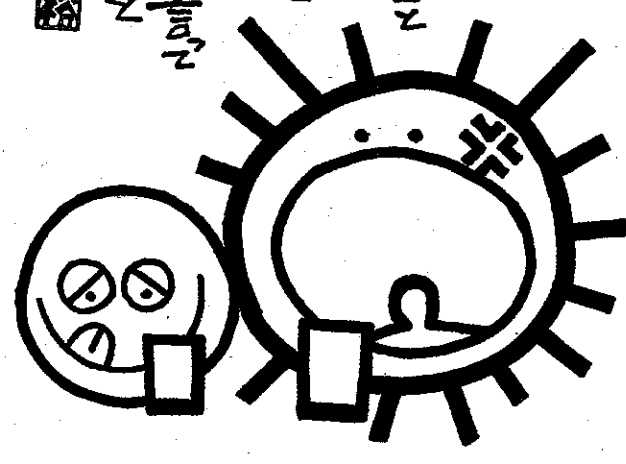


# なほ



人間が  
自分を  
中々  
時々  
おき  
力を  
迷  
飲  
卒



第48号

発行者  
なほ編集委員会  
毎月朔日発行

## 目次

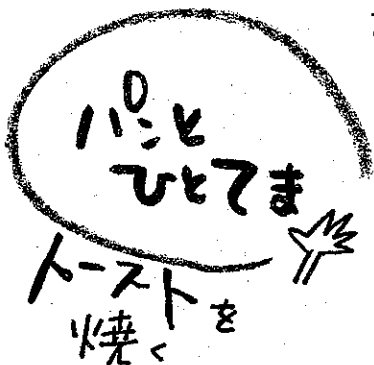
5月

タナカミセ	・・・パンとひとてま「トーストを焼く」	2
	・・・ありがとうございました「4月のイベント」	3
	・・・5月のメニュー	4
	・・・5月の営業カレンダー	5
hana	・・・ええもん見つけちゃいました	6~7
COMだより	・・・レトロな自動販売機	8~9
すし米&Syu's Bar	・・・和を以って知る(巻)	10
協賛のみなさま	・・・ありがとうございます	11~12

パン大好き...  
田中店

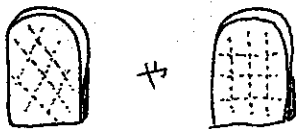


いつも  
ありがとうございます



1枚のトーストに、広がり奥行きを  
求めて(?)の小さなこだわりを  
お伝えします。

### ① 切り込みを入れる



焼きたて当日の食パンは、やわらかくて  
包丁が入りにくいですが、翌日以降  
なら安心です。深い切り込み、浅い  
切り込みで、バターやマーガリンのしみ  
込み方が違ってくるのが楽しいです。

### ② A. 塗ってから焼く

バターを塗るか、マーガリンを塗るか、  
ほんの少し考えますが、たいてい、  
マーガリンを塗ってしまいます。  
価格的には、またやわらかくて塗り広がり  
やすいので、つい、手がのびます。  
でも、バター独特の風味も捨て  
がたく、ガッツリのせて焼くことも  
あります。

うすく塗ったときは香ばしく、  
厚めに塗ったときはしみにした  
内側がたまりません。あえて  
何も塗らない部分を作り、パンの味  
を楽しみます。

### ② B. 焼いてから塗る

最近、これいいなと思います。  
じっくりとしっかりトーストしている間に、  
何か塗る、塗らない、のせる、のせない、  
考える時間が発生します。  
さらに、塗った後のバターやマーガリン  
は、塩気がしっかり感じられます。  
パンの上で溶けきる前にいたたくと、  
おいしさ倍増です。

若い頃は、1枚めは焼いてから塗る、  
2枚めは塗ってから焼く、などという  
食生活でも大丈夫でしたが、さすがに  
この年頃になると、無理があり、  
「1枚でどれだけ色々な味を  
楽しむか」ということを楽しんでいます。

