

地区協・あれこれ

安全安心分科会 普通救命講習会を開催しました

7月31日(月) 13:30～16:00

地域にお住まいの方やお勤めの方にご好評をいただいているこの講習会も5回目となりました。今年は30名の方にご参加いただき、公益財団法人東京防災救急協会の方の指導のもと、胸骨圧迫や人工呼吸の仕方、AEDの使い方などを習得しました。

救急業務協力者等感謝状が授与されました

普通救命講習会の定期的な開催にあたり、新宿消防署より「当地区協議会の救急業務への尽力」に対し感謝状が授与されました。感謝状は角筈地域センター7階廊下に掲示しています。



生活環境分科会 環境・エネルギー関連施設見学会を開催しました

8月4日(金) 9:00～17:00 かわさきエコ未来館と川崎火力発電所

見学会に参加してくださった三木あおいさん(小学3年生)から、感想文をご寄稿いただきました。



はじめての見学会

三木あおい

私は、マンションの掲示板に、「バス見学会 かわさきエコ暮らし未来館と川崎火力発電所」というポスターを見て、発電所は、どんなところなのかなと思ったので、この見学会に参加しました。

見学会の朝、集合場所に行ってみたら、知らない大人が多く集まっていた。でもその中で、私に声をかけてくれた一人のおばあさんがいました。だれかな、と思ったら、西新宿児童館の活動でよさこいおどりをおどりに西新宿シニア活動館に行った時に知りあいになったおばあさんでした。おばあさんが私の顔を覚えてくれていたので、とてもうれしかったです。

見学会が始まると、私は、案内の人の話を聞きのがさないように、しっかりメモをしたり、まわりの人にヒントを教えてもらいました。

また、いっしょに見学していた大人に「発電所の建物の屋上は、およそ30メートルでしたが、実際に屋上に出てみて、どう思いましたか？」とインタビューをしてみました。

火力発電所では、発電所の歴史や、ビデオで発電のしくみを教えてもらいました。その後、実際に発電機を見せてもらいました。発電機はものすごく大きな音がしてとなりの人の声も聞こえません。発電機の中の温度は1,600度で、大きな歯車のようなタービンがものすごく回っているんだそうです。

点検中の発電機があり、実際のタービンを見られましたが、とても大きな歯車でびっくりしました。

かわさきエコ暮らし未来館では屋上に出て太陽光発電所も見学しました。

太陽光パネルが38,000枚もあるのだそうで、すごいなと思いました。

この見学会に参加して、火力発電所はすごいと思いました。太陽光などの再生可能エネルギーは環境にやさしい、と教えてもらいました。私が大人になる頃には、太陽光でもっとたくさん発電できるようになるといいなと思いました。



地域交流分科会「秋を探そう中央公園！」を開催します

11月24日(金) 11:00～14:00 雨天中止※

公園内散策ツアー、防災食体験、ランチタイムミニコンサート、秋の材料で工作といった内容で秋のひとときを新宿中央公園で過ごしませんか。※雨天の際は新宿パークタワー1階でランチタイムミニコンサートのみ開催します。

「わいわい地域交流！」の紙面作りにご意見・ご感想のある方、情報を掲載したい方、紙面作りに参加したい方、大歓迎！ご連絡をお待ちしております。次回も地域に密着した話題をお届けいたします。次回の発行は2018年1月の予定です。

【連絡先・発行元】

角筈地区協議会「地域交流分科会」事務局(角筈特別出張所内)

