

＊  
asterisk ten  
10

# アステテン

2014 10月号  
vol.108

## 今月の＊キラリ

陶芸家のハコリエさんが焼いた  
アルファベットタイル。  
表札にしたり、ドアに貼ったり、  
オリジナルのテーブルを作ってみたり、  
みんないろいろ楽しんでいるみたい。  
土を薄く伸ばして型をあてて切り取っていく。  
コツコツ、コツコツ。  
こんな細かいこと良くできるねと言われるけど、  
大好きな作業なんですって。  
今日から10年目に入ったアステテンも同じ！  
ワクワクしながら、  
これからもコツコツ、毎月皆さんに！

撮影協力/NUW tel:053-411-6533

# ARIGATO OKAGE SAMADE IO NENME

特集

## 甘くて深い、 大人の京都。



asten people  
鈴木Q太郎

アステテン meets ぐるぐる  
記念日ケーキ



アステテン厳選ベッパ特集 いつも一緒に。

しずおかキッチン  
マグロの元気ステーキ

小さな旅  
藤枝・駅南エリア

お出かけグルメ  
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

ST. ALCOTT GARDEN

## 私とあなたの結婚式物語 ①

Wedding Story from MOTHER

今日は娘の結婚式

今日までの様々なことが頭に浮かんでくる  
学校であった楽しい出来事を 夜遅くまで聞かせてくれたこと  
部活動の試合に負けて 悔し泣きして帰ってきた日のこと  
初任給の記念にと 私たちにプレゼントを贈ってくれたこと...  
そして 初めて彼を私たちに紹介してくれたあの日のことは きっと一生忘れない  
今まで見たことのない幸せに満ちた笑顔に ほんとうは涙が出てしまおうだったのよ  
ふと振り返った娘は いつかの私の花嫁姿によく似ている  
成長したのね と心の中でつぶやきながら  
今日からこの子もまた新しい一歩を歩みだすんだ といつかの自分の姿と重ね合わせる  
キラキラと輝く笑顔に願う 幸せになってね...と  
大切な娘には 笑顔と幸せいっぱい結婚式を

## 無料試食付きプレミアムフェア 開催!

10/13(月)・19(日)・25(土)・26(日)・11/2(日)・3(月)

- 婚礼料理の人気メニューを体験
- リニューアルしたチャペルの音の響きを体験
- 会場見学・カクテル試飲・ロールスロイス試乗・DVD上映など

その他会場見学・ブライダル相談ができる!  
・オルコットウェディングカフェ(毎週土日)  
・ウェディング相談会(火曜を除く毎日)  
・お急ぎウェディング相談会(火曜を除く毎日)

詳しくはホームページをご覧ください



### ● アットホームで 小さなパーティー

本当に身近なゲストだけを  
自宅に招くような感覚の  
少人数からのパーティーも提案!



### ● 多彩な 挙式スタイルを

例えば挙式だけで記念日を  
例えばオリジナル挙式を  
多彩なプロデュース!



静岡生まれのアットホームな  
結婚式場と心に残る  
ウェディングストーリーを  
私達と一緒に創りませんか?  
人生の新しいドラマの  
幕開けをオルコットで...  
支配人 佐藤 嘉之



静岡ウェディング  
セント・オルコット ガーデン

〒422-8033 静岡県静岡市駿河区登呂5-19-38  
営業時間 / 10:00~20:00 定休日 / 火曜日

(ブライダルフェアのご予約)  
TEL.054-288-3388

セント・オルコット ガーデン 検索

https://www.facebook.com/stalcottgarden

もし手元にアルバムがあるなら聞いてみてほしい。  
制服で友だちと歩いた  
古都の街並み、神社仏閣、  
どこを切り取っても日本の歴史を、  
美をギュッと凝縮している、  
それが私たちの知る京都。  
大人になって再び訪れるとき、  
その街はどんなふうに見えるのだろう。

