



ゆうメール

プリア通信

2012 / 春号



【contents】

- P.2 ちばの歩き方 in 大多喜町
- P.6 フジ子のナンでもTRY② ~手作り塩麴~
- P.8 知って得する病気のアレコレ ~白内障と緑内障~
- P.10 大切なペットちゃんを災害から守ろう!!
- P.11 東日本大震災 復興と復幸~岩手~&プレゼントコーナー
- P.12 イベント情報



大多喜町

タケノコ狩り

大多喜のタケノコは、あくが無くとても美味しいと評判です。4月～5月上旬まで、タケノコの収穫体験が楽しめます。土の中からタケノコを掘り出す感覚は、一度体験したらやみつきになるかも!自分で掘ったタケノコは、味もまた格別です!タケノコには、疲労回復に効果のあるビタミンB1・B2がたっぷり。また食物繊維も豊富なので、



【大多喜カエムたけのこ園】
 <所在地>夷隅郡大多喜町三又851
 <TEL>0470-84-0344



【市原タケノコ園】(宿泊施設兼業)
 <所在地>夷隅郡大多喜町田代796
 <TEL>0470-83-0363



【平沢たけのこ村】
 <所在地>夷隅郡大多喜町平沢947
 <TEL>0470-84-0544か、84-0424

博美洞 手づくり甲冑工房

房総の小江戸と言われる大多喜町。趣のある街並みの一角に『博美洞 手づくり甲冑工房』があります。以前は、陶芸家のギャラリーでしたが、元々は郵便局舎とのこと。中には色鮮やかな甲冑が展示されており、日本の伝統・文化・歴史を認識することができます。また、工房内では手づくり甲冑の製作工程を見る事もできます。甲冑は厚紙やひもなど身近な素材で作られています。また大多喜では、甲冑教室が開催されており、どなたでも参加することができます。明治4年に廃藩置県と共に大多喜城などはすべて破却され、昭和50年に大多喜城が建設されてから当時をしのいで、毎年秋には“お城祭り”が開催されています。本多忠勝侯一行になりきった武者行列などが大多喜町に現れるそうですよ。その時はぜひ自分で作った甲冑を着て参加してみるのもステキですよ★



歴史を感じる建物と甲冑をじっくりご覧ください



【博美洞 手づくり甲冑工房】
 <所在地>夷隅郡大多喜町久保155
 <TEL>090-4721-3852
 <営業時間>10時30分～15時30分
 <定休日>不定休 ※お問い合わせ下さい

02 【正解】②サワラ……サワラ漁の最盛期が春だから。また江戸時代は、鱈の部分が見えから現原と書かれていたそうです。

ハーブアイランドベジタブルガーデン

4500㎡を超える全天候型室内ガラスハウスガーデンです。ハーブの爽やかな香りに包まれた園内は、ハーブや季節の野菜畑を眺めながらゆっくり散歩できます。また、年間を通じて、各種教室やハーブの摘み取りなどのイベントも。園内のガーデンショップではハーブティーやドレッシング、クッキーなどオリジナルの商品を多数販売。アロマショップの“香油屋”では話題の各種アロマなどを取り揃えてあり、お気に入りの香りに出会えるはず!ちょっと疲れたら、ベジタブルガーデンを一望できる、カフェテラスレストラン“サンドロップス”で一休み、安全な野菜を使ったお食事やデザートもお楽しみいただけます。もちろんペット連れも大丈夫。ぜひ日常生活を忘れる、癒しの時間を過ごさうか? 来て、ゆったりしてみるのはい



【ハーブアイランドベジタブルガーデン】
 <所在地>夷隅郡大多喜町小土呂255
 <TEL>0470-82-5331
 <営業時間>10:00～17:00
 <入園料>無料<休園日>毎週火曜日
 <アクセス>JR外房線茂原駅南口バス乗り場1番イオン前 市野々経由大多喜駅行き(35分)「小土呂・ハーブアイランド前」下車
<http://www.herbisland.co.jp/>



新鮮な野菜と採れたてのハーブのサラダパーフェクト!



