

グルメ イタリア料理 **Pitatti**

ピタッティ

小田急線 狛江駅 徒歩1分

5761-3325 岩戸北3-1-8マノア狛江II階
営業=平日・午後6時~11時、土日祝日・5時~10時30分、月曜休み (祝日の場合は火曜)

「Pitatti」は、料理や素材だけでなく店舗の内装まで手造りにこだわった本格的なイタリア料理店。

平成25年に岩戸北1丁目に開店。ピタサンドなどが人気を呼んだが、ことし6月に現在の場所へ移転するのに合わせて、店のコンセプトを変更、家族連れなどグループの客も食事を楽しめるようにした。

メニューは前菜、パスタ、ピッツァ、



メイン、デザートなど約40種の定番に加え、週替わりや日替わりのおすすめ料理約10種がある。薪を燃料にした直径約1.8mの窯で焼き上げるピッツァが好評で、種類によっては半分サイズやハーフ&ハーフも注文できる。前菜盛り合わせ7種 (980円・以下税別)、ピッツァ・マルゲリータ (1,000円)、仔羊と有機野菜のグリルプレート (1,980円) がこの時季のおすすめ。

店主でソムリエの高野充吉さん (37) とシェフの大河内洋介さん (36) は、イタリアから生ハムやワインを取り寄せる

ほか、パスタやピッツァに加えソースなどもできるだけ自家製にするなど、手間を惜しまず本場の味を提供するよう努めている。

テーブルとカウンター合わせて客席数約30のカジュアルな雰囲気のお店は、高野さんが内装や塗装を手がけ、専用のワインセラーも設けた。

高野さんは「銘柄の豚肉や有機野菜を使うなど、素材の味を安心して楽しんでいただけるよう気を配っています。薪で焼いたピッツァをたくさんの人に楽しんでもらいたいです」と話している。



大河内さん (左) と高野さん

12月の 狛江野菜



ハクサイ

晩秋から冬にかけて旬のハクサイは、鍋物や漬け物など日本料理でおなじみだが、わが国で本格的に普及したのは大正から昭和初期にかけてといわれ、歴史は長い。

市内では多くの農家が栽培。8月末から9月初めに種子をまき、葉が数枚出た頃に畑に移植して育てる。11月下旬から1月に収穫する。

選ぶときは、株の芯の切り口が白く、葉の巻き方が締まり過ぎていないものが良い。

松坂進さん/諭さん
64歳/34歳 (駒井町)



春はタマネギ、夏は枝豆、トマト、秋・冬は白菜、ブロッコリーなどを多く栽培。諭さんは狛江市観光協会推奨品の発泡酒「こまえ〜」の原料になる枝豆を他の仲間3人とともに提供するほか、小学校の食育の講師も務める。農業をほとんど使わずおいしい野菜を生産するため、牛フン、



せん定チップ、地場産ホップで発泡酒を作った時の絞りかすを混ぜた堆肥などを使い土作りにも熱心に取り組んでいる。

年間約40種以上の野菜と柿、ユズなどの果樹を生産、JAとスーパーに出荷するほか小・中学校と保育園に提供している。

3日目にエコルマホールで開催される「第18回多摩川流域郷土芸能フェスティバル」の関連イベントとして「第3回多摩川流域物産展」が開催される。同ホールのホワイエでは正午~午後6時に流域7自治体の食品や酒などの特産品が販売される。また、狛江駅北口交通広場で午前10時~正午 (売り切れ終了) に狛江GAP研究会の会員が生産した大根、ブロッコリーなど「狛江ブランド野菜」約20種を安価で販売する。研究会代表の谷田部正美さんは「長雨の影響で種類はやや少ないが、生産工程がきちんと管理された安心・安全な狛江産野菜を多くの市民に味わってほしい」と話している。



狛江GAP研究会会員の横顔

などから表彰状と、副賞として受賞作品を印刷した表彰盾などが贈られた。全応募作品は13日頃から20日頃まで市役所2階ロビーで展示される。

狛江市観光写真コンクール入賞者

賞	題名	氏名(敬称略)
最優秀賞	かたらい	kazu
市長賞	いつもと違う、いつもの通り	kuri-chang
自然写真賞	狛江の初夏(コアジサシ)	カメラ小僧
優秀賞	五月晴れ	織田邦彦
	空からも応援	こまつつ16
入選	むかしびと偲び咲く曼珠沙華	いし
	レッツゴー!桜並木	メルシー・フォト
	舞初め	山本敏子
	多摩水道橋の夜景	大塚
	絵手紙の街狛江	谷口幸三
	とんぼ池の美しいみどり	吉田こころ

