ぐるめ散歩
すし

鮨たかはし

ていねいな下ごしらえと握りの技 ゆったりと味わう本格派のすし

旬の魚介類のうまさをていねいな下ごしらえと握りの技で引き出すすし店。

カウンター12席のみだが、ゆったりと落ち着いた雰囲気で店主の髙橋清隆さん（48）が握るすしを味わえる。

髙橋さんは20代半ばで料理の道を志して様々な料理店で働くうち、「すしは日本の食文化の代表的な存在」と考え、すし職人をめざして30歳で札幌から上京、都内のすし店や割烹で腕を磨き平成24年に開店した。

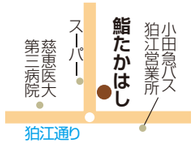
髙橋さん

メニューはにぎりコース（10貫）がさざ波、潮騒、極のほか、おまかせ５貫にぎり、ほかに旬の素材を使った50種以上のにぎりや巻物がある。鉄火巻きにイクラ、ウニなどを乗せたぜいたく巻きも人気。

日替わりの一品料理にも力を入れており、冬はカワハギ、白子、あんきもなど旬の魚介類を使った料理を提供。また、百合根、焼きたけのこなど季節を先取りした野菜の料理も好評だ。

川崎中央卸売市場北部市場に毎朝出かけ自分の目で確かめた魚介類や野菜を使い、丹念に下ごしらえしている。髙橋さんは「味覚を通して季節を感じていただければ」と話している。

☎6324-0992　和泉本町4-10-9　営業:午後5時～10時、水・木曜休み（新年は6日㈮から）



■おすすめMENU■

にぎりコース=さざ波¥2,500、潮騒¥3,500、極¥4,500／❶おまかせ５貫にぎり¥1,750／ぜいたく巻き¥1,500／刺身盛り合わせ（5点盛り）¥3,000／❷煮穴子¥1,850／❸焼白子¥1,800／魚介サラダ¥1,350／茶わん蒸し（大）¥750／あら汁¥350　（税込み・1月現在）

ボッチャの松本さん夫妻
二人で日本選手権優勝へ意欲

自宅のコミュニティースペースで練習に励む松本さん夫妻

市内在住のボッチャ選手松本裕子さん（60）が20日㈮～22日㈰に愛知県豊田市で開かれる第24回日本ボッチャ選手権大会（一般社団法人日本ボッチャ協会主催）での初優勝をめざし、競技でアシスタントを務める夫で理学療法士の仁さん（65）と二人で練習に励んでいる。

脳性まひの障がいがある裕子さんは、仁さんの勧めで約10年前からボッチャを始め、平成28年の日本選手権で３位に入ったほか、昨年は東京ボッチャ選手権大会個人BC1クラスで５連覇を達成した。

裕子さんは多摩地区のボッチャクラブ「東京多摩ココナ」に所属して競技を続けているが、新型コロナウイルス感染症が流行し始めた頃は練習会場が借りられず、大会の中止も続き、コンディションの維持に苦労した。そうした中、令和2年に仁さんが自宅横に裕子さんや障がいを持つ人のためにボッチャができ、防音設備を備えたコミュニティースペースを建設、裕子さんの練習環境が整った。

裕子さんは「夫婦で力を合わせて、目標だった東京大会で５連覇でき、ほっとしました。支えてくださる方への感謝を表すためにも、日本選手権で優勝を果たし、日本代表になってパリのパラリンピックに出場したい」と目を輝かせている。

冬を彩るイルミネーション 狛江駅南北と和泉多摩川に

狛江駅の南口と北口のロータリーにイルミネーションが設置され、12月16日㈮に藤田克彦狛江市観光協会会長と松原俊雄市長により南口ロータリーで点灯式が催された。

イルミネーションを点灯する松原市長（左）と藤田会長

狛江市観光協会が実施しているもので、今年で８回目。南口は青と白、北口はシャンパンゴールドを基調にしており、デザインも変えてある。

イルミネーションは2月19日㈰まで午後5時から11時まで毎日点灯される予定だが、状況により変更される場合がある。

和泉多摩川商店街のイルミネーション

和泉多摩川商店街入口にも12月11日㈰から25日㈰まで、活性化を目的として第１回輝け！一八〇商店街イズタマイルミネーションが初めて設置された。

ポニー乗馬などに長い列 多摩川で「みんなの広場」

東京たまがわロータリークラブが「たまがわニコニコみんなの広場」を11月27日㈰に多摩川緑地公園下流の河川敷で開催した。

会場では小動物と遊べるどうぶつふれあい広場、モンキーブリッジ、まきわりやロープ結び体験などが行われ、どのコーナーも親子連れの長い列ができていた。人気のポニー乗馬は用意した午前と午後各150人分の整理券がすぐになくなるほどの人気だった。

は～とGoODs
ジャム・海苔の佃煮

自然な味わいが人気

市内の農家と市民の厚意で寄せられた市内産の夏みかん、甘夏などを利用した夏みかんと、スタッフの実家が提供する青森産リンゴを使った２種類のジャム。有明海など九州産の海苔の佃煮はいずれも自然素材のみを使っており、安心安全で自然な味わいが好評だ。夏みかんジャムは通年で作っている。製造しているひかり作業所だけでなく市内のパン屋や世田谷区など15カ所で販売し、好評だ。

社会福祉法人光友会ひかり作業所で行っている就労継続支援B型事業の利用者約10人が「赤いエプロン」内でみかんやリンゴの皮をむいたり、実を刻むなどの下ごしらえ、瓶詰めなどの作業を行っている。

価格＝夏みかんジャム、リンゴジャム、海苔の佃煮各300円（いずれも140ｇ・税込み）

ひかり作業所＝岩戸南3-11-9　☎3489-6452、営業＝月～金曜、午前10時～午後5時

ひろがれ 絵手紙の輪

新人職員が絵手紙研修

絵手紙をかく職員たち

狛江市の新人職員を対象とした絵手紙研修が12月12日㈪に市役所で行われた。

狛江市が「絵手紙発祥の地－狛江」に関する事業を展開している中で、絵手紙について知り、実際に体験して、狛江の文化への理解を深め、市への愛着や帰属意識を養ってもらうことを目的に開かれた。

研修には今年度と昨年度採用の職員６人が参加、「絵手紙発祥の地－狛江」実行委員会の委員から狛江が絵手紙発祥の地になった経緯など基本的な知識や心構え、筆の持ち方などを教わった後、はがきにユズや落ち葉などをかいた。

全員が絵手紙は初体験だったが、「とても楽しかった」「たくさんの人に絵手紙の良さを伝えたい」などと話していた。

謹んで新春のお慶びを申し上げます
2023年元旦

狛江市商工会
会長 佐藤高志
狛江市東和泉1-3-18
☎03(3489)0178

株式会社 和泉園
代表取締役社長 白井真一
狛江市中和泉3-2-15
☎03(3489)0165

イエステーション狛江店
藤田不動産株式会社
代表取締役 藤田克彦
狛江市和泉本町1-2-8
〒0120(13)2103

絹山不動産株式会社
代表取締役 松崎学
狛江市中和泉1-1-3 狛江YSビル1F
☎03(3480)5551

狛江ラジオ放送株式会社
ココロに、まっすぐ、コマラジ
周波数85・7MHz
狛江市中和泉1-2-6
☎03(5761)7755

アサガミプレスセンター株式会社
代表取締役社長 堀籠聖二
江東区塩浜2-4-20
☎03(5690)1113

誌面に掲載した記事・写真等の無断複製・転載等はお断りします。お問い合わせ・ご意見は狛江市政策室へ