TEL: 03-3377-4381 FAX: 03-5350-2868 E-MAIL: tsunohazu@city.shinjuku.lg.jp

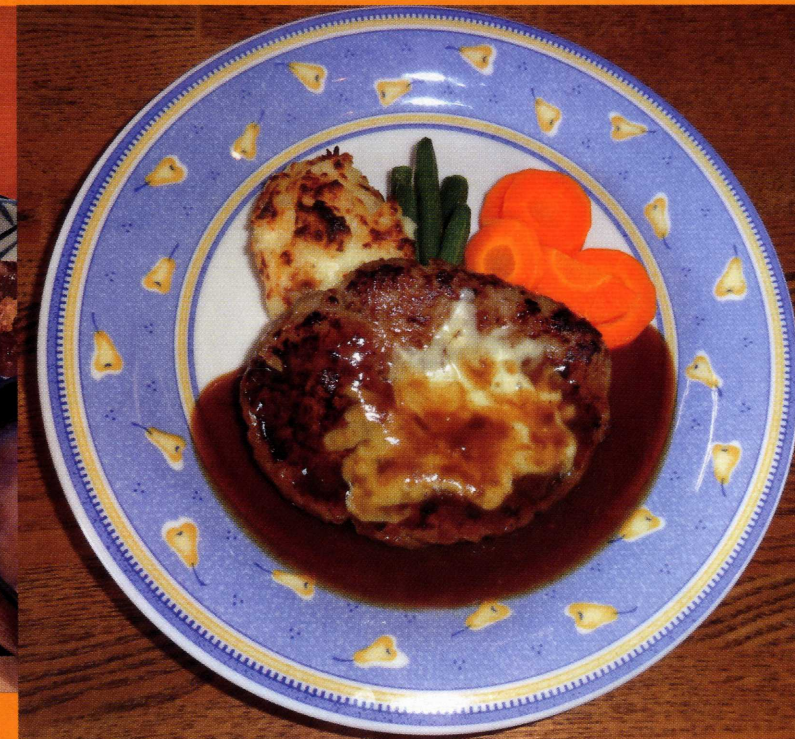
HP: http://www.city.shinjuku.lg.jp/soshiki/262200tsunohazu_01.html

西新宿地域情報紙 わいわい地域交流! 第44号 発行日: 2017年10月1日

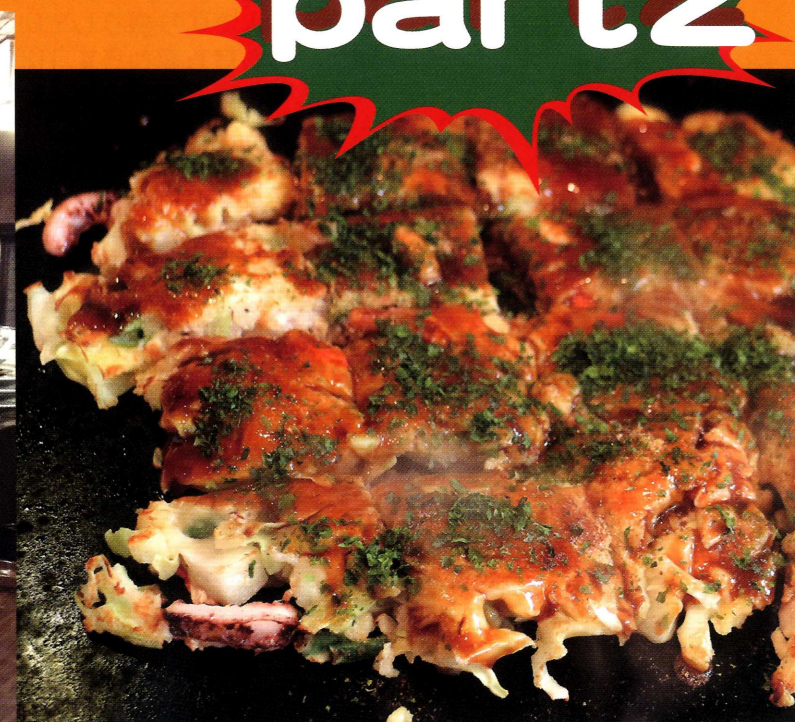


わいわい地域交流!

東京の中心、都庁のとなり、都会のオアシス
私たち地域住民のコミュニケーションをここから発信しよう!!