でも大丈夫。来て、ゆったりしてみるのはい



ハーブの香りに包まれておしゃまなリラックス♪

大多喜町観光本陣 人力車

大多喜駅前にある観光案内所の大多喜町観光本陣。こちらで人力車に乗ることができます。県内では、成田市と大多喜の2カ所だけです。徳川四天王の一人「本多忠勝」が大多喜城を築城した歴史ある大多喜町。城下の良玄寺には忠勝の墓があり、忠勝が関ヶ原の戦いまで生涯57度の戦いにおいて傷ひとつ負わなかったということから、勝運を授かりに参拝者も訪れます。また、城下町の面影を残す久保、桜台、新丁地区には、江戸時代からの建物が点在し昔をしのばせています。久保地区にある代表的な住宅渡辺家は重要文化財です。大多喜藩の御用金御用達をまかされていた豪商の住居で、建物は1849年(嘉永2)築の2階建て寄棟造。帳場、机等がそのまま残されており、江戸末期の商家の旧態を伝えています。



【大多喜町観光本陣】
 <所在地>夷隅郡大多喜町大多喜270-1
 <TEL>0470-80-1146
 <営業時間>9時～17時
 (11月～2月は16時迄)
 <運送料>1回30分3,000円
 ※1回に2名まで乗れます。
 <運休日>天候等の都合により、運行できない場合がございます。(要問合せ)



タイムスリップです



歴史ある街並み

【正解】①カレイ……葉は薄くて平たいという意味や色味が鮫れた葉の色に似ていることから。 *03*

抱 (HUG) ハグ

「おいしいコーヒーが飲みたい!!」と思ったら、こちらがおススメ。抱(英訳してハグと読みます…素敵な名前ですね)さんは厳選されたコーヒー豆(生豆)を昔ながらのロースターで、手間隙かけて焙煎します。そんな深煎りコーヒーは、舌に染み渡るコクとほのかな甘み、コーヒーそのものの風味を余すことなく味わえます。世界各地の豆を数種類用意していますので、好みの味ときっと出会えるはず…。耳をすますと、鳥の声や風の音、雨の降る音など自然の音が最高のBGMとなっています。特に忙しい毎日を過ごしている方には最高の“幸せな時間”になることでしょう。穏やかで気さくな店主の水野さんは、6年前東京から移住し、築100年の古民家を改築し納屋をカフェに…古民家を生かした味なお店で、こころゆくまで楽しんでみてはいかがでしょうか?



<所在地> 夷隅郡大多喜町堀之内407
 <TEL> 090-6007-5969
 <営業時間> 12時~17時
 日曜日は19時まで営業
 <定休日> 月曜日・火曜日
<http://chiba-ken.jp/hug/>

くらしょう 蔵精

歴史的な街並みで統一された城下町、大多喜町にある「自然栽培、天然菌でつくられた発酵調味料を取り入れ、心も体も喜ぶ料理」をだしてくれるという和食のお店です。乳製品、卵、上白糖、動物性食品は使用せず、出汁も厳選された真昆布と利尻昆布と無農薬原木干し椎茸からというこだわり。玄米は養老溪谷産の清水のみで育てられた自然栽培米で、もちろん野菜も無農薬が中心と徹底的にこだわっています! 自然米の日本酒、小規模生産の焼酎、自然発酵ビールなどもあり興味津々…。店主夫妻は、以前長くニューヨークに住み、現地の和食店で経験をつまっていたとのこと。接客も丁寧で、お店に入って出て行くまで素敵な時間を提供して下さいませ。全身で野菜の美味しさを感じてみてはいかがでしょうか?



<所在地> 夷隅郡大多喜町桜台32
 <TEL> 0470-82-4949
 <営業時間> 昼11:30~14:30
 夜17:30~21:00(予約制)
 <定休日> 月曜日の夜・火曜日
<http://kurashow.com/>

