

本格派のネルドリップコーヒーに貸しスペース備えた喫茶店



CAFE & SPACE 「Push Pull」は、コーヒーとキッチン付き貸しスペースが目玉の喫茶店。平成17年11月の開店以来、街のオアシスとして幅広い層に親しまれている。コーヒーの抽出は最も良い味が出るというネルドリップ式を採用し、ていねいに入れる。豆は2、3年寝かせたオールドビーンズを店でひいて使う。「オールドファイブブレンド」(400円)をはじめ、ブルーマウ

ンテン、モカマタリ、ハワイコナ、マンデリンなどストレート4種、チョコレート、キャラメルシロップを使ったバリエーションコーヒー、アイリッシュウイスキー、ラムなどを加えたカクテルコーヒーもある。カップはロイヤル・コペンハーゲンを使い、ちょっとぜいたくな気分が味わえる。コーヒーのほか、紅茶、自家製ケーキとコーヒーのセット(750円)、サンドイッチ、日替わりランチなど。限定10食の「おうちご飯ランチ」も人気だ。

貸しスペースは約36㎡のラウンジ風の部屋。IH調理器と調理道具、10人分の食器、テーブルとイスの

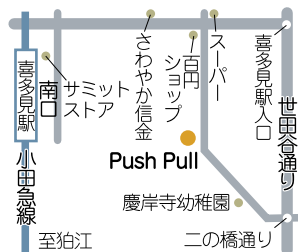
ほか、奥には畳と板敷きの喫茶店に勤め、街にくつろぎと出会いの場所を作りたいという夢を持っていた。喜多見に叔母の家があり夫が狛江育ちだったため、二の橋通り商店街に開店した。



土師さんは「喫茶店はお茶を飲むだけでなく、くつろぎと出会いの場所でもあります。街の活性化と地域の交流のお役に立てれば」と話している。

Push Pull

DATA▶ ブッシュ・プル
☎5497-3303 岩戸北4-16-8 営業=午前9時~午後9時 月曜休み ホームページhttp://www.push-pull.jp



あの店...この一品

この欄で紹介したい特徴ある品物やお店がありましたら産業生活課へお知らせください

楽しいよ野菜づくり 子ども農業体験塾

子どもたちに土に親しむ作業を通して、食べ物を作るたいへんさ、自然の恵み、都市農業などについて関心を高めてもらおうと「狛江市子ども農業体験塾 野菜作りの達人」が初めて催された。

狛江市市民部産業生活課と市教育委員会学校教育指導室が狛江市農産物直売会(小町新一会長)に所属する農家の協力で開いたもので、市内の各小学校の4年から6年の児童30人が参加した。

受け入れた農家は、小川保さん、富永明子さん、飯田清孝さん、石井俊弘さん、谷田部正美さん、石井恵司さん、松坂進さん、高橋勇さんの8軒。

子どもたちは4月15日の開校式の後、3~5人に分かれて自宅近くの受け入れ農家



苗床づくり

で、4月22日から7月15日までの土曜と日曜の午前中に作業を続けてきた。初日はどの農家でも狛江の特産品「枝豆」の種まきを体験。その後は農家ごとに作物が違い、枝豆や茶豆、黒豆、トマト、ナス、トウモロコシなど数種の野菜の植え付けや世話をしたが、なかにはチンゲンサイ、水菜、小松菜、ルッコラなど10種以上を体験した子もいた。作業は草むしりや苗の支柱立て、わき芽の摘み取り、収穫など6~8回にわたった。

タネから野菜を育てるのは初めてという子が多く、発

芽に感動したという。作業は、暑い日の草むしりなど苦労が多かったが、生長する野菜に愛着が出てきて、それまで嫌いだっただ野菜を食べるようになった子もいる。

ことしは、暑さで枝豆にカメムシがつき、収穫の時は及び腰の子も多かったが、なかには野菜についてきたモンシロチョウの幼虫を育てて羽化させたという女の子もいた。

7月22日に市民センターで行われた開校式・収穫祭に

は小学生とその親など約70人が参加、子どもが育てた枝豆、トマト、キュウリなどの夏野菜を味わっていた。

受け入れた農家は「教えることで自分も勉強になった」「暑いなかでみんな最後までよくがんばった」と励ました。一方、子どもたちは「初めてのことが多かったけど、楽しかった」「採れたての野菜は甘くておいしい」「草取りがたいへんだった」「かがんで作業するのがちょっとつらかった」などと振り返っていた。

農業体験塾は、3年計画で実施することになっており、受け入れ農家と反省点などを協議し、来年も行われる予定。



枝豆を収穫

オクラ

早朝にハイビスカスやフヨウに似たクリーム色の美しい花を咲かせるオクラの出荷が始まった。夏の冷たいメン類の葉味や天ぷらなど和食でおなじみなので日本の野菜と思われがちだが、アフリカ北部原産のアオイ科植物。エジプトでは紀元前から栽培されたといわれ、アメリカ南部の代表的煮込み料理「ガンボ」によく使われる。日本には江戸末期にアメリカから入ってきたとされ、オクラというも英語名で、別名をアメリカネリという。独特の青臭さのため敬遠する人も多かったが、最近

はネバネバ系の健康食品として人気上昇中。切ると粘り気が出る部分は食物繊維が豊富でコレステロールを減らす効果があり、夏バテ予防にもなる。市内では10年ほど前から夏野菜として露地で作る人が増え、いまは約10軒ほどがマインズシヨップ狛江支店や庭先

で販売している。栗原繁さん(猪方)方では7月中旬、小川幸男さん(駒井町)方では7月下旬から出荷が始まった。栗原さんらによると、原産が亜熱帯地方のため気温が20度以上にならないと発芽せず、実がなるのは25度以上。霜に非常に弱く、5月の連休明けに種子をまき、暑くなるとうどんどん生長して、2m近くまで伸びる。「節なり」

という枝ごとに花が咲いて実がなり、7月中旬から10月初めまでが収穫期。成長が始まると手間は少ないが、葉の裏側のトゲにふれるとかゆくなるため長そで手袋で作業することが多く、下の方に実がなる出始めや真夏の収穫が大変という。ことしは5月の長雨で出来が心配されたが、例年よりやや遅いまは順調という。選ぶコツは、緑の色が濃く、産毛が生えて、切り口がきれいなのが新鮮。長さ6、7cmのやや小ぶりのものが柔らかい。

和食に定着したアフリカ原産の野菜

ヤブカンゾウ

(ユリ科)



川の夏彩る大輪の花

夏の多摩川の土手の斜面にひととき目立つのが、橙赤色(ダイダイ色)の径8~10cmの大型のユリの花。草丈は1mにもなる。花弁の数は7~8枚。多摩川には近

縁種のノカンゾウも咲くが、こちらの花弁ははっきりと6枚である。有史以前に中国から帰化したと考えられている花で、母種は中国原産のホンカンゾウといわれている。この花をよく見ると、雄しべが花弁の真ん中についたり、雌しべがついたりして不思議な感じがする。これは、一説では「葉」から「がく」そして「花弁」「雄しべ」「雌しべ」へと進化した名残を残す「先祖返り」と

もいわれる。3倍体(一般の花は2倍体)なので、種子はできない。新芽は甘みがあって食用になり、漢方でも消炎や利尿として利用されている。中国名で「萱草」と記す。最近、ヘメロカリスという名称で、栽培種の園芸品が売られている。野生種では、ゼンテイカ(ニッコウキスゲ)、狛江の近くでは府中市浅間山のムサシノキスゲなども近縁種といわれている。(狛江植物同好会・倉持通夫)

しぜんの歳時記