



trattoria cibi(トラットリア チビ)

街と相思相愛の「まったく」感で 心と体においしいトラットリア

去年8月8日にオープンしてから「なにを食べても美味しいし、居心地がいい！」と、早くも近所の「愛されイタリアン」となっている、トラットリアチビ。大きな窓からは、南中学校の校庭を彩る緑が気持ちよく覗き、席



●パスタランチ 1300円。奥から前菜（パルマ産生ハムのキッシュ、あぶつたサバのマリネ、ニンジンのソース、タコとじゃがいものバジル風味）、パスタは、特別に堺市の「ブーラージュ・エ・フルクラム」に注文する当店のオリジナル「チャバタ」。メインのパスタは日替わり。写真は桜エビと木の子と水菜のオイルソース。これにドリンクが付く



に着いているだけでとても開放的で優しい気持ちになります。

オーナーで夫婦の温かい接客と、頑固なほど料理と食に対する妥協のない姿勢。その見事なバランスが居心地のよさの秘密。自慢の自家製パスタはもちろんのこと、以前堺の卸市場で魚をさばいていたというオーナー・シェフが経験豊かな「目」で選ぶ旬の魚、直接買い付けるという河南町の獲れたて野菜の瑞々しさ、カウンターに所狭しと並ぶ、イタリア各地のオリーブオイル……。そんなこだわりぬいた素材や調味料が絶妙にお互いを引き立てあった、飽きの来ないまろやかな味わいは、メニュー全制覇を目指したくなるほど！

ランチのお肉の大きさには、一瞬食べれるかな？ と心配になりますが「コッティリナ」ように見えて、アッサリ食べられる」というお客様の感想そのまま、程よい満足感でお腹におさります。ディナーは一皿の料理がとても多く、カップで取り分けて食べても十分。トラットリア(大衆食堂)の醍醐味である「美味しい料理をみんなでワイワイ分け楽しむ幸せ」に浸れる、上質の味

●メインランチ 1600円。前菜とパスタランチと同じ。メインは備中高原鶏のソテーウィンコットソース。これにドリンクが付く。量は多めに見えるが口当たりの良さバロウ！



お店データ
●最寄駅：南海高野線金剛駅 バス南中学校前駅からすぐ
●住所：大阪府大阪狭山市大野台3-27-7
●Tel: 072-355-1757
●営業時間：ランチ11:00~14:00
ディナー17:30~21:00
●定休日：毎週曜日 第2火曜日
●駐車場：2台

このまち大好き!みなみかわちの風物詩

受け継ぎたい日本の原風景「下赤阪の棚田」

7月に「災害時のネット活用」勉強会開催!

今や生活必需品として幅広い世代に浸透するパソコン。ところが「買ってはみたけどお手上げ」「専門用語が分からず」と、途中でつまずく人も少なくありません。「アクティブパソコン俱楽部」は、そんな声に応えつつ「パソコンを通じて仲間との交流を深め、地域社会に貢献しよう」と、市内で活動するパソコン仲間が集まって昨年10月新たに結成されたサークルです。

キックスや南花台公民館などで開いている勉強会では、パソコンの基礎から、インターネット、デジカメで撮った写真の加工、ブログやホームページ制作などに挑戦します。現在、約70名の会員のパソコン歴は1週間～10年以上とさまざまですが「分かる人が教える側に回ります。教えることで自分も学ぶ」というスタンスですね。町のパソコン教室と違って相互扶助が原則です」と、代表の弥永元子さん。1月に行われた「花フェスタ」では、河内長野市文化連盟に協力、四季を折り込んだ茶会をDVDにして舞台で放映。4月には写真サークル「コレトロ会」と連携して、観心寺の献茶会をDVDに記録するなど、地域団体とコラボレーションをしながら活動の幅を広げています。

今回の東日本大震災でネットやツイッターが活躍したことを見て、7月1日(金)午後1時30分からキックス3階視聴覚室で「災害時のネット・携帯活用勉強会」を開きます。参加費無料、一般参加OKです(一般参加先着10名)。

●問い合わせ先=アクティブパソコン俱楽部 弥永(やなが)さん Tel:0721-63-5474
(※詳細はホームページhttp://sakura.canvas.ne.jp/spr/activepcclub/で確認するか問い合わせください)

河内長野ガスホームページがリニューアルしました!!



