

「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

◇◇再び◇◇

西大寺・五福通り

「ALWAYS 3丁目の夕日」

の映画ロケ地に！！



2005.01
ロケ風景

五福通りってどこ？



昭和前期の古い商家の町並みが今も残る「西大寺 五福通り」。来年公開される3作目のロケ地に再び選ばれました。映画のロケ地にもなった五福通りの魅力を、改めてご紹介します。

なぜ、「五福通り」なの？

観音院の御福窓が名まえの由来です。

五福通りってなにがあるの？

映画のロケ地になるきっかけとなったのが、昭和初期の風景が今でも現存する看板建築の建物です。(昭和初期の東京には看板建築の建物がたくさんあったそうです。)

看板建築とは、和風の建物の前面を平坦(軒を前面に出さない)にして装飾を施したもの。外観は洋風ですが中に入ると和風であり、上から見ると瓦の屋根になっています。昭和初期の道路拡幅に伴い改修され、現在の姿になりました。

建物によって違う装飾などをじっくり眺めながら、春散歩を楽しんでみてはいかがでしょうか♪



風情ある建物が並んでいます

ちよつと寄り道☆ 西大寺B級グルメ？！

いろいろ
具材が
入ってます



味の
アクセント
に削り粉

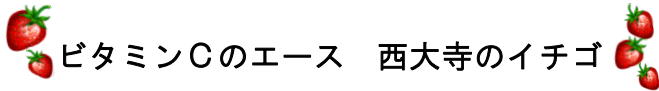
薄く
伸ばした
生地

昭和の初期頃、観音院の仁王門で『一銭洋食』というものが売られていたそうです。

メリケン粉を水で溶き鉄板に薄く伸ばし、ねぎや紅しょうが・ちくわなどを上にのせ、包み焼いたもの。簡単に言えば、お好み焼きの原型です。新聞紙にひょいっと入れて渡してくれたとか。

「なつかしい。」と言う声を聞き、4月に開催される『わっしょいカーニバル2011』で一銭洋食を復活させます！乞うご期待☆

知ってる!?西大寺 ~西大寺を再発見~



プランターを腰の高さへ設置した高設栽培でコスト削減、省力化に成功

晴れの国・岡山にあふれる陽光を受けビニールハウスの中ではよく可憐なイチゴが鈴なりに。西大寺のイチゴは大粒で上品な甘みとさわやかな酸味が特徴。出荷量は県内の3分の1を誇ります。朝、収穫し翌朝には市場へ。鮮度を優先した高い品質管理をおこない、赤く熟れているけれど歯ごたえもしっかり。

「おいしいイチゴを選ぶポイントはみずみずしく艶があり、表面の粒がしっかりくぼんでいること。また先の方が甘いのでヘタ側から食べるのもコツ。」とJA岡山いちご部会長の那須敬策さん。さっぱりとした「さがほのか」、甘みの濃い「さちのか」に加え、来年以降、ビタミンCたっぷりの新品種「おいCベリー」を栽培予定とのこと。新鮮な地元産イチゴを食べ比べてみてはいかがでしょうか。



大きなのぼりが目印!

西大寺産のイチゴを是非ご家庭で

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~



昨年6月、西大寺緑花公園西側の県道沿いに、西大寺では珍しいお店がオープンしたのをご存知ですか? 足つぼ・整体は日本語勉強中の韓国のご主人が担当。スポーツマッサージも取り入れ、身体を整えていきます。毎日来られる常連さんもいるとか。ネイルは元劇団員の元気な奥様が担当。主婦の方が気軽にリフレッシュできる場となっており、上は80代の方も。ネイルの後に足つぼなんてことができるのも、このお店の特徴。

知人の紹介で知り合った二人は、通訳を交えながらの韓国・日本間の遠距離恋愛を経て、韓国で結婚。それから10年経った3年前、一大決心をして、奥様の実家のある西大寺へ。お子さんはなんと5人! 上は小学5年生から下は5歳までと、子育てにも奮闘中です。

店名の「ピングレ。」とは、韓国語で「笑顔」。このお二人が、西大寺にたくさんの笑顔を届けてくれるはずですよ。

韓流足つぼ・整体&ネイルサロンオーナー

岡崎真里子さん チェ・ジョンシクさん

韓流足つぼ・整体&ネイル
ピングレ。

西大寺中野25-4
TEL086-238-5586

【営業時間】
9:30~19:00 (営業時間外も相談に応じます)
定休日 木曜日

◎クーポン情報◎

「サイちゃん通信見たよ!」の一言で
20%OFF(1回限り) 有効期限H23.5.31
ピングレ。

西大寺の逸品 街のいいモノを紹介!

■西楽庵の和菓子■

春といえば、行事も多く、お茶菓子を用意する機会も増えますね。そんなときは是非お試しください「和菓子」が今回の逸品。初代主人と後継者の息子さんが、手作りにこだわって作る四季折々の和菓子です。春は花見だんごに始まり桜餅、4月後半からは柏餅、と同じ春でも商品が入れ替わります。

その中でも、一年を通じて根強い人気なのが「きんつば」と「調布」。「きんつば」は、甘すぎない粒あんで上品な味わい。「調布」は、中のしっとりやわらかいお餅が何とも言えません。どのお菓子も保存料を一切使用していないので、からだにもやさしいですよ。



雰囲気のあるのれんが目印



柏餅はもうすぐお目見え



不動の人気
「きんつば」と「調布」

西楽庵 西大寺中1-14-26
TEL086-942-0668
【営業時間】 10:00~19:00
【定休日】 月曜日