

# くらしのメニュー おたより 42号

私のひとりごと 石丸博巳

私の車庫の天井では、毎年恒例のツバメの巣作りが2回目を向かえ、やっと雛がかえりました。

先日孫達にせがまれて、三国神社の池にザリガニ捕りに行ってきました。自分が子供の時には、夏になると毎日虫網を持って真っ黒になるまで、トンボや蝶やこの池のザリガニも捕まえて歩いたものですが、何十年ぶりかで掴まえてみると孫よりも自分自身が夢中になっていました。



家に持って帰って、外の平たい水桶に放してどうなるか楽しみにしていたのですが、次の日見たら驚いたことにほとんどいなくなっているのです。

自分で外に逃げ出すことも出来ないだろうし、猫がやんちゃをした様子もないし、庭には死骸も無く全く原因が分かりません。とりあえず網を買ってきて上からかぶせて出られないようにしました。ひと安心です。

ところで、蝶がいませんね。去年も今の時期、庭にいるとアゲハ蝶が何匹も飛び交っていたと思うのに、今年はまだ一匹も見えていない気がします。私の思い過ごしでしょうか？でも、ほんとうに気をつけて見ている、わずかしか見つけれられません。蝶は何処へ行っちゃったんでしょう？

先日のNHKテレビで、生物の絶滅のスピードが想像以上のスピードで進んでいることを放送していましたが、私達の生活の中で共生している生物が全てなくなるということは、人類の破滅を意味しているのですから、これからの子供達のために何とかしないと…と思います。

## 今月の写真紹介

三国町神明(未来館 隣)  
割烹・お食事処 とりや 様



### ご主人の声

割烹・お食事処“とりや”です。

この度、一昨年前まで営業させていただいたお店をリニューアルオープンするにあたり、改装をどこにお願いするか悩み、地元の石丸ハウスセンターさんを訪ねました。



街並み景観の地区内と言うこともあり、人が通ると目につく和風の外観で、中に入ると、以前の店の面影を残した落ち着いたある雰囲気になりたいと思いました。

石丸さんと何回も打合せをし、私の考えているイメージを伝えることが出来たと思っています。

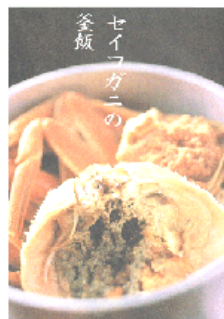
小予算の中での工事だったのですが、快く引き受けてくれ、私の思いが伝わり、街並みにもとけこんで思っていた以上の仕上がりで、家族一同大変満足して喜んでおります。スタッフの皆さん、有難うございました。 店主 藤江泰夫様

### 割烹・お食事処 「とりや」さんご紹介

割烹・お食事処「とりや」さんは三国町の神明神社近くの、三国文化未来館駐車場横で営業されています。

地元でとれた新鮮な魚や肉を使った多品種な料理を楽しんでいただける気軽なお店としてリニューアルオープン致しました。

釜めし・ソースカツ丼・甘エビかき揚げ井などのメニューを取り揃え、特



にセイコガニ丸ごと1パイ使った釜めしは蟹の風味が漂い、コシヒカリのご飯には蟹の旨みが凝縮して何ともいえない絶品です。是非一度ご来店下さい。

営業時間 11:00~14:00と17:00~23:00  
(定休日は 火曜日)です

電話 82-3413 FAX 59-3411

主要商品 かに釜めし とり釜めし 甘エビかき揚げ井カツ丼(ソース・玉子) お造り定食など

とりや様から 福井名物「ソースカツ丼」を

この「おたより」ご持参の方に先着5名様に無料でプレゼント。

子育て世代の健康住宅作りを応援します

有限会社 石丸ハウスセンター TEL 82-5533  
一級建築士事務所 FAX 82-5537

〒913-0044 福井県坂井市三国町山王4丁目5- ホームページ <http://ishimaru-housecenter.co.jp>

イベント案内(社会福祉協議会みくに支部)

恒例の あい愛まつり 開催

7月4日(日) 9:00~3:30

福祉バザー 1:30~3:30

午前のイベントで、大路恵美・ベンガルの

映画「ふるさとをください」

を上映いたします。見に来てください!