塩をふいた厚切りのじゃりEみしり  
のせた「じゃりパン」。

おさつを少しかけたうす切のトーストを  
みしりのせた「トーストパン」。

どちらもおすすめです。

夏が近づき、どんどんおいしくなります。

# ありがとうございました



〽️ 百年企業研究会 100回記念  
特別セミナー  
ご参加 ありがとうございました

4月13日(木)に開催された  
講演会「一強九弱時代の到来  
—生き残る10年先の中小企業—」、  
会場が 大津だったにもかかわらず、  
京北からも6名、ご参加いただきました。  
京北商工会様、呼びかけに  
感謝です。

大切なものは、やっぱり「人間の心」。  
目指すべき頂上は、「人間の心」。  
中小企業経営者に限らず、人として  
どう生きていくのか、というヒントが  
たくさんありました。

第2部では、数70のグループに  
分かれて自己紹介や仕事について  
話をしました。それぞれの方の、  
それぞれの人生や、価値観を  
ほんの少し知るだけでも、その多様性  
に、驚き、面白い!と思いました。

ありがとうございました。

〽️ 黒田さくら祭り、  
ありがとうございました ♪

4月15日(土) ……

午前中は土砂降り、桜は  
つぼみ 超かたし。  
一時は 本当に 激しく降り、  
田中店 ピザ焼スタッフ3人で  
「3文字しりとり」をしてしまう程  
のんびりしました。

雨がやみ、大正琴やオカリナの  
演奏もはじまり、いつもは  
いっぱいの人で 手に入らない  
黒田のよもぎもちを買ったり、  
とろろ汁を頂いたり、いつもより  
ゆくりとお客様に接したり、  
お祭りを楽しみながら、ピザも焼く  
という初めての時間を過ごしました。

どんなお天気でも、百年桜が咲いて  
いなくても、変わることなく 楽しい  
黒田さくら祭り。

黒田の皆さま、本当に  
ありがとうございました ♪

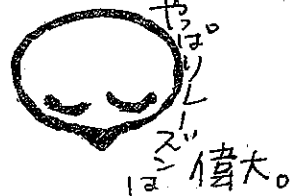
## 5月のメニュー

	パン	価格(税込)	どんなパン
火曜・水曜・金曜 食パン・食事パン お届け	山食	1本 400円 1/2本200円	山型食パン。ほどよいもちり感と、あっさりした甘みです。 小麦粉・砂糖・塩・イースト・ショートニング
	角食	1本 400円 1/2本200円	角型食パン。きめ細かい生地。 たまご・植物性クリーム使用。
	山食(ゆめちからブレンド)	1本 500円 1/2本250円	国産小麦に挑戦しています。北海道産「ゆめちからブレンド」、 香ばしくもちもちに焼きあがります。
	レーズン山食	3枚入200円 1本 600円	山食の生地+ラム酒漬けレーズン。
	シナモンレーズン山食	3枚入200円 1本 600円	山食の生地+ラム酒漬けレーズン+シナモン。
	チーズ山食	3枚入200円 1本 600円	山食の生地+プロセスチーズ+シュレッドチーズ。
	くるみ山食	3枚入200円 1本 600円	山食の生地+ローストくるみ。
	くるみレーズン山食	3枚入220円 1本 660円	山食の生地+ローストくるみ+ラム酒漬けレーズン。
	ロールパン	2個 180円	全粒粉・ロースト小麦胚芽入り。香ばしい。
	にぎるレーズン	1本 100円	ロールパン生地に、レーズンがみっちりつまっています。
	フランスパン	1本 220円	リスドオル、北海道産小麦タイプER、米粉
火曜・水曜 サンド・おやつ お届け かず	三角サンド	1個 200円	ハム+たまご+野菜。
	ハムとたまねぎの コッペサンド	1個 180円	チーズコッペパン+スライスオニオン+薄切りハム。
	さだこあんこ	1個 150円	さだこばあちゃん特製あんこが入った、やさしいあんパン。 今シーズンは、菓子パン生地で焼きます。
	さだこホイップ	1個 170円	5月も、焼きます!
	アポロン	1個 170円	いちごホイップとチョコレートで、おいしいひととき。
	カステラパン	1個 170円	メープルとバターがしみ込んだカステラが、パンに包まれています。
	モッツアレラ野菜	1個 170円	野菜が豊富な季節になりました。モッツアレラチーズにシュレッドチー ズをミックスしてもっとおいしく。
	ベーコンエッグ	1個 170円	ベーコン、目玉焼き、お好み焼きソース、マヨネーズ、チーズ。 がっつりです。
	ピザ	1個 170円	季節感をのせて、焼いていきます。

レーズン山食・にぎるレーズンは  
久しぶりです。

「くるみレーズン山食」  
レーズンはとっても  
仲が良いです。

レーズンメニュー  
ばかり増えよか!