狛江市観光写真コンクールに11点が入賞

平成29年度狛江市観光写真コンクール (狛江市観光協会主催) の審査会が10月31日頃に狛江市役所で行われ、最優秀賞にkazuさんの「かたらい」など入賞作品11点が決まった。



最優秀賞の「かたらい」

今回のコンクールは「狛江の魅力を見つけ出せ!」をテーマに7月15日頃から9月30日まで募集を行い、66人の応募者から145点の作品が寄せられ、審査委員長の小関和弘と和光大学表現学部教授ら7人の審査委員が選考にあたった。

表彰式は11月12日頃に狛江市民まつりの市役所市民ひろばで行われ、白井昇狛江市観光協会会長や高橋都彦市長

かわせみコンサートが200回

市民の企画・運営で谷戸橋地区センター (東野川4-30-1、愛称・かわせみ館) で定期的に催されている「かわせみコンサート」が200回を迎える。



Blue Moon

3日回午後2時からのコンサートには、通常より1団体多い3団体が出演。同コンサートのホストバンド「Blue Moon」がコントリリーを中心に演奏するほか、女性だ

けで編成したタンゴバンド「池田みさ子&オルテンシア」、津軽三味線全国大会A級チャンピオンの渋谷和生さんが出演する。

同コンサートは、代表者の神原章造さん(77)が、同館の利用者懇談会で「音楽の街-狛江」の拠点となる活動をしよう」と提案したのがきっかけで平成17年に始まった。初めの頃は年4回のペースで開催、アマチュアバンドが出演していたが、その後、出演希望

が増えたため「かわせみコンサート実行委員会」を結成、開催も年15回程度に増やした。聴衆も約80の客席が毎回ほぼ満席となる人気で、市内だけでなく近隣の調布市や世田谷区から訪れる人も多い。神原さんは「音楽の街-狛江」の拠点のひとつとしてプロからも評価されています。これからも期待にこたえられるよう続けていきます」と話している。

問い合わせ ☎080-1282-8166 神原さん。



狛江駅北口徒歩1分 728席 **狛江 エコルマホール** 公演情報 倶楽部E会員随時募集中!

お申込み・お問合せは ☎03-3430-4106 受付: 9:00~19:00 毎週火曜休館 但し火曜祝日の場合は翌日 <http://www.ecorma-hall.jp>

ぶらっとエコルマ、オープンハウス vol.8

遊べる、学べる、“能図鑑”

4階ホール
12:00~13:00 能舞台にあがってみよう!
16:00~17:00 半能「是界(せがい)」(解説付き)ほか

ホールを身近に感じ、そして色々なジャンルに気軽にふれていただくように行っているオープンハウス。8回目となる今回は「能」を取り上げます。その歴史は古く奈良、平安まで遡り、ユネスコの無形文化遺産にも登録されています。

2/11 日 10:00~17:00 開演 入館料¥500 中学生以下無料
チケット発売 12/18(月) *倶楽部E会員の割引はございません。 *未就学児不可

俺たちのミュージックダイアリー

青春ヒットソング グラフィティ
原田真二・杉山清貴・サンブラザ中野くん・中西圭三

個性豊かな4人が集まったこのスペシャルステージ、熱く、楽しいステージになること間違いなし!

3/3 土 17:00開演 全席指定 ¥5,000 **好評発売中!**

一般財団法人 狛江市文化振興事業団 ●託児サービスあり=エコルマホール主催公演では託児サービスが利用できます(2歳以上の未就学児ひとりにつき1,000円・要事前予約)

誕生! 狛江初のクラフトビール

日本の文化である地酒 (日本酒と焼酎) 専門店 <http://www.houzan.com>

籠屋(有) 秋元商店 月曜定休・営業時間9:00~20:00(日祝10:00~20:00)
〒201-0016 狛江市駒井町3-34-3 電話: 03-3480-8931 FAX: 03-3489-2044

住まいと暮らしの調和を創る

新築木の家は安心・安全 自然と調和 癒し空間

健康優良100年住宅

リフォーム、全面改装 大得意 ご相談、プランづくり無料 建築士専門家が対応します

☎0120-565-321 フリーダイヤルまでお気軽に! 受付時間9:00~18:00 土日営業

トーケン 国産木材を生産する健康住宅協同組合

URL ▶ <http://www.token-h.co.jp>
●一級建築士事務所 ●建築・施工・監理

株式会社 **東建ハウジング**

狛江市岩戸北1-7-9 Email ▶ info@token-h.co.jp