04 【正解】④ハタハタ…日本海沿岸で暮らす魚。別名カミナリウオとも呼ばれています。

手打蕎麦 ゆい

養老溪谷に程近い場所にあり平成18年11月にオープンした十割蕎麦屋さん。大人の隠れ家的な静かなお店ですので、残念ながら、お子様連れでは行けません。『ゆい』の名前は、かつて茅葺き屋根を葺き替える作業の際、近隣の方々が集まり手伝い合う風習を「結(ゆい)」と言ったところから付けたそうです。人気は『限定そば膳』。野山の天ぷら三種、生ゆば刺身、鳳凰卵の温泉卵、せいろ(今回のお蕎麦は群馬県渋川産)。長柄産舞茸のサクサク天ぷらやトロトロの生ゆばも楽しめる内容ですが、まずはつゆをつけず蕎麦だけを口に入れて下さい。蕎麦の風味と甘みが口いっぱいに広がって、蕎麦通をうならせる味です。『鴨せいろ』は冷凍品ではない生鴨を使用している為、6月頃迄と期間限定ですが、こちらもおススメ。網焼きされている鴨は香ばしく、お肉はやわらかくてジューシー。独特のにおいも薄いので鴨が苦手という方も食べれるかも?! 蕎麦の売切れもあるので蕎麦の予約をしてから伺った方が◎



<所在地> 夷隅郡大多喜町小田代391
 <TEL> 0470-85-0885
 <営業時間> 11時~14時(売切れ終了)
 ※ご予約優先・小学生未満不可
 <定休日> 木曜日・第3水曜日(変更有)
<http://yuisoba.com/>



どんかつ亭 有家

以前は精肉店を営んでいたこともあり、肉質に人一倍こだわっているどんかつ屋さん。雄豚よりも、とんかつに適した雌豚の肉を使っているとのこと。普通のカツ定食は、大名がヒレ、家老がロース、旗本が肩ロースで、それぞれ大きさが3種類(松・竹・梅)あります。梅が小さいものですが、それでも普通のカツの大きさ。肉はシッカリとした厚みがありながらも柔らかく、脂の部分もしつこくなくて美味。他にもアイデアを利かせたメニューも…例えば、肉の間に明太子とのりを詰めた『博多とんかつ』、リンゴを詰めた『津軽とんかつ』、アーモンド入りの『カリフォルニアとんかつ』、ボリューム満点『わらじとんかつ』など変わり種のとんかつも多数あります。とんかつにかけるソースも自家製で野菜、ごま、たまねぎ、塩だれと4種類あるので、少しずつかけながらソースで味の変化も楽しめます。今までのとんかつの味を覆すほどのおいしさですよ~★★



<所在地> 夷隅郡大多喜町久保135
 <TEL> 0470-82-2007
 <営業時間> 11時~18時
 ※売切れ次第終了
 <定休日> 月曜日(祝日の場合は翌日)



【正解】③ブリ…旧暦の御歳の頃、鰯がのって食べ頃になるため、「魚」に「御」をあてたとされています。 *05*



しおこうじ 手作り塩麴でクッキング

最近話題の塩麴。料理に使うだけで格段においしくなる魔法の調味料と言われている、和風にも洋風にも合うと注目を浴びています。見た目はトロ〜としたお粥の様なもので、材料は麴、塩、水のみ。『味はしょっぱいけど後味にほんのり甘さがある。』とのことなので、さっそく作ってみました★

塩麴ドレッシング



材 料 (2人分)	
オリーブオイル	大さじ3
塩 麴	小さじ1
蜂蜜	小さじ1/2
昆布茶	少々
レモン汁	少々
わさび	少々

※黒こしょうをいれても◎

<作り方>
①材料を全てボウルに入れ、混ぜるだけ！
今回は大根サラダにかけて食べてみました！が、レモンを入れ過ぎてしまい少し酸っぱい味になってしまいました(笑)しかし、酸味と塩麴の塩気がサッパリしていてサラダと食べれました☆

塩麴でお漬物



材 料	
きゅうり	お好み
大 根	お好み
塩 麴	適量

※冷蔵庫にあるあまり野菜でも◎

<作り方>
①きゅうりと大根を切り、ビニール袋に塩麴と一緒に入れる
②軽く揉み、1時間程漬ければ完成！
一口食べてビックリ！普通のお塩で漬けたものは塩辛く、さらにきゅうりがまだ青臭かったです。しかし、塩麴で漬けたものは既に浸透していて、青臭くもなくマイルドで美味しい漬物でした☆