# 営業カレンダー

2017

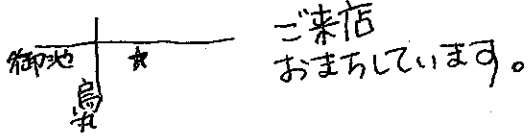
日	月	火	水	木	金	土
5月	1	2	3 臨時休業	4 定休日	5 山の家具工房さん	6
	7 定休日	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24
	25 おでかけ ショッ70	26	27 臨時休業	28	29	30
	31					

- 5日(金・祝)・6日(土)  
塔町「山の家具工房」さんで  
10:00販売。楽しみですよ

- お知らせ ●  
北桑田高校 校内販売 start  
4月から 毎週月曜日のお昼休み  
「北高店(ほんごみせ)」はじまり  
北高店 限定メニューで挑戦中。  
ささやかなスタートですが、  
皆さんの記憶に残る味を  
目指して、精進します。

↑  
「アトリエめぐり」(5月4日-6日)  
山の家具工房さんは 10:00-17:00  
無垢の木の家具・木の器など  
生活小物のギャラリー & ショッ70

- 25日(木)  
おでかけショッ70 @ 烏丸御池  
12:00 open



- ちょっと話 ● 倉だから...  
4月のある日。コンビニのレジで  
「ホワイトチョコのオールドファッション  
ください」と言ったら、おねーさんが  
「もちり生地のニたわり豚まんです  
ね」??? ちょっと寒い日だったから、  
そう聞かされたんですかね。???



ええもん見つけちゃい

ました

「京北の未来を私達の手で  
～ えがく・つたえる・かえる～」

というフリーペーパーです。

読ませてもらうと、どうやら周山中学校の生徒会で  
結成された「京北活性化プロジェクト」なるものがあるようです。

マスコットキャラクターは「さとかエイル」という名の  
北山杉でできたカエルちゃん

京北を知らない人の意識をカエルために  
活動をしているそうです。

「大好きな地元京北の魅力を伝えるのはどうしたらいいの？」  
昨年8月、周中生たちは考え、そして京北の名所を  
絵本にしたらわかりやすいのではと、プロジェクトチームを  
結成されたとのこと。

目標は

「2017年7月に中学生から見た京北の魅力を  
パンフレットで伝えること！」

出来上がり超超超 楽しみぞうネ。

4月9日に開催された「周山街道 花降る里まつり」で  
周中の生徒さんたちはボランティアスタッフとして  
まつりのサポートをがんばっていました。

その時に取られておられたこの貴重な冊子には  
周山中学校の学校行事も載っていました。

ペットボトルのキャップなどを  
回収し、募金も行うほか。

### ☆ 体育祭 6月7日

リレー、徒競走、綱引き。周中生が  
紅白に分かれ、激しいバトル  
繰り広げます。

### ☆ 文化祭 9月8日

笑いあり、涙あり！ぜひ中学生の  
作る劇で感動しに来てみては。

### ☆ 音楽祭 10月20日

周中生によって奏でられる美しい  
ハーモニー。今までの努力を  
この日、歌い響かせます。

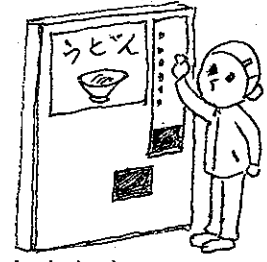
これらは周中の三大大行事なんですよ。  
1年かけてだんだんとクラスの団結力が増していくのがわかります。

