



asterisk ten

10

アステン

2012 11 月号
vol.85



osten people
上原ひろみ

アステン meets ぐるぐる 秋の彩り総菜



特集

ここが私の、
働く場所。

お出かけグルメ

しづおかキッチン
淡雪かぶら碗、菊の舞

すくすくボード

こだわりSELECTION

毎月第一土曜日発行
静岡新聞 広告特集

日々忙しく働く中で

「私、どうしてこの仕事をするんだろう？」

「そもそも『自分らしく働く』って何だろう？」

そう思うことはないだろうか。

ときには立ち止まり、足元を見つめ

「働く場所」を見つけた女性たちの姿は

しなやかで、力強い。

ここが 私の、 働く 場所。 森の中で働く。

子どもの頃から山や森に憧れていた。そう話すのは本戸三保子さん。林業家として天竜の山で働く本戸さんの前には、憧れから続く一本の道が伸びていたのかもしれない。

「男の仕事」のイメージが強い林業に、本戸さんが飛び込んだのは5年前。大学3年のインターンシップで林業の現場を目の当たりにした。林業の目的の多くは、建材となる木を育てること。木がまっすぐ伸びるよう、下草を刈ったり枝を

払ったり、間伐をしたり。私もこの現場で働きたいと思った。でも体力も経験もない「危険がともない、体力的にも女性には無理」という考えがほとんどだった。それでも「やる気だけはあったんですよ」と本戸さん。

不安よりやりたい気持ちが勝ったこと、そして「女性も山で出来る仕事がある」という先進的な考え方の「親方」と出会ったこともあり、新卒で林業家としてスタートを切った。作業着に地下足袋姿で、チェーンソーを担いで山に入る。最初こそ体力がなくてついていけないこと

もあったが、6年目を迎えて山の仕事をひと通り覚えたところだ。

杉を苗から植え、人が大事に手入れをして山を育て、間伐で丸太が売れるようになるまでに50年以上かかる。成長を最後まで見届けられることは叶わないが「50年後が楽しみです」と本戸さんは言い切る。「山で働くようになって、時間に対する意識が変わった」とも。「今私たちが伐採している木は、100年前に植え、大切に育てられたもの。今度は私が100年後のために残していくなければという責任を感じます」

林業と、山をとりまく環境について知つてもらうため「林業女子会@静岡」で代表を務める。本戸さんの話を聞いて「私も興味がある」と同世代の女性からスタートを切った。作業着に地下足袋姿で、チェーンソーを担いで山に入る。最初こそ体力がなくてついていけないこと

年間15回以上も旅行会社のツアーコンダクターとして海外へ赴く鈴木美津子さんは、40歳を前にその職に就いた。

福岡県出身の鈴木さんが夫の仕事の関係で来静したのは15年ほど前。それまで12年間、公務員として忙しく働いていたが、静岡では専業主婦として暮らし始めた。子育てサークルに携わったりした後、2人の子どもの小学校入学を機に再就職を目指して「自分で棚卸し」した。

39歳。特別なスキルも資格もない。好きなものを書き出してみた。旅行が好き。人が好き。自己分析してたどり着いたのがツアーコンダクターだった。採用年齢35歳までと記されていたが、思い切って電話をかけた。「普通、面接では何でもやりますって言いますよね。でも実際、家庭があるからできないこともあります。それを正直に話し、それでも細く長く働きたいと伝えました」



世界中を
飛び回る。

静岡市内の旅行会社で、データ入力などの内勤から再出発。かつては月200時間も残業した経験を持ち、社会人としてのプライドもあったが、ここでは自分よりもずっと若いスタッフに「教えてもらう立場」。でも「それが現実」と受け入れ仕事を覚えた。ツアーコンダクターに必要な資格も1つずつ取得。最初は国内から、そして海外ツアーハードを広げていった。ツアーを滞りなくこなすだけでなく、参加者に歩み寄り一緒に楽しむ。そのスタイルが人気を呼び、3年後にはパンフレットに名前が載るようになった。