「地元の味めぐり」part2



ご好評につき、角筈地域で評判のお店をご紹介します

レストラン サントゥール 新宿住宅展示場の水道道路側の入り口近くにサントゥールがあります。1997年10月創業、今年で20周年となります。ご来店いただいた方に笑顔になってもらう料理をモットーに、アットホームなお店です。創業から自家製ハンバーグは人気メニューで、ソースは玉ねぎの入ったさっぱりソースと、チーズをのせたデミソースがあり、デミソースは自家製で牛スジ、鶏ガラなどじっくり煮込んだコクのあるソースが自慢です。玉ねぎソースはオリジナルソースで、お米は魚沼産コシヒカリを使用しています。夜はハンバーグと週替わりの料理の他に、ご予算にあわせて特別な料理も用意しています。お昼は近くの方、夜は地元の方などに親しまれているお店です。是非ご来店をお待ちしています。



所在地：西新宿 4-35-17
電話：03-3377-6958 定休日：土・日・祝
ランチタイム：11:30～14:00 ディナータイム：17:30～22:00
(聞き書き：Y.H.H.T)

彦 膳 創業は、平成9年9月9日。もともと日本料理の板前さんであったご主人の『本格的な日本料理を皆様に安く提供したい』という思いで、自宅の近くの夫婦二人でできるこの場所を開業したということです。実は昔、ご主人はロンドンの『日本クラブ』で板前さんをしており、今の女将もロンドンのほかのお店で仲居さんをしていて知り合いご結婚、その後女将は6年、ご主人は10年ロンドンで生活していましたが、日本に戻られ、いくつかのお店で板前をなさったあと今のお店を開業したということです。ところが、開業3年目にして、突然ご主人が倒れられてお亡くなりになったそうです。平成13年の暮でした。その後、新たに板前さんを雇ったりしながら、20年間女将として頑張ってきたそうです。今では、2人のお嬢さんが手伝いに来てくれて親子3人で切り盛りしているそうです。

特定の人気メニューはないが、今も昔も変わらず1000円で提供しているランチは、大人気で、すぐ売り切れてしまうそうです。開業当初のご主人の信念は変わりませんが、今は、やや家庭的でヘルシーなメニューになっていて、材料も国産のものを使用しているというお話でした。

ランチは、お魚とお肉の二種のメニューを週替わりで、夜には、女将も和服姿で接客。「お客さんとお話したりすることが、楽しいし好きです」と、やさしい笑顔でお話してくださいました。女将の生まれ育った地元なので、時々地元の方や、年に一度お嬢さんの小学校の時の校長先生を囲む先生方の会などもここ彦膳で集まっているそうです。



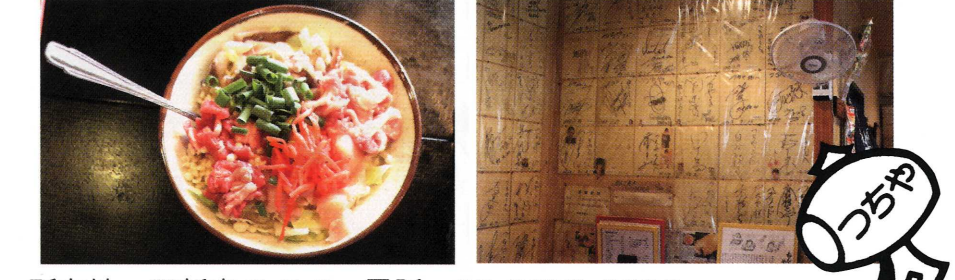
所在地：西新宿 4-36-13 松原ビル1F
電話：03-3320-5523
営業時間：昼 月・火・木・金 11:30～13:00 (水曜は昼休) 夜 月～土 17:30～21:00 (ラストオーダー) 定休日：日・祝・第三水
(聞き書き：M.M)