次世代を担う者として新たな歴史に名を刻んでほしい  
大人はしっかり支えます！！



COME! だよ

# レトロな自動販売機



今年に入り、初めて夫婦二人での外出！！

4月、それは舞鶴市にある『ドライブインダルマ』  
昭和の自動販売機があるのを知り、ドライブがてら行ってきました。

西舞鶴、国道178号線を由良川沿いに走ると見えてきました。

軽食喫茶の並びに、昭和の雰囲気をそのまま留めた自動販売機とゲームセンターが存在するドライブイン。室内の匂いも昔そのまま、という感じ。



自動販売機の種類は

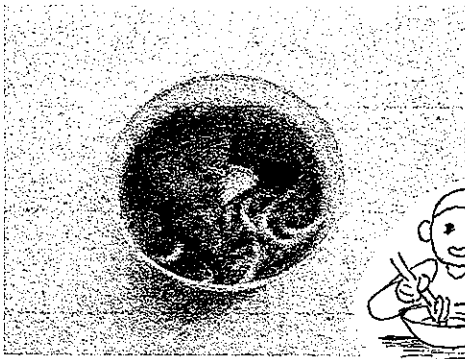
うどん・ラーメン、ハンバーガーにカップヌードル、コカコーラ、ロッチェガム。それらが壁一列に並んでいました。

さっそく「きつねうどん」購入。ドライブインですべて手作りとのこと。値段は250円。

「コインを入れて27秒」と書かれている。その通り、きっちり27秒で出てきます。







昔ながらのプラスチック製の器で出てきます。

味は若干濃いめですが、250円にしてはなかなか美味しかったです。



せっかくここまで来たのだから・・・と、ハンバーガーも購入。200円ハンバーガーもドライブインで作っていただけるようです。自販機の中で温

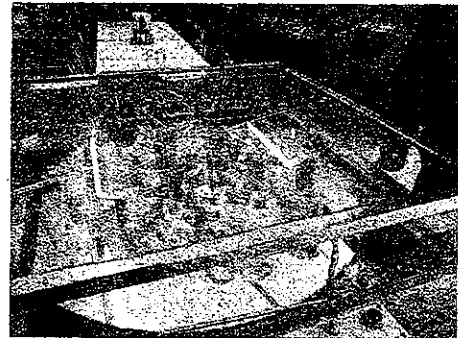


め、箱に入った状態で出てきます。少ししわくちなハンバーガーですが、これもまたおいしかったです。



来訪記念に持ち帰ろうと、2回100円のゲームにもチャレンジしましたが、こちらは失敗に終わりました。

(しかし、ゲーム機の中で回転していた景品もなかなかレトロで、もらっても(-\_-)という内容でした)



近所のおじさんらしき人が自転車で来て、ゲームに夢中になっておられました。

こんなレトロさも町おこしのひとつになるのでは・・・?

私たちのようにマニアックな連中も多いので。(米津)

和を以って知る ● ● ●

『無駄』

1日24時間、1年365日、限られた時間の中で  
無駄なく時を使うとは、人生と有意義に遇せるに  
通じると思っています。

着物講師として学んできた間、「無駄な事はしない」と  
度々教わりました。確かに着付ける時には一切無駄な  
動きはありません。なので、早く美しく着付ける事が出来ます。  
考えてみると、お茶のお点前にも無駄な動きはなく、流れる  
様に最後まで続きます。

和の世界では全てに無駄が無いと気付きました。  
削ぎ落として限られた物、時間、心を大切に作る  
"日本の美"だと感じます。



無駄を  
なく!!  
私のテーマ  
です♡

『扇』

扇と言くと、団扇、扇子、扇面とありますが、姿形、用途はそれぞれ。  
これから暑くなるのでよく目にしますが、扇くだけではい、扇子に  
ちよと注目してみました。👁️

末広とも呼ばれる扇子は、留袖など礼装の時に帯にさしてたり。  
お茶の時にご挨拶や拝見の折に前に置いておびきとしたり...  
目の前の人や物に敬意を表す為にかかせません。