世界の国々を「職場」として駆け回る鈴木さんだが、心がけていることがある。仕事を家庭に持ち込まないこと。一ヵ月のうち半月以上留守にしないこと。そして子どもに「やめて」と言われたら潔

くやめる覚悟がある。「今でも我慢せていると思いますが、口に出すのは本当に辛いからだと思うので。もちろん、そういう気持ちにさせたくないし、私も辞めたくないでの、精いっぱい頑張っています」。夫の都合と自分のスケジュールのすり合わせは「今もバトル」と鈴木さんは笑う。

「どの国に行っても気力体力フル回転で、24時間気が休まりません。でもお客様が「この旅行は本当によかったです」と言って下さると、ほんの薄紙一枚のうれしさが、大変さを上回るんです」

「紙1枚分のうれしさ」が、明日もこの場所に立つエネルギーになる。



で働くの人と接するのも好きだけど、家族とともに生きていくには「会話」が必要だと。

そして小原さんは1つの目標を立てた。40歳からでも独立でき、女性も活躍できる資格。これまでの社会人経験が活かせて自分の責任で時間や仕事がコントロールできる仕事。行政書士になるための勉強を始めたのだ。勤めながらの勉強がどんなに大変でも、夕飯は家族と一緒に食べるようになつた。ハードワークで家事も仕事も中途半端になつた苦い経験から学んだボリシーだった。そして今年、2度目のチャレンジで合格。これまでのキャリアは職種も業種もさまざまだ。それでも小原さんは思う。「遠回りだけれど、どれも無駄ではなかった。行政書士として独立してから、これまでの仕事関係の人が声をかけてくれることも少なくないです。それぞれの会社時代の人脈が、今の仕事につながっている。本当にそう実感しています」

挫折の経験は、その沈み込みが深いほど、回復したときの喜びは大きいし人間の幅も広がる。小原さんが「新たな場所」で見た自分自身の姿だ。



資格を取って
事務所を開く。

小原恭子さんは「働く場所」を探し続けた人だ。大学卒業後、静岡市の広告会社に勤務。以降、法律事務所で秘書、IT関連会社で広報、マーケティングなど、いくつもの企業に勤めた。だが「どの仕事もやりがいはあったし、人間関係にも恵まれた」ものの、職場を去らねばならない壁に突き当たつた。体調を崩したこともある。派遣の契約が半年ごとの更新だったこともあった。リストラにもあった。

「もちろん落ち込みましたよ。もっと長くいたいと思った会社はいくつもありましたから」(小原さん)

結婚しても残業の連続で、夫との会話もままならない。家に帰つてもリラックスできない。体力的にも精神的にも疲れ果て、官公庁の臨時職員に転職。ようやく自分の働き方を考える余裕が生まれたとき、気づいたことがあった。「外



迷いながら、休みながら、
自分の足でたどり着いた場所。
回り道の先に、
きっと「私らしい働き方」がある。

子育てママの「知りたい」「学びたい」「働きたい」をサポートする女性のための窓口

マザーズ ジョブステーション 静岡県

相談
無料

予約制

託児
無料

メール相談

来所相談

QRコード

スマートフォン専用

11/2 金
Start!

SBS テレビ
しづモテ
Style

タイアップ企画
ジュエリーコーディネート

しづモテ
Jewelry コーデ

THE WOMAN'S
DIAMOND

No.1

THE WOMAN'S
DIAMOND

¥33,000

女性ならではのこだわりが
いっぱいのダイヤモンドです。

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥49,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥25,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥34,000

The Heritage of
K18PG
ローズクォーツ
ダイヤ
¥30,450

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ローズクォーツ
ダイヤ
¥34,000

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

ENUOVE
K18WG
¥79,800

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥55,650

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ブルー
¥84,000

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥136,500

Sirena Azzuro
K18PG
ダイヤ/ピンクサファイア
¥136,500

The Heritage of
K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

THE HERITAGE
of K18PG
ダイヤモンド
¥45,700

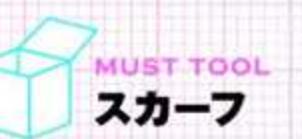
貴女のおシゴト 道具

真剣なまなざしで仕事に立ち向かう女性って、どこか格好良くて美しい。そんなキラキラと輝くお仕事ウーマンの大切なお仕事道具、見せてもらいましょう!