塩麴で塩唐揚げ



材 料 (2人分)	
★鶏モモ肉	1枚
★塩 麴	大さじ1
★おろしニンニク	1かけ分
片栗粉	適量
レモン	お好み

<作り方>
①お肉を一口大に切り、★をビニール袋に入れて揉み、1時間程冷蔵庫でしめこませる
②片栗粉をまぶし、油で揚げれば完成！
鶏肉ってポソポソしがち…塩麴で漬けたものは、しっとりしていて、とってもジューシー！簡単なのにしっかり味もついています。鶏肉独特のポソポソもなく、軟らかくおいしい唐揚げでした☆

塩麴の効果と作り方

塩麴には乳酸菌が含まれていて、食べる事により腸内環境を整える『整腸作用』が働きます。それにより便通が良くなり肌のコンディションが良くなる…免疫力が上がる…など、体質改善効果があるとされています。その為、塩麴は美肌効果や老化防止効果を得られる健康食ともいわれています。発酵食品である塩麴には微生物の働きも加わって、ビタミンが豊富に含まれており、栄養満点★これにより脳の代謝を上げる働きや、疲労回復効果が得られると考えられます。

<材 料>米麴：300g 塩：100g 水：400ml

- <作り方>**
①麴をほぐし、ほぐれたら塩を入れ込むように混ぜる。
②水を入れ手のひらですり合わせ、水分がミルク状になったら保存容器に移しかえる。
③1日1回かき混ぜて、1週間常温で熟成させる。
※空気に触れることで麴の甘みが増します。冷蔵庫で保管して半年くらい保存可能です。



06 【正解】①サバ…サバが青いので「青」があてられたとのこと。これは一鱗の保原色だそうです。

塩麴漬けマグロ



材 料	
マグロ	お好み
塩 麴	適量

※他のお刺身でも◎

<作り方>
①水気を切り、マグロにキッチンペーパーを巻く
②その上から塩麴をつけ、ラップをして冷蔵庫で1時間置く
見た目は変わらず、失敗かな…？と思いきや、全然違う！生臭さが消え、味も甘みが増えてとってもおいしい！舌触りもなめらかになり、とってもオススメです☆

塩麴で卵かけご飯



材 料	
タマゴ	1 個
塩 麴	適量
醤油	お好み

<作り方>
①卵黄を塩麴に1〜2日漬けるだけ！
生卵が苦手な方にとってもオススメです☆独特の臭みが消え、マイルドになりました。卵黄は、水気がぬけて半熟状態で、甘みが増してとってもおいしい！ぜひお試しあれ！

塩麴でコンポート



材 料	
りんご	1 個
お 水	大さじ1
塩 麴	小さじ1
砂 糖	大さじ1〜2

<作り方>
①りんごの皮と芯を除いてちょう切りにし、砂糖と混ぜク分程干す
②鍋に①を入れ、薄く浸るくらいの水を加え、弱火で加熱して軟らかくなったら塩麴を入れ、水分がなくなるまで煮詰めて完成！
少し形が残ってるぐらいがオススメ！今回は、ヨーグルトにかけて食べてみました。ヨーグルトの酸味と抜群に合います！そのままでも全然おいしいですが、アップルパイの中に入れても◎

塩麴で塩焼きそば



材 料 (2人分)	
麺	2袋
豚ばら肉	100g位
キャベツ	2〜3枚
塩 麴	大さじ1
黒こしょう	お好み
レモン汁	お好み

<作り方>
①お肉とキャベツを切って炒め、麺を入れてほぐす。
②塩麴を入れて炒め、お皿に盛って黒こしょう、レモン汁をかけて完成！
固くなってしまいがちなお肉が、とっても軟らかいです！塩気の中にはほんのり甘みもあり、とてもおいしいです。麺は、水を入れなくても、塩麴の水気があるのですぐほぐれます。

【正解】②タイ…日本全国の周田どの海でも周年取れる魚だからだそうです。 *07*

知って得する 病気のアレコレ？

No.02

白内障と緑内障…どちらも似たような言葉で、目の病気です。同じ目の病気でも、その症状や治療内容はまったく違います。一体、どんな病気なのでしょう？

白内障の原因で最も多いのは加齢に伴う**老人性白内障**です。60歳代で70%、70歳代で90%、80歳以上になると、ほぼ100%の人に白内障による視力低下が認められます。更に、アトピー性皮膚炎、糖尿病、栄養失調などにより、若いうちからの発症が多くなっています。治療方法は、症状が軽度で、あまり視力に影響のない場合は点眼薬や内服薬による進行予防をおこないます。しかし、白内障が進行した場合は手術以外に視力を回復する手段はありません。では、どのような手術をするのでしょうか？



