

ちょっとした、得する！耳寄り情報

Vol. 67

てんこもり



発行：丸ス産業株式会社 「てんこもり」編集部
TEL：0574-72-1318 FAX：0574-72-2739

新年度スタート。春爛漫の暖かな日差しが
何よりうれしい季節となりました！



ニコー メその1

ぶらり道の駅 を訪ねて

揖斐郡池田町にある

【道の駅 池田温泉】の取材に行ってきた



た。この道の駅は池田温泉に隣接しており、天然温泉の足湯が利用できるので運転の疲れを癒して

くれます。新鮮野菜や特産品を買い求めることができる他、多くのショップや子ども広場も楽しめます。バウムクーヘンの専門店【よしや】さんは、焼き立てのバウムクーヘンを購入できます。人気はバウムクーヘンプレーン味です。他にも色々な味のバウムクーヘンがあり、季節によって違う味が楽しめます。池田温泉パンの【たち川】さんは焼き立てパンがいただけます。池田山の天然水と厳選した高級小麦粉が合わさることで、耳まで柔らかい食パンになっています。私は、楽天市場全国食パンランキング1位の「高級旨食パン」と「高級あん食パン」を購入しました。一緒に訪れた子供たちも、バウムクーヘンや食パンを美味しくいただき、食感がすごいと絶賛しておりました。私のおすすめショップは【甘味処池田茶屋とり沢】の鶏ちゃんラーメンです。岐



ニコー メその2

丸ごとトマトのキーマカレー 「経済産業大臣賞」を獲得！

白川町の食品製造販売業「一力屋」さんが考案した「丸ごとトマトのキーマカレー」が、全国商工会連合会の審査会型ビジネスマッチングイベント「バイヤーズルーム2023」で、「経済産業大臣賞」を獲得されました。県内初の快挙だそうで、受賞報告と試食会が、本年1月に県庁で行われました。

受け先行きが暗くなりまして。売り上げは減少し、冷凍設備の投資負担も重くのしかかってきたそうです。お店を二人三脚で支えていた女将さんは疲労が重なり「もうここまでか」と弱気になったそうです。残り火がくすぶる中、付き合いのある農家さんとの会話で、白

阜島の奥美濃古地鶏で作った鶏ちゃん、ラーメンの相性は抜群で、人気メニューのひとつです。他にもうどんやそばのメニューもあります。道の駅イベントが毎月催され、4月は2日間開催予定です。4月13日(土)クラブ系フリーマーケット10時～15時、4月27



日(土)フリーマーケットin道の駅池田温泉10時～15時があります。お近くのお出かけの際は、ぜひ一度こちらへの道の駅にお立ち寄りください。☆営業時間 10時～17時 ☆所在地 岐阜県揖斐郡池田町片山1953-1 ☆駐車場 大型車13台 普通車15台 ☆休業日 毎週水曜日(祝日の場合は翌日) ☆TEL 0585(45)0037 by大西



の変化と
いった向
かい風を
正面から

川町特産のトマトの中に岐阜県産豚肉を使ったカレーを詰め込んだ「丸ごとトマトのキーマカレー」のアイデアが浮かび、商品化に漕ぎつけました。商品化できたものの、店頭販売だけに頼ってはいけません。生産農家の期待にこたえることができず。そこで地元商工会に相談したところ、全国的なイベントに参加する提案を受け、ここで見事最高の栄誉を獲得されました。早速、大手百貨店のカタログギフトに掲載されることが決定し、お客様が全国・世界に広がる夢が生まれました。私事で恐縮ですが、普段、できない理由を過疎地のせいにして並べている自身のことを恥じました。窮地から活路を見出そうと奮闘される一力屋さんの姿に勇気をいただいたので、この場をかりて最大のエールを送ります。☆一力屋 ☆岐阜県加茂郡白川町赤河103 7 ☆TEL 0574(73)1037 by鈴村



写真提供：白川町商工会

ニコー
メその3
美味しい
お店のご紹介

今回ご紹介させていただくのは、大垣市にある「大垣お魚市場」さんです。このお店は、お値打ちに新鮮な刺身が食べられるので、テレビの情報番組などで度々紹介されています。取材に訪れたのは13時過ぎでしたが、駐車場はほぼ満杯。受付を済ませてから案内してもらおうまでの間、車内で順番を待つことができますので助かりました。

