



Vol.12 2019年11月

machitsuku.itsuka@gmail.com

五日市まちづくり通信

五日市で
開業しま
した14

かわいいパン屋さん

BAKERY203オープン★

11/15にオープンしたパン屋さん。すでにお客さんが殺到中。お店はしばらく12:00~完売次第閉店。パンは30種。主力のペーグルは170~220円、全粒粉、黒ごま、キャラメルバナナ、くるみなど種類豊富。これからも暖かく地域ぐるみで応援していきます♪



12/8 日曜

五日市将棋大会 参加者募集中★

日時：午後1時開始
会場：壱番館2F
あきる野市五日市1番
(旧栗原呉服店)
参加費：1000円
定員：先着16名
事前予約制

希望者は鈴木時計店
(042-596-0526) まで
定員に達し次第、締切。

五日市ほしぞらシネマ★ラスト冬12/14上映

会場は五日市壱番館2階「飲食お持込み可」の映画館。夜も上映します！映画は山形で老舗のバーと伝説のカクテルをめぐる物語。バーテンダーのおじいちゃんの人生を追いかけてながら、ふるさと酒田市の街並み、お店の思い出が美しい映像でかけめぐります。

「YUKIGUNI」各回35名さま入場できます。映画は無料。会場でのお酒や飲食の販売あり。お持込みOKですので、クイントやBAKERY203でお買い物して会場入りもOK♪映画にちなんだ日本酒のオリジナルカクテルを地酒・喜正でアレンジして販売します！！

事前お申込み = machitsuku.itsuka@gmail.com

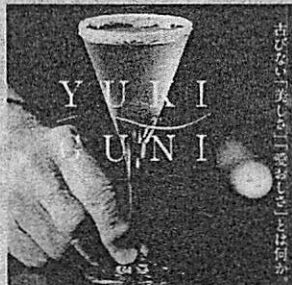
「YUKIGUNI」(87分)

上映の前後ゆったりお過ごしいただけます◎

15:30 ~ 17:00 YUKIGUNI上映1回目 (35席 / 上映中も自由飲食 / 机あり)

18:00 ~ 19:30 YUKIGUNI上映2回目 (35席 / 上映中も自由飲食 / 机あり)

全編にジャズが流れ、俳優：小林薫がナレーション。酒田市の風景も、すてきな映像です！！



Facebook
Instagram
五日市ほしぞらシネマ
チェック！

都立五日市高校記者はしる！ Vol.1

五日市高校生が地元「飲食店」にインタビュー！

★五日市高校ESS同好会では、現在「外国人おもてなしプロジェクト」と題して地元の飲食店にインタビューし、そこで今日は初めて訪問させて頂いた五日市ほうとう(佐野兵衛)さんのインタビューを紹介します！！

【Question】

①Q 五日市の魅力は何ですか？

↳A 自然の中にある街。歴史文化があること。

②Q お店をはじめたきっかけと年数を教えてください。

↳A 父と母がお店をはじめたのがきっかけ。40年目。

③Q お店でおすすめのものは何ですか？

↳A 五日市ほうとう【いのつた入り】

④Q 五日市で好きな場所と外国人観光客におすすめの場所はどこですか？

↳A 左徳寺、秋川

⑤Q これから五日市をどのような街にしたいですか？

↳A 五日市を商店街や有名な街にしていきたい。

⑥Q これからの夢は何ですか？

↳A お店が長く続くこと

⑦Q 今、必要とされていることは何ですか？

↳A メニューの英語化

⑧Q 最後に五日市に来る外国人観光客へメッセージをお願いします。

↳A これから英語版のメニューを作成するのでぜひ来てください！

~~~~~(英語同好会がメニュー作成に取り組んでいます！)~~~~~  
五日市ほうとうをぜひ味わってください！ほうとうのめんはゴシムがあっておいしかったです！いのつたと豚肉と似ていたけど豚肉とは全然ゴクと旨味があっておいしかったです！



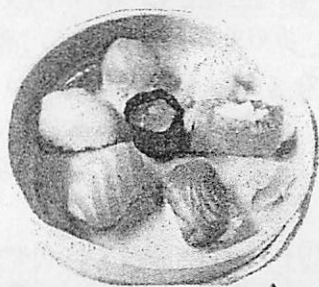
↑ 五日市高校英語部のメンバー、まちなかを取材で奔走中★



# 五日市の おいしいお店をご紹介します

## 魚治

うおじ



店名は、お店を立ち上げた初代のお名前の「治作」さんから一字取り、当時魚屋だったので「魚治」になったそうです。

創業から4代に渡り受け継がれているこのお店は、現在3代目と4代目が力を合わせて70年盛りされています。

お魚屋さんから始まったこのお店では、天然物のまぐろを河岸で仕入れており、他の魚もできるだけ養殖ではなく天然のものを使っています。

新鮮で質の良いお魚の味は素材の旨みを引き出した調理により、お鮓で食べても、焼き魚で食べても格別の美味しさです。

お店で大事にしていることは、「身体にやさしい安全な食材を使って、おいしいものをお客さんに食べてもらいたい」ということ。

自宅に無添加の材料を揃えて作るのには手間や時間が掛かる外でごはんを食べたいけれど、身体に悪いものは食べたくない

そんな時は、「うちにおいでよ」と仰っています。

自然食を提供するということは、大変ではあるけれど、ここでしか食べられない味を、楽しみにしてくれているお客さんがいらっしゃるから、美味しいものを出したい。その一心で営業しているといえます。

メニューは、お鮓や天ぷら、あじのなめろう、魚骨のたたき、しめ魚青などがあり、デザートには季節の果物を使った手作りシャーベットがあります。

日替り定食(970円)は、日によって変わるメインの魚料理に、羽釜で炊いたごはん、もずくのお吸い物、小鉢、お漬物が付いています。今日のお魚は何か、お店の方に聞いてみて下さい。



昔ながらの羽釜で炊くご飯は、炊きたてがいのちなので、日に何度も炊きます。一口頬張ると、<sup>(みくいく)</sup>腹有としたお米の香りとともに、口の中にじわっと甘味が広がります。

食欲の秋になりましたね。

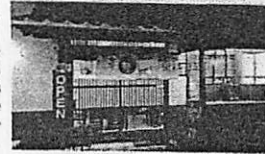
季節の可憐な花々で彩られ、手作りのかざり小物が落ち着いた色味を添えた、洗練された雰囲気の内店で、身体にもよくおいしいお食事に舌鼓を打ってはいかがでしょうか。(文・A・T)

### ～お店の関連情報～

4代目に当たる大村風生(おおむら・ふき)さんは、3cm～13cmのテディベアや動物のぬいぐるみ、ブローチを作っているらしいです。お店の看板やメニュー表などにもご自身で絵を描かれており、みずみずしくのびやかに特徴を捉えた猫や魚や花などの絵は、絵葉書となって、店内にて展示・販売されています。ミニチュアのぬいぐるみの写真もカードになっています。素敵な作品ですので、是非ご覧になってください。

HP: fukiの小さな縫いぐるみで検索又は <http://fukinuiгурumi.jimdo.com/> で検索

### —お店の情報—



← 店先の様子

この日の日替り定食は、魚の刺し身、あじのなめろう、しめ魚青、もずくのお吸い物、小鉢、お漬物、デザートが付いています。



営業日: 木・金・土・日曜日  
営業時間: 午前11時30分～午後9時30分  
(昼休みはありません)

定休日: 月・火・水曜日  
(お休みの日は事前の予約での営業となります)

HP: 自然食のお料理と鮓 魚治 <http://uojijimdo.com/>  
Twitter: @uoji\_sushi