普通の見え方



白内障の見え方(例)

白内障について…
白内障の症状として、①目が霞む※②明るい所へ出ると眩しくて見にくい③二重、三重に見える…などがあります。(※)←

白内障について…

緑内障の症状としては、視野が欠けて見にくくなりますが、正常な目が欠けた部分を補ってしまい、発見が遅くなる場合が多くあります。緑内障は白内障と違い手術しても治る訳ではありません。眼圧をコントロールして、これ以上悪くならないようにするのが今できる精一杯の治療なのです。一度失われた視野は元には戻せません。緑内障の進行予防のために手術や、点

緑内障について…

か…？手術は水晶体の濁りを取り除き、人工の水晶体(眼内レンズ)を移植する手術を行います。網膜や視神経、角膜などの他の部分に問題がなければ、視力低下の回復が期待できます。白内障の手術は、10分〜30分で終わり、ナント日帰りで手術が出来てしまいます。自己判断が難しい為、まだ大丈夫…と、思わずに定期的に検査をし、おかしいな…と、思ったらすぐにお医者さんに診てもらいましょう。

いかがでしたか？とても身近な目の病気です。最近では、お年寄りの病気ではなく、若い人もかかる場合もあります。放っておくと、失明する可能性もあるので、定期的に検査が必要です。



自己チェック見本

眼などの治療法があります。手遅れにならない為にも、早期発見が大事です。どこでも出来る自己チェックをご紹介します。普段から意識して自己チェックを行い、緑内障の早期発見を心がけましょう。
①片側の眼を閉じて、開いている方の眼の前に指をたてます。
②もう片方の指を動かして、指の動きが見えるかをチェックします。正常な場合、鼻側60度、耳側90度ぐらいまで見えるはず

大切なペットちゃんを 災害から守ろう！！

災害が起きたときにペットちゃんを守れるのは、私たち飼い主だけです。日ごろから備えと、こころ構えをして慌てずに避難できるように、準備・訓練しておきましょう。

ゲージ・キャリーに慣らす

ゲージとキャリーの中にいいことがある★と、楽しく覚えさせてあげましょう。1~2ヶ月かけて、焦らずやってみよう！

わんちゃん編

- ①ゲージにフードをいれるのを見せて、扉を閉じます。
- ②わんちゃんが入りたがったら、扉を開けます。
- ③愛犬の全身がゲージに入ったら、褒めてあげます。



ねこちゃん編

- ①キャリーの扉を開けて、部屋の隅に置いておく。
- ②キャリーのそばや中で、ご飯をあげる。
- ③慣れてきた頃、扉を閉じます。
- ④ゆっくり室内で持ち歩いてみます。



最新防災グッズ

びっくりする様な最新の防災グッズを発見しました！！



プロ仕様リュックキャリー

キャリーにリュック機能がついているすぐれもの！キャスター付なので、ラクラク引くこともできます。
S・M・Lサイズ：¥13,535~
▲PEPPYより



全天候ブーツ

暑いアスファルトや、冷たい雪はもちろろん、ガラスや瓦礫から肉球を守ってくれます！(わんちゃん専用)
(1~6号)：¥4,800~
▲PEPPYより



避難ジャケット

ナント防災・撥水素材の防災ウェア！日本防災協会認定の防災素材だから安心★負傷してしまった時に抱っこ補助機能(4号~は担架機能)もついていて、万が一の時も便利。すぐ着れる構造だから、緊急の時にすぐつかえます。さらに、人間にも使える非常用グッズを8コも装備！
①お水50ml ②ビスケット(人間も可) ③エサ入れ ④IDメモ ⑤包帯 ⑥密封袋 ⑦笛 ⑧鈴と、とっても便利です！
(1~6号)：¥16,000~
▲mederunoより

