



**住**宅街にあるレストラン「Petit Cours」は、「ハシで食べる洋風家庭料理」をコンセプトに、日本で入手できる素材を「気合いを入れて作ったフランス風ソース」(小川勝治シェフ)で手ごろな値段で気軽に食べられる店。地元の農家出身のオーナーシェフ小川さん(57)が、11年前に自宅を改装し「小さな街の小さなレストラン」として開店した。

あの店...この一品

### 洋風おせちや料理教室も人気の洋風家庭料理店

小川さんは、鎌倉のホテルを振り出しに東京会館で約8年、新宿、原宿、アメリカなどのフランス料理店で働き、代々木上原に開店したレストランの料理長として腕を振るった。

この道35年以上の小川さんは、日本人の口に合うよう、ホワイト、トマト、フォンドヴォーの基本ソースのバリエーションや、ゴマやレンコンなど和風の素材を組み合わせたバランスよく作ることを心がける。素材をすべて使い切り、工夫ができる魚料理が得意だという。また、市内産の野菜を開店時から使っているのも特色。テザ

トや4種のパンもすべて手作り。

メニューは、昼が前菜と肉または魚料理、サラダ、デザート、コーヒーのAランチ(1,575円・写真)、カレー、オムライス



などのランチセット(1,050円)、夜は牛フィレステーキまたは魚のコース、シェフお任せコースなど。

同店の正月の名物が、料理9

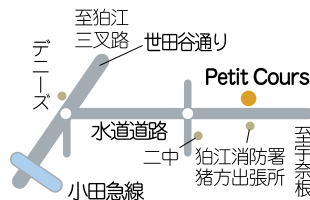
種を詰め合わせた「洋風おせち」(6人盛り2段重12,000円、元日渡し)。他にローストビーフ重もあり、毎年注文するファンも多く、予約受け付中だ。

数人のグループを対象に平日午後小川さんの指導で洋風料理を作って食べる教室も開いており、3年以上通う人もいます。

小川さんは「おなかをすかして来てくれるのが一番。ソースを残さず食べてもらえるとうれしい」と話している。

### Petit Cours

DATA ▶ フティ・クー ☎ 3488-0078 猪方1-15-4 営業=午前11時30分~午後2時30分(ランチタイム)、5時30分~9時(ディナー) 水曜休み



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

### お店紹介ポータルサイトに名前を付けて

市内商店街と狛江市商工会が平成19年3月11日に開設予定のポータルサイトの名前を募集している。

狛江の商店・商店街を明るく、親しみの持てるようなネーミングを考え、その理由や想いなど(400字以内)を書き、氏名、住所、電話番号を記入して12月25日までに狛江市商工会(〒201-0014 狛江市東和泉1-3-18)へ持参または郵送する。

来年1月に審査を行い、3



月11日(予定)のポータルサイト記念イベントで発表、表彰する。問い合わせは☎3489-0178商工会

写真はポスターに採用された第一小学校6年生の作品。

### 平和訴え市民の歌声 ぞうれっしゃコンサート

戦争中の実話をもとにした合唱構成「ぞうれっしゃがやってきた」コンサートが24日午後2時から西河原公民館多目的ホールで催され、幼稚園児からシニアまで幅広い年代が出演する。

主催の「狛江ぞうれっしゃ合唱団」(小笠原一恵代表)は、

昨年の「こまえ平和フェスタ」のために臨時に結成した「平和フェスタ合唱団」の有志が「幅広い世代と一緒に歌う機会を作りたい」とことし1月に発足した。7月の「平和フェスタ」にも出演し合唱組曲の一部を歌った。

物語は、昭和18年、全国の動物園に軍から猛獣処分の命令が出た



コンサートに向けて練習に励む出演者たち

が、名古屋市の東山動物園は「サーカスにいたゾウだから人には危害を加えない」と園長や飼育係が守り、終戦まで2頭が生き残った。戦後、ゾウが見たいという全国の子どもの声にこたえ、24年に国鉄(当時)が名古屋市へ特別仕立ての「ゾウ列車」を走らせた。この話が絵本となり、合唱曲が作曲された。ことしは絵本の出版から30年、合唱の初演から20年を数える。

合唱団では、「音楽の街」をめざす狛江で、平和の大切さを伝えるこの曲を上演しようと、市の新しい風補助金を受けてワークショップと演奏会を開く。

夏休みに市内各地で子ども向けにゾウ列車について学

び、本の読み聞かせ、曲の一部を歌う体験学習を催し、10月から公演に向け月2、3回合唱曲の練習をしてきた。12月には毎週土曜日の午前中に一小で練習を行うが、現在、出演者を募集している。