甘くて深い、  
大人の京都。



大人になって訪ねるなら。

修学旅行のスナップに残る京都は、少しばかり饒舌だ。教科書に登場する舞台、シンボリックな風景が、あのころの私たちの笑顔を彩る。  
あれから何年も過ぎ、修学旅行生にとって分かりやすい京都だけが、あの街の魅力じゃないのかもしれないということに、大人になった私たちは

付き始めた。細い石畳の路地のしっとりとした色あいに見入ったり、寺院の拭き清められた床に日本人ならではの美意識を感じ取ったり。  
例えば、左京区にある「詩仙堂」。16～17世紀にかけて徳川家康に仕えた石川丈山が余生を過ごした庵で、特に庭園は、秋には紅葉の美しさを求めて、多くの人が足を運ぶ。そんな「名所」が少し違った表情を見せるのは1～2月。凍てつく空気と常緑樹の深い

緑。京都の冬のピンと張りつめたような緊張感。  
はんなりと雅やかなだけではない、この街の凛々しい横顔にも、私たちは心魅かれる。

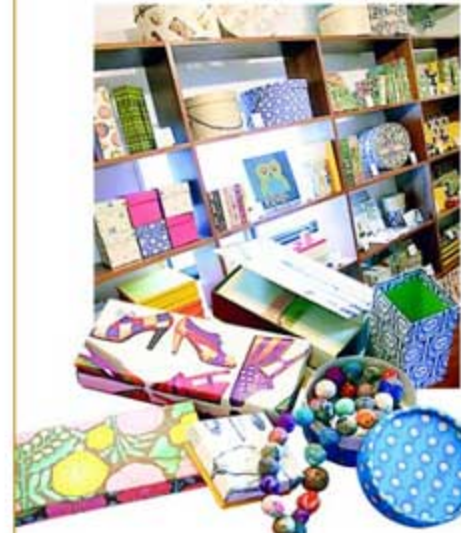
京都らしさ、は新しい。

京都を歩くと「今」と「昔」が、さながら経糸と横糸のように織り合わさっていることに気付く。この雰囲気

感じられるのが町家を利用した宿泊スポットだ。  
「葵KYOTO STAY」で人気の町家のいくつかは、かつて一般住宅として住まれていた場所。「バスルームやキッチンなどの水回りは最新のものに。逆に階段や間取りなどは極力そのまま残しています」と、副支配人の宇野暁さん。  
胎色に使い込まれた窓枠や、鴨居の意匠、そして高瀬川や鴨川を間近に望

むロケーション。そこに、北歐家具や和の骨董、選び抜かれたアメニティグッズが不思議となじむ。何十年前から「この土地でもっとも快適に過ごせるように」と建てられた空間で、別荘のように「ただただ、のんびり」とくつろぐ人が多いというも頷ける。

「BOX&NEEDLE」は全国でも珍しい「貼箱専門店」。大西景子さんは、京都で代々続く箱屋さんの4代目。和菓子や扇子、陶器など「京都の文化を包むもの」として使われた箱が、いつ



も捨てられてしまうことを子どもの頃から残念に思っていた。「一つ一つ職人が作る箱。その魅力を伝えたい」。そんな思いから生まれたのは、アート作品のような貼箱の数々。  
脇役だった箱から、インテリアとしても存在感のある「箱」へ。「空箱なんて売れない」という言葉にも怯まず突き進み、東京に続き、今年京都にアトリエを開いた。その決断の背を押したのは「技術は根付いている」という自信。「スタッフはみんな箱を作るし、紙につ



いても詳しい。ここから京都の技術の世界に発信していければ」  
昔からあるものを今の時代に合わせて提案する。あくまでも「京都らしさ」を残して。そんなしなやかさも、この街の魅力なのだろう。



溶け込む伝統。守る人々。

聖護院大根や万願寺とうがらしなど、京野菜と称されるものは京都各地の土地、採れる時期、それぞれに、他府県にはない違いや特徴をもつ。京都の人はその季節ごとの旬の味や色合いを、昔から大切にしてきた。  
「例えば、もともと質茂なすは、上賀茂周辺が主な産地ですが、どの種か、地域や農法、収穫方法によって、サイズも重さ、甘みや肉質も違います。でも、どれも種類だけでなく、違いがあっていい。それが京都の文化なんです」  
そう話すのは、創作料理の店「萬川」の萬川淳一さん。