準備物一覧

必要最低限備えておいた方がいい物を一覧にしてみました。右下は情報カードです。ペットちゃんの情報を書き込んで切り取り、万が一の時に備えておきましょう。

- フード
- 携帯用餌入れ
- お水
- ハーネス
- 口輪
- ビニール袋
- タオル
- ドライシャンプー
- おもちゃ
- 薬や処方箋
- 迷子札
- 応急用品

ペットちゃんの写真

名前：	_____
住所：	_____
TEL：	_____
性別： ♂・♀	年齢： _____ 歳
種類：	_____
特徴：	_____

東日本大震災 復興と復幸… わたしたちにできること③



『被災地を応援しよう!』から始まったこの企画第三弾。今回ご紹介するのは、日本の都道府県の中で、北海道に次いで2番目に広い『岩手県』です。地震発生から1年が経ち、復興に向けて少しずつ進んできてはいますが、がれきの山はほとんどそのままの状態です。しかし、岩手県には沢山の観光地や名産品があります。そんな魅力ある岩手の素晴らしさをご紹介します。また美味しく、めんこ〜い「南部せんべい」を100名様にプレゼント。ぜひご応募ください!!



- ★: 全域
- ★: 盛岡市
- ★: 盛岡市
- ★: 遠野市
- ★: 奥州市
- ★: 平泉町
- ★: 宮古市
- ★: 三陸



主に東北地方に伝わる郷土料理。小麦粉を練って固めたものをひつつまんで汁に入れたことから「ひつつみ」という。各地方独自の野菜や、お肉を入れてたけんちん汁風の汁に、うどんの代用として加えた食べ方である。食感的にはすいとんより、餃子の皮・ワンタンに似ている。



岩手郡滝沢村と盛岡市において毎年6月の第2土曜日に実施される祭り。古来より、農耕に力かせない家畜であった馬の勤労を感謝する祭りで、日頃の労働の感謝の意味を込めて旧暦5月5日に村民が泉越斎神社に馬の無病息災を祈願したのがチャグチャグ馬コの起源とされている。



潮吹穴の岩の下は海食洞（波の浸食でできた洞窟）になっていて地上につながっています。大きな波が打ち寄せると、波の圧力によって海水が地上に吹き出します。吹き上げる潮の高さは波の高低によって差がありますが、特に波が荒く、北東の風が強い時には30メートルにも達し壮観です。



秀衡塗は、平安時代に平泉で栄えた第3代当主・藤原秀衡が京より職人を招来して、地方特産の漆と金をふんだんに使い、器を造らせたのが起源とされている。下地は、最も丈夫と言われる本堅地を使っている。加飾は「源氏雲」という雲の形と、いくつかの菱形の組み合わせで作られる「有職文様」が描かれている。



三陸わかめは、宮城県、岩手県の両県で全国わかめ生産量の8割を占めるほどの生産量があります。三陸はリアス式海岸の崖が切り立っているため潮の流れが良く、親潮と黒潮が交わる場所でもあるため栄養分豊富です。又、肉厚で弾力があり、食べると歯ごたえがあります。



奥州藤原氏三代ゆかりの寺として著名であり、平安時代の美術、工芸、建築の粋を集めた金色堂を始め、多くの文化財を有する。「平泉 仏国土(浄土)を表す建築・庭園及び考古学的遺跡群」の一つとして世界文化遺産に登録され「中尊寺境内」として国の特別史跡に指定されている。



前沢町は、北上山系に囲まれ、町の中心部付近には北上川が流れています。内陸性の穏やかな気候と豊富な水、肥沃な緑の大地が稲作に適しています。なので牛たちの稲わらも豊富です。さらに、温暖な気候は、暑さに弱く、寒さに強い牛たちにとって、最高の条件の土地でもあります。



岩手県にある日本最大の民間総合農場であり、代表的観光地として知られ、「小岩井農場まきば園」等の施設が一般に開放されています。バター作り、ウール工房などの体験教室や、アスレチック、レストランなども豊富です。



盛岡冷麺の殆どに付け合わせとして果物がのせられるが、リンゴ、スイカなど季節に合わせて変えるのが一般的である。又、冷麺のキムチよりもカクテキが入っているのも特徴。殆どの店では辛みの程度を数段階から選べるが、冷麺とは別の皿で出させる別辛を選ぶ者も多い。