VOL. 02 中野左知子さん(静岡市)

静岡市生まれ。静岡県立高卒後、演劇を学ぶため渡英。99年ロンドン大学演劇学科を卒業し、2002年カラフルニア総合学研究所カウンセリング心理学修士課程修了。2005年に渡国し、静岡県立大のカウンセラーなどをしながら、演劇を通じたカウンセリング「ドラマセラピー」を普及させよう。「日本ドラマセラピー研究所」設立。現在日本では4人しかいない「ドラマセラピスト」として国内外で講座を開くなどして活動中。<http://asachinakan.com/>



ドラマセラピーとは、心に悩みを抱えている人が自分の気持ちを物語にしたり、集団で演じたりしながら外に引き出し、解決の糸口を見出す「芸術療法」の一つ。スカーフは、その“舞台道具”として用いられる。喜怒哀楽とその感情の変化を視覚化させるため、色、生地などさまざまなスカーフが必要で、中野さんのお仕事バッグにはいつも鮮やかなスカーフが。日本でまだ新しい研究分野だが「ストレスの多い今の日本人の役に立てる」と確信する中野さん。ドラマセラピーを通して悩みを抱えている人たちに“ありのままの自分で良い”ということに気付いてもらえたならと真剣だ。



アステンクリニック
osten clinic

静岡レディースクリニック
内田玄洋 理事長

Q フルタイムで働いていて、仕事中心の生活を送っています。年齢を考えるとこの先、妊娠・出産ができるのか不安です。

一般的に言われているように、年齢が高くなればなるほど自然妊娠しづらくなるという事実ですが、近年は生殖医療の高度化が進み、40歳以上でも妊娠は可能です。当院でも、不妊治療を行った40歳以上の患者さんが、数多く妊娠を果たしています。女性の社会進出に伴う晩婚化や妊娠・出産の高齢化で、こうした悩みを抱えている人が増えていますが、子供を産めることは大家重要な社会貢献の一つですから、どちらか一方を選んだり、あきらめたりするのではなく、両立していくことが大切です。ただ、不妊治療については、治療がスムーズに行えるよう生活環境を整える必要がありますから、ご主人の理解、職場の理解を得ることが重要です。本人だけでなく、周囲も不妊治療についてもっと理解を深め、協力し合える社会を築いていかなければなりません。

婦人科の専門的な知識をお答えします。

質問は「アステンクリニック係」osten@shizushin.comまでお問い合わせください。具体的な状況や個人的な相談にはお答えできませんので、ご了承ください。



ナポリピッツァはなぜ美味しい?

イタリア・ナポリ地方に伝わるナポリピッツァは「コルニチヨーネ」と呼ばれる頬張る表面がカリカリ、中はモチモチしているのが特徴で、練んで全部食べ切るのイタリア人の特有の味わいなんだそう。そんなナポリピッツァを味わえる「ピソリーノ」(静岡市駿河区)では、新プランがこのほど登場し、本格ピツァの味を存分楽しめる。ぜひ家族で出掛けでみて。

ナポリピッツァ食べ放題セット

2,079円(税込)(小学生1,050円、未就学児無料)

本格薪窯で焼いたナポリピッツァ約20種類が次々とテーブルに運ばれるパッキング。settには、サラダバー、ピスタチオスナックバー、ドリンクバー付き。デザートも12種類! ソフトクリームが食べ放題!