24日は組曲とクリスマス曲などを合唱する予定で、調布狛江合唱団有志が合唱、同団の大熊啓さんが指揮、リカバンドの菊池リカさんがピアノ伴奏、フルート奏者古城鴻也さん、トランペット奏者橋本至さんが演奏、動物園の園長役として矢野ゆたか狛江市長も特別出演する。入場は無料だが、開催協力金を募っている。

問い合わせは☎3488-5965夕方・小笠原さん。

### ネギ

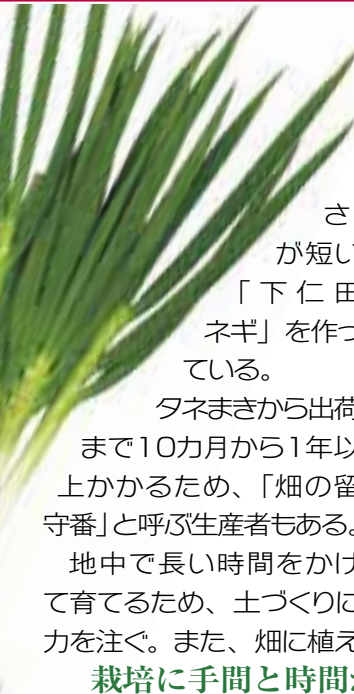
鍋ものや薬味など、日本料理に欠かせないネギはユリ科の野菜。原産は中国西部とバイカル湖近くと2説があるが、中国では2000年以上前から栽培、日本では古墳時代には既に食べていたといわれる。

店先では年中見かけますが、本来は寒さにあたると風味を増す冬野菜。独特のにおいの素「硫化アリル類」は、ビタミンB<sub>1</sub>の吸収を助け、肉や魚のくさみを消す。昔から体を温め、疲労回復や食欲を増進させる野菜と

して親しまれてきた。

猪方の小川保さんは、春の彼岸ごろにタネをまき、7月下旬から8月上旬に畑に植え、株が数本に分かれる古くからの品種「九条ネギ」と分かれな

い「一本ネギ」を生産、11月から春先まで出荷する。岩戸北の三角利一さんは、3月にタネまきをし、7月下旬に畑に移植、「九条ネギ」「一本ネギ」のほか、正月用に白い部分が太く長



る時は手で1本ずつ植

え、白い茎の部分を長く柔らかくするため日光に当たらないよう、生長に応じて3、4回土を盛り上げて茎を覆うなど、他の野菜に比べて手間がかかる。

ことしの出来は平年並みで、マインズショップや農家の軒先で売られている。

緑の色が濃く、白い部分が固くしまつてみずみずしいのが新鮮。泥付きネギは、新聞紙などに包むか、地中に埋めると長持ちする。

### 栽培に手間と時間がかかる「畑の留守番」



### 河原にも実りの秋

オニグルミ

多摩川の代表的な木の実、山梨から流れついたオニグルミ(クルミ科)だろう。早春に雄花、雌花を咲かせ、秋に直径3cmぐらいの果実数個を枝先につける。11月末にはほとんどの果実は熟し、風などで揺られて大地に落ちる。果実や果実の緑皮、脳のしわ状の核果は食用になる。葉と外果皮は煎じて飲むと痛風に効くといわれ、固い核果の中味は脂肪油を含んで美味である。ほかの木の実では、ノイバラの

### 多摩川の木の実・草の実

深紅色の果実やクコの深紅色の液果も薬用や食用になり、鳥の好むエサとなっている。

草の代表では、川原には少ないが空き地、公園の草地などでめだつヨウシュヤマゴボウ(ヤマゴボウ科)がある。高さ1.5mにもなり、茎は赤紫色で多年草。北米原産の帰化植物で明



ヨウシュヤマゴボウ

治時代に渡来したといわれる。果実はブドウの房のように垂れ下がり、つぶすとワインレッドの色鮮やかな液が出る。この液はインクの代用とした時代がある。うまさうに見えるが、有毒なので食べてはいけない。しかし、根は秋から春に掘り起こして日に干して薬用にする。汁は利尿作用に加えリウマチ、腎臓炎に効果があるという。日本在来種としては山地にヤマゴボウ(ヤマゴボウ科)があるが、果実は球形で8つに分かれ、中に1個ずつ種子ができるが、茎も緑色で赤紫色にはならない。しかし、有毒なのは同じである。

(狛江植物同好会・倉持通夫)

### しぜんの歳時記