ジャージャー麺とはちょっと違い、うどんのような平たい麺に肉味噌、キュウリ、ネギをのせたものです。味噌もジャージャー麺のように甘辛いものではなく、ゴマやしいたけ、ひき肉などの旨味が凝縮された盛岡独特の食べ物です。



南部地方に伝わる「そば振る舞い」が原形といわれるわんこそば。「ハイ、じゃんじゃん!」「ハイ、どんどん!」などの掛け声と共に、給仕さんがお椀の中にそばを入れてくれます。様々な薬味をアクセントにしつつ、おなががいっぱいになったら、次のそばが入る前にお椀にフタ!が「ごちそうさま」の合図です。



カッパが多く住み、人々を驚かしたという伝説のこの場所。淵の水辺にはカッパの神を祀った小さな祠が建っている。カッパの神は乳の神であり、母乳の出がよくなるよう祈願するとよいとされ、女性が奉納した赤い布による乳房を模ったぬいぐるみのようなものが置かれている。



詩人・童話作家だが、生前は無名に近い状態であった。没後、草野心平らの尽力により国民的作家となった。「雨二モマケス」や「銀河鉄道の夜」など、独特の魅力にあふれた作品が広く知られている。郷土岩手の地を深く愛し、作品中に登場する架空の理想郷に、岩手県をモチーフとしてイーハトーブと名付けた。



人間は1日に1~2mgが必要と言われていますが、食物から吸収される鉄分は非常に吸収率が悪いといわれています。一方南部鉄器から溶け出す鉄分は食物に比べて5~8倍も吸収されやすいのです。しかも最近ではピンクや青などカラフルなものも販売されています。

present 南部せんべいの蔵手屋 限定100名

官製葉書に住所・氏名・電話番号・感想をご記入の上、下記宛にご郵送ください。5月20日消印まで有効です。皆様からのご応募お待ちしております。

〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13 富士典礼(株)

『南部煎餅ものがたりプレゼント係』まで

内容 南部煎餅ものがたり(8種・30枚入り)

※ 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。



都内でも会員価格でお手伝いできます!

プレアホールでは、千葉県だけでなく東京都内(23区)の公営斎場でもプレアあんしん価格でお手伝いできます!

どうぞ、お気軽にご相談ください。

- ・千代田万世会館・中央区立セレモニーホール
- ・やすらぎ会館・落合斎場・牛久華菰地域センター
- ・落合第一地域センター・若松地域センター
- ・櫻町地域センター・興善寺会館・徳蔵会館・千松閣
- ・桐ヶ谷斎場・なぎさ会館・セレモニー目黒・臨海斎場
- ・平和の森会館・みどり会館・代々幡斎場・堀ノ内斎場
- ・南池袋斎場・北区セレモニーホール・町屋斎場
- ・戸田斎場・舟渡斎場・大京橋戸会館・東高野会館

次のイベント

4月 8日(日)	プレア稲毛ホール	相談会	10:00~14:00
4月 14日(土)	プレア市原ホール	相談会	10:00~15:00
5月 20日(日)	プレア茂原ホール	感謝祭	10:00~15:00
6月 23日(土)	プレア成田ホール	相談会	10:00~14:00

※日時や場所が変更になる場合がございます。詳細は下記へご連絡ください。

あなたの街の
プレアホール



お気軽にお立ち寄り
ご相談下さい



プレア稲毛ホール

〒263-0044
千葉市稲毛区小中台町356-13
☎ 043-206-4444



プレア茂原ホール

〒297-0073
茂原市長尾2532
☎ 0475-23-4444



プレア成田ホール

〒285-0046
成田市飯仲1-19
☎ 0476-24-4444



プレア市原ホール

〒290-0056
市原市五井1738-5
☎ 0436-23-4444



プレア若葉区民プラザ

〒264-0025
千葉市若葉区都賀3-30-8
☎ 043-231-6646



プレア茂原プラザ

〒297-0073
茂原市長尾2673-4
☎ 0475-23-4444



フジベットセレモニー

〒263-0051
千葉市稲毛区團生町552
☎ 0120-482-940

☎ 0120-00-4422

www.prayerhall.com