イタリア南イオニアリゾート 静岡宮竹店

静岡市駿河区宮竹1-1-1

営業時間/11:30~16:00(15:00LO)

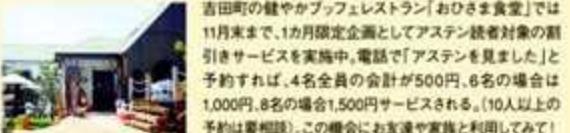
17:30~22:00(21:00LO)

※全・土曜日は~23:00(22:00LO)

定休日/年中無休 TEL/054-236-7878

osten INFOMATION

「おひさま食堂」でアステン読者限定特典



吉田町の建やかファミレス「おひさま食堂」では11月末まで、1ヶ月限定企画としてアステン読者対象の割引サービスを実施中。電話で「アステンを見ました」と予約すれば、4名全員の会計が500円、6名の場合は1,000円、8名の場合1,500円サービスされる。(10人以上の予約は要相談)。この機会にお友達や家族と一緒に来てみて!

おひさま食堂 極東郡吉田町神戸2143-18 TEL:0548-23-9755

営業時間/11:00~15:30(LO14:30)、17:30~22:00(LO20:30) P/S56台

休/火曜(ディナーのみ、ランチは休休)

おひさま食堂

ロイヤルセントヨークに「ケイトハウス」が誕生



静岡市駿河区寿町6-14 TEL:054-203-3877

営業時間/10:00~20:00 休館日/毎週火曜(祝日を除く)

<http://www.royal-st-york.com/>

美容皮膚科・脱毛・形成外科・美容内科

ココロ×カラダ

La Clinica Shizuoka

ラ・クリニック シズオカ

女性専用美容クリニック

★初診料、カウンセリングは無料
※自由診療のため保険は適用されません。

美容皮膚科

シミ、しわ、たるみ、ニキビ、ホクロ、スキンケア
から手術、検査まですべて院長が診療させていただきます。



院長 武中 晓

医療脱毛

美容内科

注射(プラセンタ、ニンニク注射、Q10、

疲労回復・肌質注射)、各種点滴、ビタミン剤処方

形成外科

The 5th anniversary

ラ・クリニック シズオカはおかげさまで開業5周年

医療法人社団静心会

ラ・クリニック シズオカ

静岡市駿河区樋川2丁目2-15F

JR静岡駅南口より徒歩約5分

(ハラサウスサイドSF)

携帯サイト開設

最新情報はこちちら
チェック!!

東京支店

詳しく述べて

クリニカシズオカ

ウェブ検索

0120-108-300

電話相談・予約受付時間 10:00~19:00(水曜休館)

0120-710-119

<http://cleareco.net/>

浄水器とボトルウォーターサーバーのいいところが合わさりました♪

水道に直結して美味しいお水をつくる、 浄水冷温サーバー「クリアエコ」の登場!!

水道水を使用するからとっても経済的。料理や炊飯にもオススメ!

重たいボトルをセットする必要や、置き場に困ることがありません。

浄水フィルターの交換だけだから、注文や受け取る手間がない♪

面倒なフィルターの交換は専門スタッフが行います!

いつも冷水と温水が使えます(浄水器ではできません)

水道直結式
浄水冷温サーバー「クリアエコ」

月額 2,980円のみ

(サーバーレンタル料、フィルターカートリッジ代)

Lサイズ: 310(W) x 380(D) x 1100(H)

Sサイズ: 310(W) x 380(D) x 530(H)

※設置時に保証金1万円をお預かりします。

※問い合わせ合わせ後、一度訪問説明がございます。

※アフターメンテナンスもお任せください!!