「今も京都には振り売りというスタイルが残っていて、作った人がじかに家を回って売りに来ます。あの人はいつもこの時期になすを炊くから、こういうなすを作ろう、と食べる人のことを思い浮かべながら、野菜を作ってくれる。だからその人から買う」  
萬川さん自身も子どもの頃から作る人と食べる人との結びつきを身近に見て育った。

お招きになる方の個性を“輝かせる力”が、  
着物にはあります。  
「日本の伝承、今こそ着物。」

静岡駅前きもの井越

# 祝開店

オープン記念価格

「開店祭」

静岡駅前に移転いたしました。

お誘い合わせの心から大切に、  
お誘い合わせの心から感謝を込めて

きもの井越は、新しいも新たなに  
静岡駅前に移転オープンいたしました。  
今後お誘い合わせの心から大切に、  
お誘い合わせの心から感謝を込めて  
目印としてまいります。

TEL: 0120-001540  
静岡駅前通商店街18-12  
営業時間: AM10:00～PM7:00  
http://www.ikoshi.co.jp

【開催期間】 10月14日まで

オールアイズインジ  
THE TABLE

2014.11.7 FRI BRAND NEW OPEN

贅沢はいらない。トクベツがほしい。  
フツーに美味しいとか、フツーにこちよいか、  
それってフツーじゃないと思う。  
一見カジュアルなんだけど、どこかトクベツって感じが好き。

www.centuryshizuoka.co.jp

ホテル センチュリー 静岡

静岡駅南口より徒歩1分

おかげさまで7周年祭

「入ひ」とりこまを合わせたオーダーメイド中心の金鱗ですが、  
7周年の感謝を込めて、周年祭の時期限定で展示品を  
使った、こだわりの価格でご提供します。  
また特別に個数限定で展示品と同じ商品を「お樹種は変更可」からお作りします。  
手作りだからこそ伝わる思いがこもっています。  
この機会にお互いに入りを見ていただけたいと思います。

7th Anniversary

周年祭 10/4日～11/2日

コーナーTVボード  
[Material: 黒] W105×D48×H45cm

ダイニングテーブル  
[Material: 白] W150×D85×H70cm

センターテーブル  
[Material: 黒] W135×D55×H35cm

「あなたが出会った大切な家具。だからこそ  
最後までお付き合いさせていただきたいです。」

送り手から使い手へ  
手造り家具  
金鱗

静岡市駿河区北九丁2丁目38-9 TEL:054-201-2311 FAX:054-259-6313 OPEN:10:00～18:00 定休日:日/月無休 駐車場あり

http://kinrin.co.jp

焼津だけで食べられる！創意工夫の郷料理

# 秋の焼津魚堅三昧

やいづかつおさんまい

期間 平成26年10月4日～11月30日

料金をすっぴん！1,000円(税込)

豪華盛りへて賞品が当たるスキャンナートーナメントも実施！

焼津の水揚げ量全国一を誇る焼津。  
その焼津にて、郷を贅沢に使った料理  
「焼津魚三昧」を1店舗で提供致します。  
ぜひ、「賞味ください。」(客料1,000円)

焼のステーキ 焼のつけ玉丼 焼の三色丼 焼の小鍋

詳しくは、ブログ・Facebookへ

焼津魚三昧 検索

ブログ Facebook

【主催】焼津魚三昧実行委員会 (事務局:焼津市商業・観光振興課 電話:054-626-1175)  
【後援】焼津商工会議所 【協力】焼津市観光協会、(公財)焼津市振興公社、  
焼津駅前通り商店街(協) 【特別協賛】サッポロビール静岡工場

