

あすなる



第19本目

竹内 克仁さん (30歳)
あなご料理 えん (古田)

とても器用そうな手ですね。それほど器用ではないですが、

小学校の三、四年生のころから料理は好きでした。両親が商売をしていたので、いつも夕飯が遅かったんです。お腹がすくと自分でおかずを作って…。高校のころには、仲間を呼んで料理を食べさせたりしていました。

店を開いたのはいつですか？
二十六歳の時です。最初はすべてが不安で、プレッシャーに押しつぶされそうになりました。でも、それを何とか乗り越えてこれたのは、家族のおかげです。ただ、私は結構「老け顔」なので、お客さんは二十代だと



は思ってくれてなかったようですよ(笑)。年齢を言つと、いつもすごく驚かれます。
料理修行も厳しそうですね。最初は新潟市の寿司屋で五年間修行した後、もつと魚料理の幅を広げたくなくて、埼玉県の料理屋で二年間働きました。そこでは人手が足りないため、すぐに包丁を持たせてもらえました(笑)。修行は、それほどつらくはなかったです。

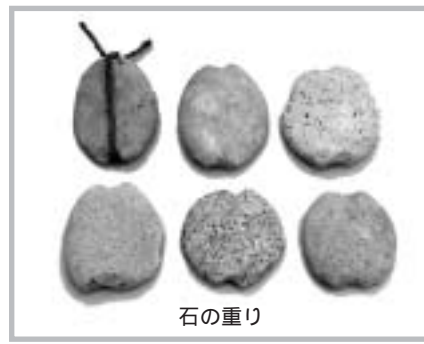
かなりの「釣り好き」だと聞きました。

小学校のころから、釣りのことを考えているだけで幸せで、釣れなくても楽しい！という感じです。学校の試験期間中も、テストが終わると北上の「切れ所」へ直行でした。ルアーに命を吹き込んで、いかに魚をだますことができるかというのが魅力ですね。仕事中も、お客さんと釣りの話になるとつい話し込んでしまうのが、悪いクセです(笑)。

最近うれしかったことは、ルアーで魚はだましますが、お客さんはだまさない、本当においしいものを出したいです！ただ、「あなごは苦手」という方も割に多くて…。この間、あなごの苦手な人に黙ってあなご料理を出したら、ベロツと食べ、「うまい」と言ってくれました(これってだましています)。でも、うれしかったなあ。

遺跡調査室だより その八 石の重り

草 水町二丁目遺跡から、扁平な河原石の両端を打ち欠いただけの石器が四十点ほど見つかっています。一緒に出土した土器の年代から、縄文時代前期の終わりころ(約六千年前)のものとして推測されます。



石の重り

ようなものを編む際に用いられた重りとする説があります。

新 津市では草水町二丁目遺跡のほか、小口の平遺跡からも十数点ほど発見されています。どちらも能代川近くの台地上に立地していることから、漁網説が有利のように思われますが、いかがでしょうか。

問い合わせ 生涯学習課
文化係 (☎24 8358)へ。

写 真左上のようにひもを結びやすくするために両端を打ち欠いてえぐりをつけたのが特徴です。中にはひもと擦れて、えぐり部分が丸く擦り減っているものも見られます。

魚 網の重りに用いられたとされる説と、今のむしりの

カメラ スゲッチ



健康で明るい地域を目指して～元気いっぱい新関地区～

新関地区では、昨年度から地元住民からなる「新関地区の健康を考える会」を中心に健康づくり事業に取り組み、さまざまな活動を行っています。



ハッ!! YOSAKOIそーらん
9月7日の新関小・中学校合同運動会において、「YOSAKOIソーラン」踊りが、地元レクダンスサークルから指導を受けた中学3年生によって元気よく披露されました。



「地域の茶の間」が欲しい！でも、どうしたらいいの？
「子どもからお年寄りまでが気軽に集い、ふれあえる場所が欲しい」という声から、7月7日に新関中央集会所で「地域の茶の間」づくりをテーマに健康講演会が行われました。

まだ若いから大丈夫…は× 予防が大切！生活習慣病
総合学習の一環として、7月15日に保健福祉センターで行われた「健康講座」に新関中学校の生徒10人が参加し、保健師などから健康と食生活や運動の大切さを体験しながら学びました。

身近な自然・里山を歩こう

リフレッシュしに来ませんか？

木もれ陽の遊歩道

都市整備課
公園緑地係
☎24-2111
内線585

好きです！きれいなまち・新津

ポイ捨てしな宣言!!

新津市内では、事業者などに、自動販売機の設置に併せて回収容器を設置すること、その回収容器を適正に管理することが、条例により義務付けられています。



違反者には 指導・勧告・命令
…最終的には5万円以下の罰金

市民生活課
環境衛生係
☎24-2111
内線232