店内奥にあるテーブル席に座り、「厳選刺身定食」(1,750円)と「煮魚定食」(1,480円)を注文しました。「厳選刺身定食」は大きめの有頭海老と、新鮮な魚介類6種の刺身が盛り付いてあり、ボリュームと美しさに目を奪わ



れました。小鉢にほたるいか、みそ汁にもずくが入っており、茶わん蒸しも出汁が効いていました。「煮魚定食」は卵を持ったカレイの煮つけでした。まるっと一匹ある煮魚に、刺身や小鉢、茶わん蒸しがついています。下処理が丁寧なので食べやすく、火の通りも完璧なので普段魚を綺麗に食べる事が出来ない私も美しく食べる事が出来ました。

毎週火曜日は
大垣お魚市場Day
通常価格の300円引き!
日替り丼 1,380円が **1,080円!**
海鮮日替り定食 1,480円が **1,180円!**
毎週火曜日は皆さまどうぞ一緒にたくさんのお店をお待ちしております
お魚の心も大切に扱っています
価格・メニューは毎日異なる場合がございます

取材は二人でおじやましました。話が弾み、お腹と心が満たされ幸せなひと時を過ごすことが出来ました。夜のディナーは予約することができそうです。今回食べたメニュー以外にも、お店のお勧めとして八種の「海鮮丼」1,780円(看板メニューだそうです)、MEGAエビフライ定食2,280円があります。



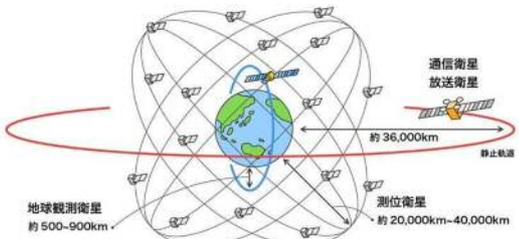
おわりにお得な情報を紹介します。毎週火曜日は大垣お魚市場Dayとして、日替り丼(通常1,380円)、海鮮日替り定食(通常1,480円)がそれぞれ300円引きにて提供されます。お時間の都合のつく方は火曜日がお得ですよ。皆さんも一度ご賞味ください。☆「大垣お魚市場」岐阜県大垣市長沢町5-38☆TEL 0584(71)9119 ☆ランチ11時~14時30分(L014時) デイナー17時30分~21時30分(L021時) by 竹内

ニコー
メその4
2次元の
種

今回は人工衛星の話です。「だいち」は地球観測衛星の名前で、地図作成・地球観測・災害状況の把握・資源探査など、幅広い分野での利用を目的に実用化されました。先日、神奈川県鎌倉市の某所にて、ALOS-4(だいち4号)が公開されたので調べてみました。開発費は320億円、ALOS-2(だいち2号)の後継機にあたります。日本

が継続的に開発してきたLバンド合成開口レーダが搭載されます。では、用語をザックリ説明しますね。Lバンドは1GHz帯の極超短波のことです。合成開口レーダは直線上を移動しながらパルス状の電波を地上に発射し、地表面からの反射波を受信する方式で、反射波の大きさと位相を観測する技術です。レーダによる観測は夜間でも使え、天候の影響を受けません。ALOS-4では空間分解能(3m離れている点の違いが把握できる能力)を維持しつつ、観測幅が現在より4倍(200km)に拡大されます。ここが凄い部分です。例えば、解像度の高い観測を行うには、衛星の軌道高度を下げて近くから地球を観測するなどの方法が考えられますが、一般に高度が低くなると衛星から一度(視野)に

リモートセンシング技術センターHPより引用



が狭くなります。すると観測に時間がかかるので観測頻度が低下(時間分解能の低下)します。ALOS-4は新技術でこの問題を解決しているのです。地殻・地盤変動などの観測頻度が向上すると云われています。これまで日本全土の活火山を観測しようとするのと、1火山あたり年4回程度しか観測することができませんでした。ALOS-4は観測頻度を2週間に1回まで向上します。異なる時期に観測したデータの違いを調べることで、火山活動や地震などによって、地盤がどれだけ動いたかを数cmの精度で測定することが出来ます。火山活動、地盤沈下、地すべりなどの異変を平常時に発見できるようになり、国民に注意喚起できます。今日、地球観測データが蓄積されてきました。データを活用して、どのような新しいサービスを生み出していくかは使う人の判断です。アイデア次第で、誰にでもビジネスチャンスがあります。億万長者目指して頑張りましょう!
by FAT かつう