

子どもたちの生きる力を里山で

鳩の原のバス停から金剛山に杉木立の林道を歩いて約20分。河内長野市と隣接する千早赤阪村にある「結の里」は、谷純子さんと公雄さん夫妻が住まいの裏山で始めた里山体験場です。「子どもと遊ぶことが大好き」という里山体験の案内人、谷純子さんに話を伺いました。



「たくさんの生命を育む里山には、子どもたちの遊びのエネルギーや挑戦する力、生きる力を引き出す力があるんです」と話す谷純子さん。自宅の裏山に広がる段々畑や手入れされた森の中では、年上の子が年下の子の面倒を見たり、生き物が苦手な子どもが目を輝かせてカエルを掌に乗せたり。「お母さんの後ろで隠れていた子どもが帰る頃には驚くほどたくましくなっている。もう、別人みたいだ」。



結の里 第2章の始まりです。



里山体験「結の里」
Tel:0721-72-0300
南河内郡千早赤阪村大字中津原805
http://www9.plala.or.jp/yuinotsato/



ホンモノはどれ？

7 8 9 4 5 6 1 2 3

応募方法
ホンモノの答え、住所、氏名、電話番号、年齢、職業、本誌の感想要望などを明記の上、欄外の宛先「ホンモノはどれ？」係へハガキまたはファックスでご応募ください。

※10月末締切 消印有効。
※当選発表は発送をもってかえさせていただきます。
(No.278の正解は①でした)

正解の方から抽選で図書カード(2000円)を5名の方にプレゼントします。

鉄のフライパン

河内長野ガス 小川 徹

私のおすすめは鉄のフライパンです！と言っても最近使い始めたばかりの中華鍋の事なのですが、なぜ鉄のフライパンをおすすめするかと考えてみると、それまで使っていたフライパンは焦げ付かない加工がしてあり、とても便利なのですが1年も使用しているとだんだんフライパンに食材が引っ付くようになり最終的には焦げ付いてしまします。そこで色々調べてみると鉄のフライパンはお手入れ次第で何年も使えるし、焦げ付くようになっても焼き入れなどをすることでまた焦げ付かなくなるのでおすすめです。

早速チャーハンを作りましたが鉄だからなのか火の通りが早く高火力でおいしく出来た様に感じました。また使用後の焦げ付きもなくなりました。ぜひ鉄のフライパン一度使ってみてください。

美味楽 Shop カジュアルフレンチ ビストロ ル タカクボ

普段も、特別な日も、近くにできた「ファミリーフレンチ」で



写真はランチコース。ビストロ前菜盛り合わせ(ヒレカツカンパニー、サーモン、ガスパチョと帆立のマリネ、エビと枝豆のカクテル)／濃厚こしの冷製スープ／鶏モモ肉のバロチーヌ／本日のデザート(フルーツデザート、タルト、クリームブリュレ)。パン、コーヒーまたは紅茶が付いて2,500円。2、3週間毎の食材を使用したメニューに替わります。

「ご家族の方々はファミリーレストランによく行かれますでしょうか？」と切り出されたシェフ。「これからはファミリーフレンチにも行かれたらいいかなでしょうか」。ホテルとプライダルのレストランで30年以上修行を積まれた高産シェフが腕をふるうのは、外環状線と310号線の交差点にオープンしたビストロ ル タカクボ。地域の方々から「フレンチのお店が少ない」とのお声をいただいたのがきっかけとなり、この地に新店を出すことを決めました。

向かって左からスタッフの増田さん、シェフの高産さん、スタッフの長谷川さん、早瀬さん。

安心・安全な食材を吟味し、手作りされた料理の数々。見た目も味も芸術品とよべる本格的な料理をカジュアルな雰囲気の中で楽しむことができます。前菜からデザートまで揃ったランチコースは2,500円。その他950円から手軽にフレンチの神髄が味わえる多彩なメニューが揃っています。お子様プレートがあるのもうれしい。

「フレンチは様々なエッセンスを取り入れる柔軟さが魅力です」とおっしゃるシェフでも、固定概念にとらわれていないと感じる時があるそうで、そんなときはお客さまやオーナーの声を聞き、アイデアを湧き立たせます。

オープン当初のバタバタも落ち着いて、今は次の課題に取り組んでいます。それは地産地消。「できる限り地場の生産者さんの食材を使い、地域一帯となった料理店として皆さんに親しんでいただきたい」

デザートプレートには予め頼んでおくチョコプレートでメッセージを書き添えてくれる。



原町の交差点南西角にあり、とてもわかりやすい。駐車場に入しやすいのもうれしい。



ブルーのテーブルクロスが印象的。広い空間だが高級感と華やかさも感じられる。

とっています。そして、記念日には必ず思い出していただけのお店でありたい」と、やさしく微笑みながらおっしゃるシェフの座右の銘は「毎日が生懸命、修行中」。お客さまの声をもとに開発中の秋の新メニューにもどうぞご期待ください。