この事業は自治体センターの「コミュニティ形成事業補助金」の交付を受けて実施しています

「伝統って、そんな身近なコミュニティーの上に成り立っているんですね。それが日常だから「自分らが守らなうすんね」と思うわけです」  
一方で、新しい素材との組み合わせやレシピも数々生まれている。変化に柔軟に、それでいて伝統という一本の筋は決して壊さないように。「伝統」がどこか遠くのノスタルジーではなく、普段の暮らしに深く溶け込んでいる。それをもっとも強く意識できるのが「食」なのだ。

### 2000年の歴史を超えて。

「ここでは神話の世界が、今も受け継がれているんです」

そう説明してくれたのは、上賀茂神社の権禰宜、村松見男さん。歴史的な神社仏閣。史跡を多く擁する京都の中でも、もっとも古い歴史をもつ上賀茂神社(正式には「賀茂別雷(かもわけいかづち)神社」は「平安時代の姿をそのまま今にとどめている」と、平成6年、世界文化遺産に登録された。



「起源がいつなのか、実はよく分かっていません。分かっているのは、記録に残るよりもずっと前から、今も昔も同じ場所で祈りを捧げている、ということなんです(村松さん)」。社殿の向こうに見える神山(こうやま)に賀茂別雷神が降臨したこと、そこにまつわる神話に基づいて、葵祭(賀茂祭)などの神事が生まれ、休むことなく続いていること。21年ごとに遷宮を行うこと。

ここ10年でもライフスタイルが大きく様変わりしているのに、1000年、2000年変わらず繰り返す続ける。それが大抵ではできないことは、想像に難くない。数えきれないほどの京都の人々が時代を超えて「守る」ためにエネルギーを注いできたことも。

「IPS細胞やセラミックといった、世界から注目される最先端の技術が京



都から誕生しているのも、時代に合ったものを取り入れつつ、自分たちの技術や美を次代に伝えていこうとする土壌、気質があるからかもしれない」

変えない矜持、変えていく勇気。豊かな過去と千年単位の未来が、この街を照らしていることに、足を運んであらためて気付くのだ。

#### 秋から冬、京都旅行おすすめスポット

「秋の京都旅行で人気なのは、やはり紅葉。おすすめは旅情を誘う叡山電車で赴く鞍馬山。落ち着いた雰囲気の中で紅葉を愛でることができます。また、高雄あたりで散策しながら紅葉狩りなども素敵です。鞍馬山を中心としたツアーもご案内していますので、お気軽にお問い合わせください」  
SBSツアーズ 野澤修さん

#### DATA 詩仙堂丈山寺

京都市左京区一乗寺門口27番地  
075-781-2954 開門9:00~17:00  
●拝観料500円  
四季折々に趣のある庭園。紅葉の見ごろは11月下旬ごろ。

#### 葵 KYOTO STAY

075-354-7770 (予約電話 10:00~18:00)  
http://www.kyoto-stay.jp/  
八坂、鴨川ほか京都の風情を感じられる町家でステイ。

#### WORK&SHOP by BOX&NEEDLE

京都市下京区五条通高倉角町21番地  
jimukinoue bldg.3F.303  
075-748-1036  
月金13:00~18:00、土日祝12:00~19:00  
http://www.boxandneedle.com/  
箱作りのワークショップも人気。

#### 京・上賀茂 萬川

京都市北区上賀茂萬福寺町56-3  
075-781-6551 ※できれば予約を  
12:00~14:30(閉店)、17:00~24:30(閉店) 木曜定休  
http://www.mankawa.jp/  
旬の京野菜を使った創作料理。

#### 賀茂別雷神社(上賀茂神社)

京都市北区上賀茂本山339  
075-781-0011(代)  
美しい「立砂」は上賀茂神社のシンボル。

## 人気NO.1イエロー下地&ファンデーションが試せるセットで、簡単!潤う!肌悩みを自然にカバー!

発売以来 160万本のロングセラー

シミ くすみ 赤み

今なら、話題のテープ付!

かつぎ・デザインテープ + 使い方DVD

貼るだけで簡単! 今すぐリフトアップ

たまるやシワ、ほうれい線、さらに顔が引き上がる場所に貼って、手軽に肌をリフトアップ、テープの使い方やテクニックが分かるDVDもセットに!