設置後は3ヶ月に1度訪問しフィルターを交換。

フィルター交換は月額利用料に含まれているので、交換の度に費用がかかることはありません。

水道直結式
浄水冷温サーバー「クリアエコ」

月額 2,980円のみ

(サーバーレンタル料、フィルターカートリッジ代)

Lサイズ: 310(W) x 380(D) x 1100(H)

Sサイズ: 310(W) x 380(D) x 530(H)

※設置時に保証金1万円をお預かりします。

※問い合わせ合わせ後、一度訪問説明がございます。

※アフターメンテナンスもお任せください!!

設置後は3ヶ月に1度訪問しフィルターを交換。

フィルター交換は月額利用料に含まれているので、交換の度に費用がかかることはありません。

水道直結式
浄水冷温サーバー「クリアエコ」

月額 2,980円のみ

(サーバーレンタル料、フィルターカートリッジ代)

Lサイズ: 310(W) x 380(D) x 1100(H)

Sサイズ: 310(W) x 380(D) x 530(H)

※設置時に保証金1万円をお預かりします。

※問い合わせ合わせ後、一度訪問説明がございます。

※アフターメンテナンスもお任せください!!

設置後は3ヶ月に1度訪問しフィルターを交換。

フィルター交換は月額利用料に含まれているので、交換の度に費用がかかることはありません。

水道直結式
浄水冷温サーバー「クリアエコ」

月額 2,980円のみ

(サーバーレンタル料、フィルターカートリッジ代)

Lサイズ: 310(W) x 380(D) x 1100(H)

Sサイズ: 310(W) x 380(D) x 530(H)

※設置時に保証金1万円をお預かりします。

※問い合わせ合わせ後、一度訪問説明がございます。

※アフターメンテナンスもお任せください!!

設置後は3ヶ月に1度訪問しフィルターを交換。

フィルター交換は月額利用料に含まれているので、交換の度に費用がかかることはありません。

水道直結式
浄水冷温サーバー「クリアエコ」

月額 2,980円のみ

(サーバーレンタル料、フィルターカートリッジ代)

Lサイズ: 310(W) x 380(D) x 1100(H)

Sサイズ: 310(W) x 380(D) x 530(H)

※設置時に保証金1万円をお預かりします。

※問い合わせ合わせ後、一度訪問説明がございます。

※アフターメンテナンスもお任せください!!

設置後は3ヶ月に1度訪問しフィルターを交換。

フィルター交換は月額利用料に含まれているので、交換の度に費用がかかることはありません。

水道直結式
浄水冷温サーバー「クリアエコ」

月額 2,980円のみ

(サーバーレンタル料、フィルターカートリッジ代)

Lサイズ: 310(W) x 380(D) x 1100(H)

Sサイズ: 310(W) x 380(D) x 530(H)

※設置時に保証金1万円をお預かりします。

※問い合わせ合わせ後、一度訪問説明がございます。

アステン MEETS ぐるぐるマ Gourmet Collection ★ ★ ★

秋の彩り総菜

いつも忙しい女性にとって頼りになるのが街のお総菜屋さん。定番の家庭料理はもちろん、家では調理の難しい個性派メニューまで手軽に味わえるから、平日ランチに、行楽のお供にぜひ利用してみて。



若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

オーガニックデリ 大地

静岡市駿河区小鹿2-1-1
TEL: 054-284-3474
営業時間: 10:30~19:00 ※商品がなくなり次第終了
休日: 土曜・日曜・祝日
P: なし

ヘルシーおかわりサラダ"

100g ¥200

「おからが苦手な男性にも人気ですよ」と店主の矢部喜美子さんは言うとおり、マヨネーズベースの味付けとふんわり香るゴマの風味は、小さく子どもにも食べやすい。おかはは近所の豆腐店の、国道大20%のものを使用。キュウリ、ニンジン、トマト、そして店で一日がかりで自家製しているコニャックもついていて、繊維たっぷり。他にも旬の野菜は無農薬のもの。玄米や、無添加の調味料を使用するなど、体を気にしながらおいしく味わえるメニューがそろう。バランスよく色々なおかげが入ったワンコインの500円弁当も、昼夜問わず人気。

