

地産地消飲食店

水戸美味

第4回



地域で生産されたものを、地域で消費(食べる・利用する)する「地産地消」。市では、地元食材のおいしさや価値を再認識してもらうため、市近郊の地場農産物などを使用している市内の飲食店を「水戸美味」のキャッチコピーでPRしています。「水戸美味」に登録された、店舗を紹介しますので、ぜひご活用ください。

問合せ／農業技術センター(☎243・6884)

四川厨房 炎神

多種多様な四川料理と厳選された銘酒で人気の炎神。旬の野菜や魚などをふんだんに使った、獨創性にあふれるメニューを提供しています。

「季節の野菜を楽しんでもらえる」と、野菜がもっと好きになる「話す店主の辰口和敏さん」おすめは、茨城町産の梨茄子を使用した揚げ茄子のさっぱり生姜ソースがけと「麻婆茄子」です。梨茄子は、その名の通り、梨のようにみずみずしい甘さと洋梨の形が特徴の茄子です。普通の茄子と比べて、口の中に茄子のうま味が風味豊かに広がります。

お客さんがいつ来ても季節の料理を楽しめることができるようしているという同店。このほか、程よい辛さが魅力のランチメニュー・汁なし担担麺も大人気です。



本格四川厨房 炎神  
場所／桜川12-1-6アイランドビル1階  
営業時間／11:00~14:00、18:00~23:30 定休日／日曜日  
問合せ／☎222-0777

そば処 萬庵

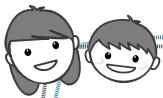
水戸芸術館近くのそば屋、萬庵は「茹でたて揚げたて」をモットーに、愛情を込めて昔ながらのそばを作り続けています。石臼挽ぎにこだわったそば粉を使用したそばは、細作りでこしがあり、かつお節、さば節を使っただけとよく合います。

夏季限定メニュー「サラダそば」は、パプリカ、キュウリ、トマトなど、地元の野菜がたくさん特製のタレでさわやかに味わうことができます。半熟たまごを混ぜると、濃厚な味に変化する魅力。店主の永島匡さんは、普段野菜不足がちの方も多いため、地元の野菜を食べて元気になってもらいたいと話します。

また、30年以上前から続く「納豆ざるそば」は、自慢の納豆つけ汁で、そばを食べるというもの。多くの方に愛される同店オリジナルの一品です。



そば処 萬庵  
場所／泉町1-7-18 営業時間／平日…11:00~20:00、日曜日・祝日…11:00~16:00 定休日／3日、13日、23日  
問合せ／☎227-3101



市立図書館の読み聞かせについて

問合せ／中央図書館(☎226-3951)、東部図書館(☎248-4051)、西部図書館(☎255-5651)、見和図書館(☎350-2051)、常澄図書館(☎269-1751)、内原図書館(☎291-6451)



子育て けいじぼん



たくさんのおと親しんで

読み聞かせボランティア

●本と出会う場所

たくさんのおとに出会える図書館。各市立図書館では、子どもたちに向けた絵本や紙芝居などの読み聞かせを、年間を通して行っています。読み聞かせをするのは、地域の各ボランティア団体の皆さんです。

「子どもたちに、本を好きになってほしい」と話すのは、朗読ボランティア「コスモス」会長の太田元子さん。平成13年の立ち上げ以来、市内の各施設で読み聞かせを行っており、見和図書館では、開館当初から活動しています。読み聞かせがあるときには、事前にいくつかの絵本や紙芝居を用意していますが、集まった子どもたちの年齢などを見て、その子たちに合った本を選び直すことがあります。「どんな本を読んであげたら良いか分からない」と読み方を教えてほしいという相談を受けることも。そんなときは、ボランティアの皆さんが、長年の経験をもとにアドバイスをしています。

●もっと気軽に本と親しもう

見和図書館の平野順子館長は、読み聞かせの場はいつも優しい雰囲気なので、ぐずってしまう子がいても大丈夫。小さなお子さんでも、安心して連れてくることができます。お母さんやお父さんには、リフレッシュも兼ねて来てほしいと話します。

市立図書館は、ボランティアの皆さんとともに、読み聞かせを通して子育て中の方やお子さんの成長をサポートしていきます。



朗読ボランティア「コスモス」の皆さん