たつぷり1カ月分(15g)

約20日分(5g)

まるで美容液! 伸び良く自然にカバー

保湿成分セラミド1-3 5種の植物エキスなどたっぷり配合

エクセレントミルクファンデーション ミニ(化粧下地)

SPF24 PA++

3大保湿成分配合

数量限定

通常価格 2,808円

# 1,780円

送料 無料

東京サロン TEL.03-3350-6500

大阪サロン TEL.06-6346-7400

REIKO KAZKI

TRIP TO KYOTO

## 残る歴史、創り出す未来

# 静岡伝馬町

## 今昔かるた

駿府城

東海道19番目の宿場町「府中宿」としたことから、ここ伝馬町の歴史は始まります。問屋場や旅館、本陣、脇本陣が通りに立ち並び、旅人や荷物、文書を次の宿場まで送る役割=「伝馬」の役目を果たしていたことに由来し、この名前が付けられたと言われてます。人々が行き交う華やかさと、江戸や上方の宿場町にはないのどかさ。そのふたつを併せ持っていた伝馬町は、その面影を残しつつ、変わりゆく今を発信し続けているのです。今までも、そしてこれからも。

歴長14年。

「(右)関川商会 [文庫] 054-273-7700

「(左)山田商会 [文庫] 054-252-1048

「(右)山田商会 [文庫] 054-252-1048

「(左)山田商会 [文庫] 054-252-1048

「(右)山田商会 [文庫] 054-252-1048

「(左)山田商会 [文庫] 054-252-1048

「(右)山田商会 [文庫] 054-252-1048

「(左)山田商会 [文庫] 054-252-1048

<b>ま</b> 万葉集 (株)西葉商会 新静岡店 054-251-1048	<b>れ</b> 写真材料 (株)杉山写真材料店 054-254-2667	<b>と</b> 東洋漆器の職人 小山忠文商店 054-252-1606	<b>あ</b> ベビーランドナカノ (有)中野乳母店 054-252-7788	<b>て</b> 伝馬町の歴史 ピリヤード:ポニー 054-252-7777	<b>ほ</b> 芳醇な香り 葉山珈琲 Dr.Beans 054-201-9994
<b>せ</b> 絆の味 キャトルフィーユ 054-271-7644	<b>地図</b> 静岡駅 至沼津		<b>ち</b> 新鮮野菜 給木豆腐店 054-252-5445	<b>こ</b> 和食の味 Salotto (ソーロイオ) 054-269-4637	

## 静岡グルメが当たる!!

# ぐるっとまちめぐりフェア 10/6月・20日

対象: 下記参加店で買い上げいただいたお客様に応募券を適量  
応募: 必要事項をご記入の上、フェア参加店舗に備え付けの応募BOXに投入してください  
発表: 当選ハガキをお送り致します。

<b>特賞A</b> 特月種 和風三段 約30日原産産品などでお肉の3倍分量が嬉しい、お肉の風味がより濃厚かつ伸びています。	<b>特賞B</b> 水産物産 静岡そたち すき焼用 (前ロー素肉1,000g) 30,500円相当	<b>特賞C</b> 静岡そたち サーロインステーキ (160gx3) 10,300円相当	<b>特賞D</b> 西洋菓子 シューマン 暮スベーション デコレーション6号 (直径18cm) 5,000円相当
--	--	---	---

静岡市 11月1日リニューアルオープン

主催/伝馬町発展会













10月は、魚でおいしく元気に！「いただきます」まで 20分

## しずおかキッチン

EPAやDHAなどの含有量が、魚の中でもトップクラスのマグロ。  
中でも血合い部分は、タウリン・ビタミンE・鉄など栄養価抜群！  
プロの下処理で、臭みもなく肉料理のようなボリュームなおかずが完成。  
スポーツの秋にピッタリのパワーがチャージできそう。