鶏半身揚げ

¥780

静岡市葵区駿河町7-5 (常磐公園そば)
TEL: 054-251-0009
営業時間: 11:00~17:30
休日: 水曜(2013年1月~)
P: なし

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし

若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし

若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし

若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし

若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし

若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし

若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし

若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし

若鶏と秋の味覚のかきソース炒め

¥500

静岡グランドホテル中島屋の江川町通りにある総菜販売コーナー。ホテル内にあるレストランでその日の朝に作った和洋中の総菜、弁当、デザートが70種ほど並び、家庭やオフィスで手軽に老舗ホテルの味を楽しめると好評だ。野菜の彩り豊かな「若鶏と秋の味覚のかきソース炒め」は、陳建一が最高顧問を務める「静岡四川飯店」の一品。レストランにはないアメリカだけのオリジナル季節メニューなのでぜひお試しを。定番の「麻婆豆腐」や「小海老のチリソース煮」もおすすめ。予約は前日15時まで、当日でも数があれば取り置きしてもらえる。

中島屋デリカ

静岡市葵区細屋町3-10
TEL: 054-283-1151 (代表)
営業時間: 11:00~17:30
休日: 週休
P: あり

サニースの南蛮漬け

¥250

静岡・家庭産しらす
しづや
静岡市葵区郷2-10-8
パーサージュ郷1F
TEL: 054-273-1660
営業時間: 10:00~19:00
休日: 週休
P: なし</p



KIDS こごろ の教養箱 26

難しくも楽しい遊び

子どもたちの発達をお手伝いするときに、よく利用させてもらうのが遊びです。もちろん遊びは子どもが主役ですから、利用という表現はふさわしくないかもしれません。子どもの遊びを邪魔しないよう間わりながら、遊びそのものの楽しさや発見の喜び、やりとりの嬉しさなどが体験できるようにと導いています。

「遊びからこういうことを学んでほしい」と頭で考えながら、一緒に遊びながら自然に誘導するのは簡単ではありません。ともすると「これしよう!」「違うよ!」などと口出してしまって、せっかくの遊びの雰囲気が壊れてしまいます。

そこで、親御さんや保育、教育に携わる人にぜひ試してほしいのは「子どもにこうしてほしい」と密かに思い描きながら、まずは10分間だけじっくり遊んでみることです。例えば「身体を大きく動かす爽快感を味わってもらいたい」「1つのことをじっくり取り組んでほしい」「周りとの協力が必要な作品を創ってもらいたい」などねらいは自由です。子どもの心と身体の動きに目を凝らしながら、必要があればずっと加わって一緒に遊びを展開していく。うまくいけばそれで良し、駄目ならまた繰り返せばいいのです。その一つひとつが、子どもと大人を成長させる体験となるはずです。

お問い合わせ 静岡大学教育学部特別支援教育・専門 教授 先生

あなたと夢を、ごいっしょに。

PanaHome

ご家族のくらしの夢が形になった、静岡のステキなお住まいをご紹介します。



パナホームのコンセプトブックと実例集を2冊セットでお届けします。



お問い合わせ 静岡県 ご主人・奥さま

■面積(坪): 234.96(77.71坪)
■延床面積: 167.79(55.07坪)
■1階建坪: 98.60(32.98坪)
■2階建坪: 69.07(22.09坪)

おおらかで開放的な外観。上質感あふれる内装は、おしゃれな空間を実現しました。

お問い合わせ 静岡県 ご主人・奥さま

「アスティン・ヒルズ」の資料請求
お問い合わせ 静岡県 ご主人・奥さま

11月 は、ほっこり温か京料理 「いただきます」まで 30分

しづおかキッチン

すりおろしたカブを、白身魚の上に乗せて蒸し、上品なあんをトローリとかけたかぶら蒸し。ふんわりとした口どけと、カブの甘みで、体を芯から温めます。



淡雪かぶら碗、菊の舞

(甘鯛のかぶら蒸し)