つちや 十二社通りを青梅街道に向かって左側、2017年11月にオープンするザ・パークハウス西新宿タワー60の手前にあり、創業から42年になります。

つちやは、お好み焼き・鉄板焼き・もんじゃ焼きのお店で、お好み焼きの「つちやスペシャル」「海鮮スペシャル」は、生ビールに合う絶品です。粉にはこだわっていて、酵素とアミノ酸が入った小麦粉を使用しています。

近辺に数多くあるホテルの紹介で外国のお客様も多く、イングリッシュメニューのご用意もあります。また、外国からのお客様は壁に貼ってある大きな世界地図の自国の上に、ピンを差していくそうです。

有名人の来店も多く、大竹しのぶさん・中村七之助さん・大杉漣さん・天童よしみさん・笑福亭鶴瓶さん・小栗旬さんらのサイン色紙が壁一面に貼ってあるのは圧巻です。



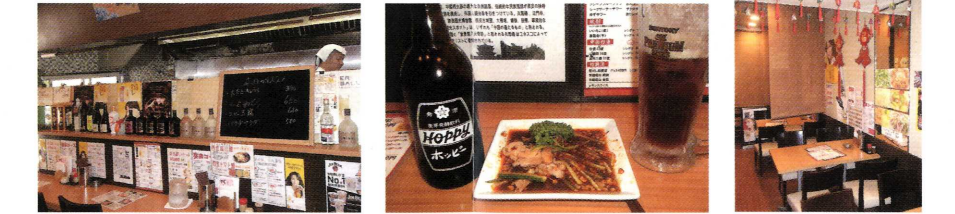
所在地：西新宿 5-5-6 電話：03-3373-8206
営業時間：17:00～23:00 定休日：月 (聞き書き：M.I)

中国菜館 天然坊 お店の女主人は中国の方で、日本語をあまり話せないが、なんとか聞き出してみた。此処の料理は中国中部の陝西省の省都西安(人口800万人)の料理で、日本人にはあまりなじみがないので、お品書きは日本人に分かりやすいように書き直してあるそうです。

たとえばメニューの中に「よだれ鶏」というのがありますが、よだれが出るほどおいしいことから名付けられた料理とのこと。早速注文してみると(650円)、蒸した鶏肉を千切りにして細切り胡瓜を添え、ラー油と唐辛子の入った独特のソースがかかっている。食べてみてソースが舌にふれるとしびれるような感覚がある。人によってはやみつきになる独特の食味である。

このお店は10年ほど前に前経営者から今の主人が買い取ったもので、それ以前はどうなっていたのかまったくわからないそうです。

この辺りは最近サラリーマンが増えて、ランチ営業がいそがしくメニューも西安風ではなく、ごく普通の中華料理を提供しているそうです。営業第一に考えているようですね。



所在地：西新宿 5-3-15-102 電話：03-3377-0199 定休日：日
営業時間：月～金 11:30～15:00 17:30～翌2:00 土・祝 11:30～15:00 17:30～22:30 (聞き書き：H.I)

釜 田 角筈区民センター前の信号(水道道路側)を渡り、細い路地に入った所にあるお店ですが、地元では知らない人はいないくらい有名な店です。

創業は昭和55年。当時は「そば・うどん店」でしたが、現在は和食中心の居酒屋店として親しまれています。お隣のお米屋さんが経営しているので、何よりお米がご自慢とのこと。季節ごとにいちばんおいしい銘柄のお米を仕入れていらっしゃるそうです。そのこともあってランチの混み方は尋常ではないので、比較的空いている11:30頃に行く方がよいことを付け加えさせていただきます。



所在地：西新宿 3-8-13 電話：03-3377-1813
営業時間：昼 11:30～13:30 夜 17:00～22:00 (ラストオーダー) 定休日：土・日・祝 (聞き書き：H.S)

わがまちの区境



左が西新宿 4-22 右が渋谷区本町 3-5
山手通りを背に都庁が望める区境