

vol. 59
発行.H.22.9.25

あつーい夏が終わりましたっ！
美味しい物をた〜くさん食べて
さむーい冬に備えましょう！



秋の味覚セールで〜す！

10
15

ポイント倍セール&満点カードで秋の味覚プレゼント

★倍セール 10月14日(木)~22日(金)まで加盟店にて開催！

★味覚品交換 (下記の要領で受付いたします)

- ・受付期間 10月14日(木)~10月22日(金)まで
 - ・受付場所 仲町 振興会事務所
 - ・受付時間 午前9時~午後5時30分
 - ・受付方法 満点カード4枚又は3枚と1,000円又は2枚と1,800円を
持参し希望の味覚品と交換日を予約する。
但し、穴あきカードでは交換できません。
 - ・味覚品交換日 10月20日(水)又は26日(火)のいずれかをご指定下さい。
受付時に発行する引換券と交換となります。
- ※諸事情により味覚品又は引換日の変更となる事がありますのでご承知おきください。



倍セールで
満点カードにして
味覚品を貰おう！



どれも秋の味覚にふさわしい
とっておきの美味しきです！
ぜひ味わってください！



虎杖浜産タロ



置戸 篠原牛



ズワイがに 4HAI



新米(ゆめぴりか)



いくら(塩口醤油)

中元セール抽選会のお買物券使用期限は9月末日です。以後は無効となります。

ポイントカードには必ず住所、氏名電話番号の記入をお願いいたします！

詳しいことは10月に折り込むチラシをご覧ください。

クラブアップル みんなで収穫しました！



9月8日に町中に行われたいわゆるアップルパーティーが行われ、収穫しました。



クラブアップルの実を割って砂糖と鍋に入れ煮だて加熱し乾かす。熱い内にざるなどでタネや皮を取り除き、再度鍋で煮詰めジャムにした。

適度に酸味が有ってパンにつけたり紅茶に入れていただきます。美味しかったです。



こんな可愛い花が植えられています！

おらが町、留辺菓の逸品(名産品・特産品・名所) 手打ちそば「すずき」

住所 留辺町温泉4-7 (国道30号) TEL:02338-2338
店主 鈴木清一さん

「一茶庵手打ちそば教室」でそば打ち技術を学びお店を開業するまでになったそうです。一人で切り盛りしていますが、忙しい時には美容室の皆さんも手伝っています。

創業 平成7年から
営業時間 午前11時30分より売り切れ次第閉店
定休日 毎週火曜日と第三水曜日
メニュー

- 一番人気は「せいり」、「かも巻いる」も人気です。北見からも多くの方が食べに来てくれます。
- そばの特徴
- 国産そば100%を使用し、自ら石臼で引き、引き立て打ちで「手打ち」、ゆでたてにこだわり、つゆも化学調味料は一切使用していません。



くつがる店内

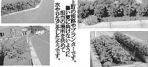
鈴木さんより一言
食べ歩きしない江戸そばです。ぜひ地元の方も一度ご賞味下さい。そばは季節にもなります。ご来店お待ちしております。

各種情報誌やテレビ番組にも載っており、特に北海道のそば100選にも掲載されています！

「おそばの作りかたが、大変わりにくいです！」

「一番人気は「せいり」 ¥700

今年も楽しませてくれました！



手入りに念じて丁寧に育てられています。

花を遊っていかないで！！

毎月末から9月上旬にかけて、花がいっぱいになっていきます。

引越された方などお気づきでしたら、大切に育てていただく方が大切になっています。どうか遊らさないで下さい。

犬の散歩はマナーを守りましょう！

まだまだ散歩のマナーが守られないようです。大層だけだと思っている方もいらっしゃいますが、小便可も迷惑になります。糞の片付けをしたり、臭い消しにグリーチをかける等最後まで苦勞しています。飼い主の方は他人の迷惑にならないようにご注意をお願いします。

きごころポイントカードには必ず住所、氏名、電話番号をご記入下さい。

新しいカードを発行してもらった時、できるだけその場で記入をお勧めします。(カードが多くなると記入が面倒になりますし、氏名が記入してあれば落とした時など手元に戻りやすくなります)

きごころ商店街のまごころ仲間 わが街の美容室！

留辺町町西町 ちえこ美容室 山口千恵子さん

プロフィール
美容師免許は「ミツバチ」に勤めていた時に通信教育などで勉強して取得し、昭和54年柏西で開業しました。平成9年現在の店舗になり、今は娘の創美さんが親子で手伝って手伝っています。



趣味等
社交ダンス、お花
花壇工事によって庭がなくなってしまったけど、いろいろな花を育てて楽しんでいます。



ひとこと
トイプードルのココア(♀)とエース(♂)も喜ばず大犬だと頑張っています。今は工事のため、足元よくないと思いますが、どうぞこれからもお気軽にいらしてください。



あんなこと、こんなこと、ときどきに.....5

※※※お米四方山話 (No.3) ※※※ 伊藤 崇 (栄町)

今ではお米は10kgグラムとか5kgのグラム(kg)という単位で売られていますが、1合では、1合とか1升とかいう言葉も使われています。

現在、物を計るときには国際的に標準化されているメートル法という単位が使われていますが、40年ほど前までは日本独自の計量単位「尺貫法」が使用されていた(1995年完全廃止)。その名残がお米にも残っていて、今でも使われているのです。これは400年前、徳田屋長と徳田秀吉によって標準化は行われ、徳田時代の改良を経て明治時代の末に全国的に統一されました。昔の単位では一人当たり約一匁分の米の量を「一合」としその10倍を「一石」さらにその10倍を「一斗」、一年の10倍を「一石」としました。これから言うところ1日3回、1年間に食べる米の量が約一石となります。

「加賀万石」などと書かれていますが、加賀前田藩は百万石の領民を養うことが出来る経済力を持った国と言う事になります。

また、米の量ををはかる単位に「匁」(0.5g)と書かれているものがありますが、これは米が稲の茎を差かした藁の小束を縦横で織んで作った機に入れて刈り取った頃の稲で、一つの機に入れる米が「一匁」となります。明治時代の後期にこの一匁は1匁と定められ、約60kgの量と言う事になりました。昔の米屋さんは一匁目では半人前と書かれたそうです。この単位は古く、平安時代の萬葉集と書く文書にも五斗で一匁とするという規定が記されています。当時の斗量単位は今と違い、一年は約10.4倍というわけです。また稲刈の終わった状態でも保鮮されていたため、一匁も20~30kg位ではなかったかと書かれています。

江戸時代の下駄土佐は、石炭ではなく薪などの燃料により収入を得ていたため、何十匁目などと書かれて、身分の上下を養育と書かされていました。

参考 1合(100g) = 約15匁 1升(1000g) = 約150匁
1斗(10000g) = 約1500匁 1石(100000g) = 約15000匁

紅葉の見事な所は？

道中にもつと美しい紅葉が楽しめるようになってきました。

留辺町の紅葉の見事な所は？

- 滝の湯温泉の湯
- 湯原温泉一戸温泉
- 湯原一の平温泉
- 真言宗
- 宮下町田んぼ一帯(境内に湯原温泉と湯原温泉の温泉がある)

今年の紅葉はどのくらい楽しめるのか楽しみです。



振興会では今年サービスを行っていません。遠慮なくご利用下さい。

- コピーサービス (1枚10円)
- 2期会議資料(無料) (各種会議や趣味の集まりにどうぞ)
- シュレッダー(予約) (個人で使いたい方は、随時の方で廃棄に利用します)

ご利用は土・日・祝日を除く平日午前9時~午後5時、詳しいことは TEL:2-2449