ちょっとした、得する！耳寄り情報　Vol.7

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

平成21年もよろしくお願いします。

新年明けましておめでとうございます、と言うには少し遅いかもしれませんが・・・（笑）今年もよろしくお願いいたします。

さて、この「てんこもり」も無事に第7回目の発行をさせていただくことになりました。旧年中は、読者の皆様から様々なご意見やご感想、また編集テクニックについてもご指導をいただき本当に感謝しております。今年も皆様にちょっとした耳より情報、少しだけ楽しい、ホットする時間を提供させて頂けるようこの「てんこもり」の発行をして参りますのでどうぞよろしくお願いします。今回は、特集としてわが丸ス産業株式会社があります地元白川町の話題を中心に紹介させていただきます。

メニューその1

ご当地検定 白川町版が完成！？

地元、白川中学校の1年生が総合的な学習の時間に「とことん白川・ふるさとリサーチ」というテーマで、白川町の自然環境や文化、歴史、産業の特徴や課題を学習し、その学習のまとめとしてご当地検定の白川町版「白川検定」を作成し、それを町で活用してほしいと昨年の9月30日、生徒代表の3人が役場を訪れ今井町長に「白川検定」のファイルを手渡したそうです。「白川検定」は全60問の4択クイズ形式で、「白川茶編」「東濃ヒノキ編」など5項目に分けられており、「茶畑の標高？」など難易度の高い問題も含まれているそうです。

この記事をつくりながら、自分のふるさとの歴史や産業について勉強する時間をつくってないなあと感じました。今年は、わがふるさとを知ることからはじめようと決心しました！

by 安江

メニューその2

道の駅「美濃白川」ピアチェーレが15周年を迎えました

昨年の10月15、16日の2日間、道の駅「美濃白川」ピアチェーレが15周年を記念して感謝祭を行い、多くの人でにぎわいました。同施設は、農畜産物加工展示販売施設として平成5年7月にオープンしました。以来、国道41号線を行き来する人たちの、くつろぎの場として多くの方々から愛される施設となりました。

当日は、施設内でのお買い物、千円ごとに1回引くことができる抽選会が行なわれ、高級白川茶やデカロース（白川ハム）などの賞品が並び、2日間で用意したすべての商品が無くなるほどの大盛況ぶりだったそうです。私もよく利用させていただきますが、個人的には、売店で販売している焼きたてフランクフルト（白川ハム）がお勧めです。読者の皆様も立ち寄られた際には、ご賞味ください。

by 柘植

メニューその3

薄くても安心？

薄層構造の耐震補強工法「PP工法」を紹介します。PP工法は、PPMGモルタルと補強鉄筋を用いた薄層巻き立てによる、既設RC橋脚の耐震補強工法です。河積阻害や建築限界等で、RC巻き立て補強が不可能な場合に有効です。

PP工法の特徴としては、

①薄層（標準t＝50～90㎜）で施工可能

②死荷重の増加が少なく、基礎への影響が小さい

③材料が無機質系の為安全性が高いので、水中生物への悪影響も低く環境に優しい

④複雑な形状の構造物にも適応が可能

があります。詳しい事は丸ス産業維持補修事業　安江までお問合せ下さい！　by安江

メニュー その4

ヘボの食文化を伝承「ヘボの巣コンテスト」

昨年の11月9日、美濃白川クオーレふれあいの里で第11回ヘボの巣コンテスト（東白川タカブ研究会主催）が行なわれ、愛好者など約350人が会場を訪れました。この催しは、昔からこの地域で食されてきたヘボ（クロスズメバチのことをこの地域でこう呼ぶ）の食文化を伝承しようと毎年開催されています。

コンテストには、白川町、東白川村をはじめ、遠くは長野県の愛好家が、飼育した「ヘボの巣」53点を出品。当日は、防護服に身を包んだ研究会の会員が、木箱などに入れられたヘボの巣を丁寧に取り出し計量していました。最も重量のあった巣は金田恵理花さん（長野県阿南町）の約6・7kgでした。

個人的な意見としては、ルックスは良くないけど、本当においしいです！とにかく一度食べてみてください。でも、お寿司やさんで値段聞かないで頼むのは危険ですのでご注意ください（笑）by大岩

メニュー その5

あんしん豚で安心を

藤井ファームのご紹介です。藤井ファームは加茂郡白川町の自然豊かな霧越高原で養豚を行なっているのですが、その飼育方法が驚くもので「薬を一切使わない」方法なんです。つまり、抗生物質・殺菌剤・ワクチン・ホルモン剤・駆虫剤などの薬を一切使わずに養豚を行なっているのです。それで育てられたのが〝あんしん豚(とん)〟です。

最近、食の安心・安全についての問題が大きくとりあげられている中で藤井ファームのHPにある、藤井拓男さんの言葉に感動したので紹介します。〝同業者には、「無薬でその値段では安すぎる。その値段では無薬でやっていると言っても誰にも信用されんぞ」とも言われます。でも藤井ファームでは、高い豚肉ではなく誰にでも買っていただける値段で、皆様に喜ばれるものを提供したい！と考えています。〟

私も地元ですので、よく購入し実際に食べさせていただいていますが、理屈無しでおいしいです！今後、ネット販売も準備してみえるそうで、詰め合わせセット等の写真をHPで見ることが出来ますので一度のぞいて見てみてください。本当にお薦めです！

「藤井ファーム」加茂郡白川町黒川6306−4　TEL 0574−77−1716

http://www.anshinton.co.jp/　by藤井

※←写真　お手軽セット　2，100円

メニュー その6

おいしいお店紹介します

今回のおいしいお店紹介は、関市にあります中華料理屋「にいはお」さんです。にいはおさんでは本格中華をリーズナブルな価格で味わうことができます。毎年、中国本土に出向いて行き、乾物や中国茶を買ってくるほど素材にはこだわりをもっていらっしゃるとのことです。

お昼のメニューは、中華粥のランチ840円、中華粥のコース1，500円、夜は、単品で、大エビのチリソース(6尾)945円、マーボー豆腐890円などがあり、また要予約で、3，000円コース（2名様から）もあるそうです。器がとてもおしゃれですよ。

是非一度、素材にこだわった本格中華料理を食べに行ってみて下さい！

「にいはお」TEL0575−23−8510　http://www.niiiha-o.com/　by島﨑

関市円保通3丁目4-23-106

てんこもり編集部より ひとこと

今回の「てんこもり」いかがでしたでしょうか？今回も私達が、最近気になった事や楽しかった事、ちょっと得しそうな事等を紹介させて頂きました。また読者の皆様からも、色んなニュースの紹介をお待ちしております。(自慢話、おいしい・楽しいスポット紹介、サークル紹介等どんなことでも結構です。)写真をつけてくだされば最高です！こちらまでご連絡下さい。

丸ス産業株式会社「てんこもり」編集部 責任者 藤井TEL0574-72-1318 FAX 0574-72-2739 s-fujii@marusu21.co.jp