① 食用菊はさっと茹で水を絞っておく。カブは皮を剥き、すりおろし、軽く水けを切る。甘鯛は皮目に切り込みを入れ、4枚にそぎ切りにし、塩と酒(分量外)を振り5分ほど蒸す。卵白は泡立てておく。



② 白身魚のすり身(又は道明寺粉)は、だし大さじ1杯ほどを加えながらすり鉢でねばす。ボウルに①の卵白、のばしたすり身、シメジ、①ですりおろしたカブを入れて、さっくりと混ぜる。

③ ①で蒸した白身魚を碗の中に入れ、その上に②をこんもりと乗せ、蓋をし、沸騰した蒸し器に入れ、弱火で5~6分蒸す。[A]を鍋にかけ、沸騰したら食用菊を入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけたら銀あんの完成。蒸しあがった碗に、あんをかけて出来上がり。



歌らかく仕上がるよう、蒸しすぎに注意



今月の先生
朝比奈 潔 Asahina Kiyoshi
はれの季(とき) 小杉苑 代表取締役
「卵白は塩を一つまみ入れると泡立ちやすいですよ。食用菊を茹でるときは酢を少し入れて色鮮やかに。聖護院大根が手に入れば最適。お魚は他の白身魚でも代用可。「旬のうまいみたっぷりのカブと白身魚は、相性抜群です」
tel:054-641-3321

asterisk(アスタークス:*)はギリシャ語で「小さな星」。asterisk10(アステン)は10人10色それぞれの暮らしに、キラリと光るニュースな話題をお届けしたいと願って名付けました。

asterisk ten

10 アステン

vol.85

[配布エリア] ●静岡新聞朝刊に折込
静岡市、藤枝市、焼津市、島田市、牧之原市、吉田町、川根本町

[2012.11.3] 発行/静岡新聞社
〒422-8033 静岡市駿河区登呂3-1-1
紙面・広告掲載に関するお問い合わせ

☎054-284-9236

(平日9:00~17:00)

osten@shizushin.com

http://www.asten.jp

静岡新聞購読のお申し込みは

☎0120-89-4311

次回(12月1日発行)
「クリスマス」特集

表紙: 今月のキラリ

女川フィッシュ onagawa fish

(ウォルナット、オーク、メイプル) 1,260円

問い合わせ:

ごどり tel:054-635-4111

ブルクワバ? tel:054-637-2818



osten enquête

応募方法
アンケートの答え、お名前、年齢、職業、住所、電話番号・既婚か未婚を明記して、はがき・FAX・Eメールのいずれかでお送りください。

応募先
〒422-8670 静岡新聞社「アステン編集室」
FAX/054-284-9129
Eメール/osten@shizushin.com

締切
2012年11月16日(金) 当日消印有効
非当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
賞品は11月下旬にお届けします。



プレゼント賞品はクロネコヤマトが11月下旬にお届けします

アンケートにお答えくださった方の中から抽選でご覧の賞品をプレゼントします。

- Q1 ご希望の賞品番号・賞品名は?
Q2 アステン11月号を見てから「実際に行ったお店」と「行った感想」を教えてください。
Q3 焼き菓子のおすすめのお店とその商品を教えてください。
Q4 アステンへのご意見・ご感想をお聞かせください。

01

5名様

DVDつき 子宮美人ヨガ
(仁平美香著)
〔主婦の友社〕



02

5名様

タコサラダドレッシング、SSKマヨネーズのセット
〔エヌエスケイフーズ〕



03

3名様

リーベンバウム
(バウムクーヘン & カフェ リーベンローザ)



04

3名様

緑茶アールグレイ
南十字星(1.5g×20パック入り)
〔藍作園〕



ヤマト運輸

※ご記入いただいたアンケートや個人情報は静岡新聞社で管理し、賞品の発送および、よりよい紙面を作るための資料とさせていただく以外に使用することはありません。これらを発送のため外部に提供することはありません。