又、末広がりでとても縁起の良いものとされています。

着物や帯には、めでたい柄として扇面柄が使われます。

社会の器にも扇面、形としたものがあります。

掛軸や額同様、飾りとしても使われていますので。

和の室礼される所でもよくさかして見て下さい。



料理旅館

すし米

Syu's Bar  
BUSHIYONE




http://k-senta.com/ 

**仙太**  
工房

江口 喜代志

〒601-0313 京都市右京区京北井戸町白ヶケ131  
TEL 075-853-0208/FAX 075-853-0240  
HP 090-5169-1418  
e-mail:senta@silk.plala.or.jp

山の家具工房 

〒601-0321  
京都市右京区京北塔町宮ノ前58  
TEL 075-853-7039  
e-mail:yama-kagu@mojora.net  
http://www.yama-kagu.com

京都 京北の味 

TEL(075)853-0001  
URL http://kyoban.com/

 木質パレット

**森の力 京都株式会社**

〒601-0251 京都市右京区京北周山町小柳5番地1  
tel. 075-852-0010 fax. 075-852-0022

材料 旅館 すし米

ご宿泊・お食事・ご宴会  
懇親時のお食事等  
ご予算に応じて賜ります

◆ご予約・お問合せ  
京北周山町 **075-852-0032**  
http://www.sushiyone.net

嵐山町「料理旅館すし米」内

**Syu's Bar**  
SUSHIYONE

ちよつと寄れる居らるのBAR

Tel.090-7106-5538  
Cream-9696-river@docomo.ne.jp  
http://blogs.yahoo.co.jp/syu3434  
open21:00-close24:00 湯通しあり

http://www.facebook.com/kameyahirokiyo

★ 京北周山強の一派

**かめやひろきよ**  
亀屋廣清

〒601-0251  
京都市右京区京北周山町西丁田10-2  
TEL 075-852-0009 FAX 075-852-3215  
E-mail smile39@kameyahirokiyo.com

代表 大島剛司

 Dog village **green tail** 

山遊び/ホテル/しつけ相談

〒601-0275  
右京区京北宇野阿野野5番地 TEL. 075-852-1535  
☎ 090-6732-4167 ■ greentail@docomo.ne.jp



**仲井電気工事商会**

〒601-0271  
京都市右京区京北熊田町松ヶケ下17-2  
電話 075-852-0493・090-9541-7430

**ライフヨガ FUJIMOTO**  
代表 藤本めぐみ


TEL  
**080-5364-7000**

lifeyoga.fujimoto@gmail.com 

 ~木の良さと温もりを発信!~  
「森の手づくりキッチンローズカフェ」  
京都市右京区京北下弓削町勝山  
Tel/Fax 075-854-1068  
営業日:土・日曜日・祝日  
「井口木材」  
Tel 075-854-0105・Fax 854-0215 

創業62年  
黒毛和牛牛頭門店

**登喜和** 



**QOOTOF-00**  
 クートゥーフクリエイション  
 Tel 090-9052-3002 Fax 075-862-3287  
 Mail nishiyama@qootofoo.com WEB http://qootofoo.com



自然と暮らす、  
 自然に暮らす  
**SOUK (スーク)**  
 0120-19-4848  
 スーク 不動産 投資

**Porte**  
 CULTURE & CAFE

**Gate**  
 CREATIVE SPACE



<http://www.keihokusuehiro.com/>



SOBA 菓子工房  
 さらざん  
 〒781-0951 石井町2丁目21-5  
 075-836-3040  
 sobaart@kafu.co.jp  
 そばの新しい魅力を日々研究・発信しています！



田中眞理  
 〒734-0041 米津由美子・花倉祥代  
 TEL.075-748-9762

**田中店 外が池**

田中眞理

でんわ 090-5014-3002  
 F A X 075-853-0454  
 メール info@tanakamise.jp  
 ブログ http://tanakamiseblog111.fc2.com

パンだらけ!

気がついたら「なう」4歳。  
 1度もかきさく発行して  
 きました。なうのおかげで  
 私たち3人は毎月1回必ず  
 顔を合わせる事ができています。  
 これからもゆるやかに息長く...  
 なう編集委員一同

いつも  
 ありがとうございます

毎月朔日発行  
 発行者 米津由美子・花倉祥代・田中眞理  
 連絡先 タナカミセ 090-5014-3002  
 表紙詩画 ヒューマン・リレーション・センター 三宝 裕氏