[プレゼント・読者企画のご応募先] ●ハガキ TEL 586-0025 大阪府河内長野市昭栄町14-32 株式会社リビングセンター長野 ●ファックス 0721-53-8775

ボランティアによる協働活動も



大阪府下唯一の村に広がる棚田は、心のふるさと

現在、7.4haの田に広がる棚田は250枚。42戸の農家が所有していますが、1999年、棚田百選に選ばれたことを機に地元農家15人で構成する「下赤阪棚田の会」が結成され、大阪府が募集する「棚田・ふるさとファンクラブ」との協働により棚田の管理や保全活動が行われています。

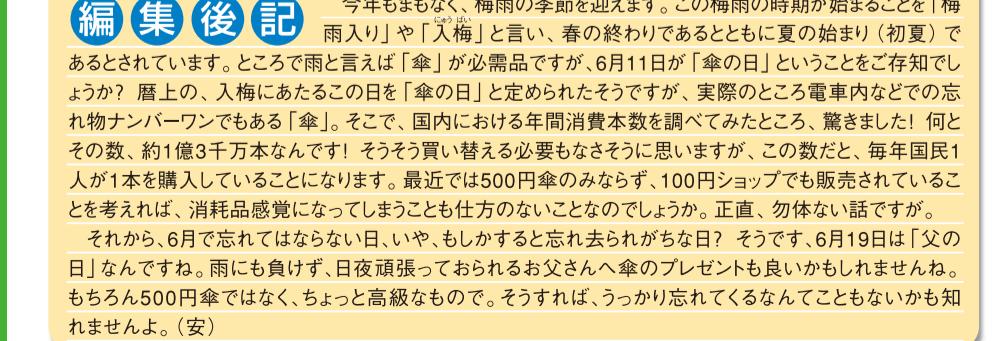
季節や、時間帯によってもさまざまな表情を見せる棚田ですが、初夏の水を引き込んだ棚田は太陽の光を受けて千枚の鏡のようです。梅雨が明けると棚田の早苗はぐんぐん成長して秋には黄金色の稲穂が波打つ風景へと変化します。

見物するなら、千早赤阪中学校バス停の前にある坂道を登りきったところがおすすめです。くれぐれも農作業の邪魔にならないようにしたいものですね。

田植えを待つ下赤阪の棚田



●問い合わせ先=水土里ネット大阪(大阪府土地改良事業団連合会) Tel: 06(6121)6789



特集 いきいきと素敵に暮らす人たちを紹介します [16] 「暮らし上手工房」主宰・収納アドバイザー&インテリアコーディネーター・緩詰 牧子さん

子どもの頃から片づけが大好きな緩詰さん。特技の収納やインテリアに関する仕事に就きたいと考え始めたのは、堺市で保健師として活躍していた30代半ばの頃でした。母の強い勧めで保健師になりました。でも15年仕事を続けてみた、本当に私はこの仕事を続けたいのだろうかと迷い始めたんです。

そんな折、腕試しに応募した雑誌のインテリアコンテストにとサービスが貰かれています。毎週何度も訪れるリピーターが続出する人気店になった今も、回転を早くして多くの人に来てもらうより、自分の時間をゆったり楽しむこの街の人々に、長く愛される店でありたい、というオーナーの基本理念は変わりません。それは料理だけでなく、奥様自らが手掛ける、ナチュラルで優しさ溢れるインテリアからも伝わってきます。「ああ、楽しい食事がしたい」という時、一番に思い浮かべてしまう……。そんなオーナーの基本理念は変わらない。

田ひろ子さんの講演が緩詰さんの「好き」を仕事にしたい気持ちに火を付けました。「先生はもうろん、スタッフの顔が皆イキイキ輝いていたんですね」。

田ひろ子さんは、このままのままに、本当に転職せずに勉強していきなり転職せざるを得ない生き方をしたいと」。

田ひろ子さんは、このままのままに、本当に転職せざるを得ない生き方をしたいと」。

田ひろ子さんは、このままのままに、本当に転職せざるを得