おせち料理

和洋中折衷料理 三段 ¥ 35,000 (20.2×20.2×6.3cm) 5~6名様分

日本料理 華雲 一段 ¥ 15,000 (23.5×23.5×6cm) 2~3名様分
二段 ¥ 25,000(税込)ございます。

中国料理 梨杏 一段 ¥ 15,000 (25×25×6.3cm) 2~3名様分

西洋料理 一段 ¥ 15,000 (25×25×6.3cm) 2~3名様分

和洋中三段 ¥ 35,000 (20.2×20.2×6.3cm) 5~6名様分

和洋中折衷料理 三段 ¥ 35,000 (20.2×20.2×6.3cm) 5~6名様分

【予約受付期間】12/20(木)まで 【お渡し日時・場所】12/31(月)11:00~18:00 ホテルアソシア静岡3階特設カウンター ※宅配便での配達も承ります。(送料1個につき¥700)

お問い合わせ・ご予約 和 Tel.(054) 271-2293 (華雲) 甲 Tel.(054) 254-4470 (梨杏) 洋 和中 Tel.(054) 254-4140 (宴会予約課)

●ホテルにてお受取りの方全員に、特製ラスクプレゼント!

新規にふわわしい食卓を彩る
匠の技が織りなす
至高の味をご堪能ください。

■模擬披露宴 (第1部) 10:00~ (第2部) 15:00~
○婚礼料理試食 (要予約) (第1部) 10:30~ (第2部) 15:30~
○人気ドレス・最新ウエディングアイテム展示
○チャペル・神殿・披露宴会場・ホテル内施設見学
○テーブルコーディネート展示

ご来館特典 ホテル特製バウンドケーキプレゼント!

フェア当日は、おふたりだけで自由に見学することも可能です。お気軽にご参加ください。

イタリア料理 アルポルト静岡

ランチコース ~冬の味わい~

11/1(木)~12/19(水)

12/26(水)~12/31(月)

¥ 3,500



お好きなデザートがお選びいただける人気の自家製デザートワゴンサービス付

コーヒーショップ パーゴラ

ランチブッフェ

11/1(木)~12/31(月) (12/20(木)~12/25(火)はクリスマスメニューが加わります。)

食べ放題(ノンアルコール付) お一人様 (平日) ¥ 2,300 (土日祝) ¥ 2,600

シニア(60才以上) (平日) ¥ 2,000 (土日祝) ¥ 2,300

小学生・中学生 ¥ 1,300 / 幼児(3才~小学生未満) ¥ 700

シェフによるデモンストレーション 「スイーツ」「パスタ」

ディナーブッフェ

11/1(木)~12/31(月) (12/20(木)~12/25(火)はクリスマス料金となります。)

食べ放題 & 飲み放題 お一人様 ¥ 4,000 シニア(60才以上) ¥ 3,500

小学生・中学生 ¥ 2,000 / 幼児(3才~小学生未満) ¥ 1,000

シェフによるデモンストレーション 「和牛」「ローストビーフ」

*写真はイメージです

JR静岡駅北口より徒歩1分のおもてなし

ホテルアソシア 静岡

Tel. (054) 254-4141 (代表)

アソシア静岡 検索

レストラン 営業時間 ランチ 11:30~14:30(ラストオーダー14:00)
ディナー 17:30~21:00(ラストオーダー20:30)

幸せが寄り添うアソシアのクリスマス
大切な時間に相応しい、クリスマスディナー

イタリア料理 アルポルト静岡
クリスマスディナーコース
12/20(木)・12/21(金)・12/25(火)
¥ 10,000 / ¥ 13,000(税込)
12/22(土)・12/23(日)・12/24(月)
¥ 13,000(税込)

鉄板焼 那古亭
クリスマスディナーコース
12/20(木)~12/25(火)
¥ 10,000 / ¥ 13,000