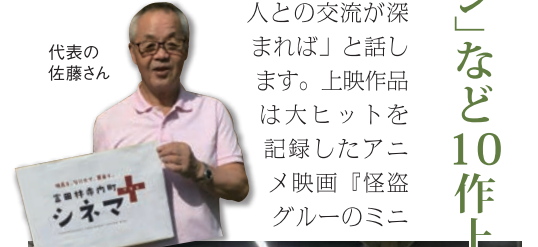
TAKAKUBO カジュアルフレンチ ビストロ ル タカクボ

リピンフレッシュ持参の方はご本人様と同伴の方3名様まで10%割引させていただきます(但し、単品1,000円以上のメニューに限る。10月末まで)

- 住所: 大阪府河内長野市 原町6丁目11-8
- Tel: 0721-55-2889
- 営業時間: 月～木 11:00～16:00 金・土・日・祝 11:00～22:00
- 休店日: 無し
- 駐車場: 16台

1/2 DAY TRIP 河内長野発 「映画と、なにかで、面白く」 富田林寺内町でユニークな映画祭

かつて映画館や芝居小屋のある娯楽地としてにぎわった富田林寺内町。その復活をめざす「富田林寺内町シネマプラス」映画祭が、10月28・29日の2日間、伝統的の家屋が残る寺内町の複数年間で開かれます。主催は映画好きの市民らでつくる実行委員会。代表の佐藤康平さんは「映画となにかで面白く、というキャッチフレーズの通り、トークショーやワークショップをプラスすることでテーマの掘り下げや人と人との交流が深まれば」と話します。上映作品は大ヒットを記録したアニメ映画『怪盗グルーのミニオン大冒険』から『ミニオン』など10作上映



10/28・29「ミニオン」など10作上映

Crassimo 2013 Halloween Photo Album 写真撮影会

10/14・15 当日撮影した家族写真を後日店頭にてお渡しいたします

お子さまの撮影用ハロウィン衣装&グッズをご用意しています

最近、市内のあちこちで見る「かなのはな」 つくっているのはどんな人？

音楽家サキタハチメさんの呼びかけで昨年9月に発足した「かなのはなプロジェクト」。ヒノキやスギのかななくすから生まれたかなのはなは、今年も9月にラプリーホール「かわちながの世界民族音楽祭」で舞台を飾ったほか、春は梅、夏は蓮…観心寺の境内では四季折々に咲く花をかなのはなで生き写して映かせています。清見台に住む考案者の大石聖子さんに話を伺いました。



かなのはなと蓮。(「かなのはな観心寺」)

世界で一つだけの愛しい花に
「ほのかに漂う木の香り。木目や厚みによって味わいはさまざまで、だれがつかっても世界で一つだけの花になります。柔らかく色の薄いヒノキは花びらに、硬く色の濃いスギは花芯に…。そんなコツはありますが、決まりはありません。私も初めてつくったかなのはなが愛しくて大切に残っています」
今秋も観心寺の境内では自然の紅葉に交じって「かなのもみじ」が錦を飾るかもしれません。



「かなのはなが咲くと美しいことが起きます(笑)」と大石聖子さん

問い合わせ ラプリーホール(かなのはなプロジェクト) Tel:0721-56-6100
質問を募集しています! 「ここになぜこんなものが?」「この由来は?」など、街の中でふと感じたクエスチョンをお寄せください。あなたに代わってお調べします。応募先は欄外の宛先へハガキまたはFAXにて受け付けます。

ガス火でおいしく!! カンタン本格Cooking クラノラクッキー

材料 約20枚分

- 無塩バター.....100g
- 砂糖.....50g
- 三温糖.....50g
- 卵.....1個
- 薄力粉.....120g
- ベーキングパウダー.....1/2
- クルク.....60g
- レーズン.....30g
- フルーツグラ.....120g
- クッキー包装袋.....20枚

- バターは室温に戻しておく。薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。クルク、レーズンはざくざく刻る。
- バターをボールに入れて混ぜ、ふんわりするまで混ぜ、2種類の砂糖を順に4回に分けて加えて混ぜる。
- 卵を入れ、よく混ぜ、薄力粉、ベーキングパウダーを加え、7部通り混ぜればクルク、レーズン、フルーツグラを1/4(ざくざく)ほくほくしておく。粉けがなくなるまで、ざっくり混ぜ合わせる。
- シートを敷いたオーブン皿に、直径6~7cmの円になるように、スプーンで落とす。
- オーブンで焼く(180℃:約17分)。焼き上がったら、網に乗せて冷ます。冷定してから、袋に入れる。