第3号 2010. 12

「サイちゃん通信」

西大寺の情報を発信していきます。情報提供もお待ちしています。

【発行元】
岡山商工会議所西大寺支所
岡山市東区西大寺中3丁目6-15
TEL086-942-0101
FAX086-942-0103

西大寺銘菓といえば？

「笹の葉せんべい」と、答える方が多いのではないでしょうか。

しかし、西大寺以外の方はあまり知らないのが現状。その「笹の葉せんべい」をより多くの方に知ってもらいたいと、西大寺高校商業科の生徒が、授業の一環で取り上げ、商品企画・販売を手掛けました。

新しい味『いちご』・『ココア』の2種を西大寺の菓子店「松風堂」と共同開発、11月13・14日に天満屋岡山本店で販売しました。

今後は、12月19日（日）の西大寺朝市で販売され、西大寺のPRに一役買ってくれています。

【天満屋岡山本店で高校生が元気☆に販売】

【パッケージも高校生がデザイン】

～笹の葉せんべいの歴史～

江戸時代末期、小麦粉・砂糖・鶏卵を混ぜ合わせた原料を細かく切って焼いたものを子供のおやつにしたものが始まり。その形が吉井川に多く自生していた真竹の葉に似ていたことから笹の葉せんべいと呼ばれるように。

今でも素朴な味で、ご家庭で、またお土産にと親しまれています。

お土産には、是非
笹の葉せんべいを！

●現在、西大寺で笹の葉せんべいを作られているのは、下の三店舗。
同じ笹の葉せんべいとあなどるなかれ。それぞれ特色がありますので、是非お試しあれ！

松風堂

西大寺高校とのコラボレーションに快く協力。高校生の発想に刺激をされたとか。笹の葉せんべいは手焼きにこだわり、やや細長い形状。お店ではせんべい以外にも、和菓子等も販売しています。

西大寺中1-12-10　☎942-2746

塩見常盤堂

定番の笹の葉せんべいに加え、アーモンドとピーナッツ入りのせんべいも15年ほど前から登場。水を一滴も使わない伝承の技に、機械も取り入れながら、三代目若主人が伝統の味を守ります。

西大寺中1-15-2　☎942-2203

万代笹の葉せんべい

120年ほど前から続く、笹の葉せんべい一筋の老舗。四代目ご主人が、丁寧に焼いているので量産はできないとのこと。香ばしくこんがり焼いています。包装紙に「元祖」の文字が光ります。

西大寺浜584-3　☎942-5196

簡単ヘルシー

～手軽にできる情報をお届け～

今回のテーマ『ピラティス』

みなさん「ピラティス」をご存知ですか？
10月から百花プラザで開講したピラティス教室で、肩こりや腰痛などを解消してみませんか？
ピラティスは、そもそも傷病者のリハビリや虚弱体質改善のために開発されたもので、身体に無理な負荷をかけることなく、筋力や持久力、柔軟性を高めてくれるエクササイズ。うれしいことに運動習慣のない方でも安全に行えます。ピラティス特有の呼吸法で腹筋を引き締め、身体の中から整えましょう。もちろん気持ちもリフレッシュしますよ！

ピラティスサークル岡山
■レッスンは完全予約制
■料金　5回チケット￥4，500
　　1回チケット￥1，000
■場所　百花プラザ（西大寺南1-2-3）
■日時　木・日のうち月4回11：00～12：10
　　（日時は不定のためお問合せください）
■予約・お問合せ
　Tel：080-3059-4173（延原）
　Mail：pco2010-tama@i.softbank.jp
　メールマガジン　http://www.mag2.com/m/0001200611.html

写真①

写真①
インストラクター
延原珠絵さん（左）
坂田志帆さん（右）
ピラティスの世界的ブランド“STOTT PILATES”の認定インストラクターです。

写真②

写真②レッスン風景
レッスンは10人までの少人数制。動きやすい服装で、汗ふきタオルと水分補給用水の持参だけでできます。

となりのキラリ☆さん

～西大寺でキラリと光る人を紹介していきます～

レストランオーナー
まつい　くにひろ
松井　邦洋さん（42）

吉井川の河畔にある、テラスが目印のかわいらしいお店のご主人。
金融機関勤務から脱サラし、酒屋での修行中にワインに出会い追及するうちにチーズにも心酔。そして、３代続いた日用雑貨店からリニューアルし、「ワインとチーズの店」オープンへ。当初は販売をしたかったが酒類販売免許がすぐにはとれないということで、飲食でスタート。驚きなのは開業を期に、料理を独学で勉強されたこと。ワインが飲めて、選りすぐりのチーズを使った本格的な料理・スイーツが楽しめます。もちろん、店頭では世界中から取り寄せたチーズの販売も。これからの季節にはご主人厳選素材のチーズフォンデュがお薦め。なお、チーズを使っていないメニューもたくさんあるので、苦手という方もご心配なく。

ワインとチーズのお店
Repondre　Haruya　ルポンドレ・ハルヤ
西大寺浜166-1
TEL086-942-2783
URL　http://www.optic.or.jp/saidaijicci/haruya/index.html

【営業時間】
ランチ　11:00～14:30
カフェ　14:30～17:30
ディナー　17:30～20:30(OS)　※要予約
　（予約がない場合は17:30閉店）
定休日　日曜日（日曜日の予約は応相談）

西大寺の逸品

街のあらゆるいいモノを紹介！

■100年の歴史、雄神（おがみ）のヤーリー■

秋から冬にかけて西大寺地域の食卓にのぼるヤーリー。
JR西大寺駅の北東に位置する雄神地区の農家20数軒で栽培され、生産高は実に全国の90％以上とも。
栽培の歴史は古く、始まりは明治時代から。水はけのよい小高い山の斜面とミネラルを含む土壌が適し産地に。
中国原産で、鴨の姿に似ているところから漢字では「鴨梨」、そして一番の特徴はその香り。「香り梨」と呼ばれるほどの芳醇さが魅力です。
梨農家の塩見勤さんによると、大きくて表面がなめらかなものが美味しいとのこと。「病気にかかりやすいうえ、今年の夏は雨が少なく散水作業が大変でした。」と塩見さん。
10月初旬に収穫、1か月あまり倉庫で熟成した後、11月中旬から、お歳暮シーズンの12月中旬まで出荷されます。
ひと玉ひと玉、大事に育てられた真心が伝わります。

岡山特産の
贈答品として全国へ

塩見さんご夫妻

コロンとした姿が
鴨に似ている？！