**

新米や採れたて野菜を特別価格で販売。お米5kg購入ごとに、1回100円で新米すくいにもチャレンジできる(無くなり次第終了)。11時30分～さつまいも詰め放題(1回200円)も実施。飲食コーナーでは地元飲食店が新米を使った料理を提供する。



日時: 10月26日(土)～27日(日) 9時30時～16時
会場: あぐりへい屋

【問い合わせ】あぐりへい屋
☎0138-77-7779



ピアノコンサート・フォー・ユー **募集**

11月1日(金)から、出演者の応募を受け付ける。定員(35組)になり次第受付終了。

開催日時: 2025年1月13日(月・祝) 13時～
演奏時間: 1組5分程度(使用ピアノ: スタンウェイ)
参加料: 1組3,000円
応募: 所定の内容を記入のうえ下記窓口にて持参、またはハガキ、FAXで送付。Web応募(下記2次元コード)の受付は11月8日(金)～。
窓口: 〒040-0001 函館市五稜郭町37-8

函館市芸術ホール

【ピアノコンサート・フォー・ユー】係
FAX: 0138-55-3586

【問い合わせ】函館市芸術ホール ☎0138-55-3521



発行/株式会社青いぼすと

〒041-0801
函館市桔梗町379-27
TEL 0138-84-1002
FAX 0138-84-1728
MAIL info@aopos.jp
URL aopos.jp

発行人・編集人 熊谷貴典
副編集長 平井由佳
副編集長 坂本麻衣
編集 土田葉月
ライター 花輪志保里
ライター 安沢ともこ
配布管理 小野大樹

本紙掲載の記事、写真等の無断転載を禁じます。
掲載内容は2024年10月9日現在のものです。

次号予告 11月15日号 年末年始グルメ情報

編集後記

押入れの奥に仕舞われていた古いアルバムを見る機会がありました。写っている人たちはほぼ知らず。黒い台紙に墨で書いた見えない名前をよやく。読んでも誰なのか不明。分るのは、書かれた年齢からそこ写っている人が今の自分より年上か年下かくらい。(ヒ)

40歳を迎えた今年の夏、初めて虫刺されのない夏。「そんなに美味しくなくなるものなのか」と刺す虫たちに向い正してみたい気持ちでした。そしてなんと10月に入ってから虫刺されが！だからといって嬉しいことはなく、むしろ痒さ・痛さに悩んだり複雑。(まい)

今回の抹茶特集での取材時、20年程前までは「抹茶味」のお菓子が多量に販売されていたという情報に1番驚きました。ずいぶん昔から王道フレーバーなんだらうなと勝手に思っていました。コンビニに行けば抹茶味のお菓子はほぼ絶対ある。うれしいですね。(ツチ)

5人で宴会コースを予約。当日、体調不良者が出たため日を改めることにしたものの、当日キャンセルは不可。「それはそうだよな」となり、「食べきれない分はお持ち帰りできるかな」なんて言いながら、3人で参戦することに。5人前、わりと余裕でした笑。(BP)

最近ハマっている、ながら美容。洗顔・洗髪・洗体(って言わないか?)のついでに、ゴリゴリとリンパを流す。これだけ、めっちゃムクみ解消。さらに風呂上げりに体を拭きながらタオル体操で肩甲骨をほぐして巻き肩改善。相変わらず体重は減らないけど。(ヤス)