# マグロの元気ステーキ

### 材料4人前

マグロの血合い：300g / ゴボウ(ささがき)：1/2本 / ショウガ(すりおろし)：35g  
レッドオニオン(スライス)：1/2個 / オリーブオイル：少々 / オイスターソース：大さじ1  
果汁ジュース(オレンジ、リンゴ、パイナップルなど)：50cc / ネギ又はパセリ、スタチ、黒胡椒など：適量  
(A)醤油：50cc / みりん：50cc / 料理酒：50cc

1 マグロの血合いは、格子状に切り目を入れ、氷水の中で良くもみ洗いをする。水をギュッと絞り、ペーパータオルでしっかりと水けをふいておく。ささがきしたゴボウは蒸揚げる。



2 ①に塩コショウで下味をついたら、フライパンにオリーブオイルを熱し、表面を強火で焼いていく。ひっくり返して両面をしっかりと焼いたら、(A)とショウガを加え、蓋をして蒸し焼きにする。



(マグロの血合いの生姜焼き)

3 ②に火が通ったら、ふたを開け、オイスターソースと果汁ジュースを加えて、ひと煮たちしたら火を止める。皿に盛り付け、スライスしたレッドオニオンと蒸揚げゴボウ、ネギなどを飾れば完成!



臭みが出ないように しっかりと煮て下処理を!



今月の先生  
**久保田 満夫** Kubota Mitsuo  
魚河岸・大作(アスティ静岡東店) 販売  
血合いは値段も安く、栄養も豊富です。新鮮なものを魚店で買って、すぐに洗って(A)の汁に漬けて冷凍保存すれば、いつでも肉のように手軽に使えますよ。手に入らない場合はカツオを使用してもOK。店のまかないでもよく登場します。ゴボウと玉ねぎは(A)を入れた後に、フライパンで一緒に火を通せばさらにシンプルに作れます。  
tel:054-281-8700

asterisk(アスタリスク：\*)はギリシア語で「小さな星」、asterisk10(アステレン)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。



vol.108

【配布エリア】●静岡新聞発行に折込  
静岡市、藤枝市、焼津市、島田市、牧之原市、吉田町、川根本町

【2014.10.4】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)

asten@shizushin.com

http://www.asten.jp

静岡新聞購読のお申し込みは

☎0120-89-4311

※次回(11月1日発行)は「和食」特集

表紙：今月のキラリ

アルファベントタイル (縦4cm前後)

1個100円(税別)

問い合わせ: NUW

tel.053-411-6533

浜松市東区植松町5-9-8

12:00~18:00

**いたすらファントム**  
392 (税込)  
鬼火の炎、幽霊の目、ハロウィンのカボチャ、きんぎょの卵、くまの尻尾、パズルのピース、魔法の杖、魔法の杖、魔法の杖

**ウエディングスイーツカフェ**  
Café deux Valentin chambre d'hôte  
\*\*\* 独立美術館 並木通り BUS STOP 前 \*\*\*

## asten 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「アステレン編集部」  
FAX / 054-284-9129  
Eメール / asten@shizushin.com

締切

2014年10月17日(金) 当日消印有効  
※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10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賞品のプレゼントをします。

- 01 ご希望の賞品番号・賞品名は?
- 02 アステレン10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。
- 03 シーフード料理でおすすめのお店を教えてください。
- 04 アステレンへのご意見・ご感想をお聞かせください。

01 2~4名3種箱



プレオープンパーティーご招待券 ●11/5(水)18時~  
【ホテルセンチュリー静岡THE TABLE】

02 6名様

日頃のどん兵衛  
生うどん食感5食パック、  
生そば食感5食パック  
各1パックセット  
【日清食品】



03 5組10名様

藤枝  
シネ・プレゴの  
映画観賞券  
ペアチケット  
【藤枝シネ・プレゴ】



04 5名様

野菜をMotto!3種の温製スープセット  
【モンマルシェ】



05 5名様

エアソフィア・  
ハイパーBF600  
清涼ビーズセット  
【ハル・インダストリー】



プレゼント賞品はクロネコヤマトが10月下旬にお届けします

