

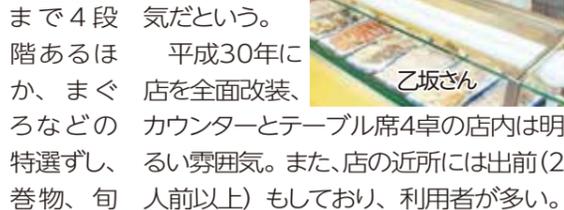
# ぐるめ散歩

## ずし 蛇の目鱈

### ネタの良さ引き出す技が光るずしとうなぎ

蛇の目鱈は、イキの良い素材のうまさを引き出した握りずしとうなぎのかば焼きが看板の店。

昭和54年の開店以来地元で親しまれ、銀座の有名ずし店で修行した2代目店主の乙坂浩樹さん(37)が9年前に父の跡を継いだ。川崎市宮前区の卸売市場へ毎日日出向いて仕入れた旬の魚介類を使い、ていねいな下ごしらえで素材のうまさを引き出している。メニューは、にぎりずしとちらしが並から特上



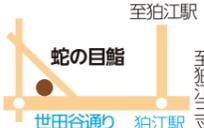
まで4段階あるほか、まぐろなどの特選ずし、巻物、旬の魚介類を使ったお好みずしなど。生きた国内産のうなぎをさばき、妻の雅恵さんが開店から40年以上使っているタレで焼いたうなぎ重もファンが多い。また、最近では裏メニューのローストビーフも人

気だという。平成30年に店を全面改装、カウンターとテーブル席4卓の店内は明るい雰囲気。また、店の近所には出前(2人前以上)もしており、利用者が多い。乙坂さんは「四季折々のおいしい魚介類をセットメニューで気軽に味わってください」と話している。

#### おすすめMENU

並寿司¥1,100 / 中寿司¥1,400 / 上寿司¥1,600 / ①特上寿司¥2,100 / 並ちらし¥1,200 / 中ちらし¥1,500 / 上ちらし¥1,700 / 特上ちらし¥2,200 / ②並うなぎ重¥3,000 / 上うなぎ重¥3,500 / 特上うなぎ重¥4,000 (税別・丸中数字は写真参照)

☎3488-7146 東和泉1-33-10 営業=午前11時~午後11時 水曜休み(祝日は営業)



### 狛江市観光写真コンクール作品募集

## 「狛江の魅力再発見!」テーマに

募集期間は9月1日~令和3年2月1日

令和2年度狛江市観光写真コンクール(狛江市観光協会主催)が開催される。

新しい観光スポットの発掘を目的に平成27年度から3回開催され、多くの人から力作が寄せられた。今回は市制施行50周年を盛り上げようと実施される。

今回のテーマは「狛江の魅力再発見!」で、狛江の自然、文化財・史跡、施設、新しい街並みや景観、伝統行事、イベントなど、自然と人工的景観が調和しながら発展する狛江市の多彩な



平成29年度観光写真コンクール最優秀賞kazuさん「かたらい」

顔とその魅力を表現した作品を募集する。

応募はだれでもでき、作品はデジタルでもプリントでもよく、スマートフォンからも可能。応募はEメール(komaekanko@k-press.net)または狛江市観光協会事務局(狛江市地域活性化課)へ郵送・持参。

募集期間は9月1日(日)~令和3年2月1日(日)。

2月に審査を行って最優秀賞などの入選作品を決定、3月に応募全作品を展示し、表彰式を行う予定。

応募方法など詳細は観光協会ホームページを参照。問い合わせ ☎3430-1111 狛江市観光協会事務局(狛江市地域活性化課)。

#### 小池邦夫さんの書画など市長所蔵の56点を展示

市内在住の絵手紙作家小池邦夫さんから松原俊雄市長に送られた所蔵作品等の展示会が7月17日(金)から19日(日)までエコルマホール6階展示・多目的室で開かれた。

9月以降に市内で予定されている「小池邦夫氏ギャラリー」のプレイベントとして開催された。会場には書

画、書など大小合わせて56点が飾られ、訪れた人たちは多彩な顔を持つ小池さんの作品を味わっていた。

小池さんは「私の作品を額に入れて大切にもらっているのがうれしい。いまでは市長というより大切な友人です」と喜んでいました。

松原市長は、「市内には小池さんの作品がほとんど展示されていないので、『狛江市まるごと美術館』と名付けて市役所などに展示、多くの人に見てもらえるようにしたい」と話していた。



小池さん(左)と松原市長

### とれたて 農産物直売所

富永和宏さん(58)・拓也さん(30)親子は、摘み取りのみのブルーベリー園「とみなが農園」を平成12年から経営している。例年7月上旬から9月上旬まで開園できるよう大粒の品種8種類約400本を無農薬で栽培している。また、ブルーベリーの受粉用に飼育している西洋ミツバチからハチミツを採取して入園者に販売している(こしは販売終了)。



富永和宏さん・拓也さん

所在地=西野川3-5-8 ☎090-3579-3408

こしは新型コロナウイルス感染拡大防止のため、マスク着用や手指消毒、試食禁止などさまざまな対策をとっている。

富永さん親子は「日曜日は来園者が集中するため、平日がおすすめです。また、初めての方は新型コロナが落ちてから来園するのがおすすめです」と話している。



### 8月の 狛江農産物



ピーマン

ピーマンはトウガラシの一種で、年間を通じて出回るが、露地ものは夏が旬。西洋料理や中華料理で幅広く使われ、大きさや形など多くの品種がある。日本では緑色が一般的だが、近年では赤、黄などさまざまな色のもので出回っている。また、子どもにも食べやすいよう苦みや青臭さを抑えたピーマンもある。

市内ではほとんどの農家が栽培しており、7月上旬から11月上旬にかけて出荷する。表面の色が鮮やかで艶があり、持った時にずっしりと重いものを選ぶと良い。

## 「新型コロナに負けないで」



三小児童たちの感謝の絵手紙贈呈式

新型コロナウイルス感染症拡大防止に貢献している医療従事者をはじめスーパーマーケット、運送業などで働く人たちに感謝の気持ちを伝えようと、市内の小学校の児童たちが絵手紙や作文を送った。

#### 狛江三小が絵手紙

狛江第三小学校(荒川元邦校長)では、道徳の授業で新型コロナウイルス感染症拡大防止や治療に携わる医療従事者への偏見や差別の問題を取り上げた。その一環として6年生の児童88人が医療従事者への感謝の思いを込めた絵手紙を作成。6月26日(金)に児童の代表4人が市役所を訪れ、松

原俊雄市長に約100枚の絵手紙を手渡した。

子どもたちは「医療従事者の心が少しでも

いやされるように心を込めてかきました」「病院などで新型コロナウイルスと戦っている人たちに差別がなくなるように願っています」と話した。松原市長は「絵手紙からみんなのやさしく、熱い気持ちが伝わってきました」と話し、柏原聖子教育長は「傷ついた心を取り戻すには人間の温かい心がいちばんの薬です。この絵手紙が未来につながるように願っています」と喜んでいました。

市では、多くの市民に児童たちの活動を伝えるため市役所2階ロビーに7月3日(金)まで展示した後、東京慈恵会医科大学附属第三病院などの医療機関などで働く

医療従事者へ送った。

#### 狛江一小が感謝の手紙

狛江第一小学校(川崎貴志校長)の5年2組では、38人の児童が道徳の授業で、新型コロナウイルス感染症が拡大する中で人々の生活を支えるために働く医療従事者、保育士、スーパー、流通・宅配事業者などに感謝の手紙を書いて送った。この活動は5年生全体に広がったほか、3年生も取り組んでいる。

手紙を受け取った東京慈恵会医科大学附属第三病院では、子どもたちの手紙を製本して回覧、その気持ちに応えようと同校へ感謝状を贈ることになった。7月16日(日)には同院COVID-19担当の看護師長小松雅子さんと事務部長峰隆志さんが同校を訪れ、川崎校長と5年2組担任の金沢恵理子教諭に感謝状を手渡した。



感謝状を受けた(左から)川崎校長、金沢教諭と、慈恵第三病院の小松看護師長、峰事務部長

小松さんは「新型コ