**まちかど　209号　令和３年１２月発行号　表面　音声案内**

地域情報紙名　街角とあなたをネットする暮らしと文化の情報紙　まちかど　荏原第一地域新聞

発行事務局　　荏原第一地域センター

事務局住所　　小山３－１４－１

電話番号　　　３７８６－２０００

FAX　　　　　３７８６－５３８５

各ご家庭に配布しております。一部ずつお取り下さい。次号『まちかど』は令和4年2月発行予定です。

「まちかど」カラー版は、品川区役所ホームページからご覧いただけます。

**紙面上部掲載記事　題名　どうぞよろしく　新町会長紹介**

　荏原三丁目町会　江野下正人さん

　出身地　東京都品川区　趣味　ランニング　野球

　写真掲載有　江野下正人さんの顔写真を掲載

　記事内容　昭和46年、荏原三丁目で産湯を使い、荏原保育園の幼い頃は山車を曳いたり太鼓を叩き、今ではスクエア荏原となった平塚小学校に通っていた時代には、終業チャイムが鳴ると友達と競って荏三公園まで子供神輿の場所取りに走っていたのを懐かしく思います。あれから時が経ち、私の子供たちも同じように町会にお世話になりとても感慨深いです。

　武蔵小山商店街振興組合、荏原平塚学園ＰＴＡなど地域活動のご縁で、町会からもご推挙いただき、生まれ育った街への感謝と恩返しができればとの思いでお手伝いしております。まだまだ未熟者ではございますが、ご期待に応えるべく精進して参る所存です。

　皆様とご一緒に力を合わせて町会活動に取り組んで参りますので、今後ともご支援ご協力賜りますよう、何卒お願い申し上げます。

　小山二丁目東部町会　新井清久さん

　出身地　東京都品川区　趣味　ドライブ　旅行

　写真掲載有　新井清久さんの顔写真を掲載

　記事内容　生まれも育ちもこの地で、この町会が大好きです。小さいころは引っ込み思案で、人前で話すなど以ての外でした。そんな私が、後地小学校でＰＴＡ会長、祭りの会の会長、地区委員、そして少年サッカーチームの代表を13年間やっております。

　町会長を拝命致しました今は、町会員の皆様がこの町会に住んでいて良かったと思えるよう、先輩町会長の方々を見習いまして、頑張っていきますので、これからも宜しくお願い致します。

**紙面右下部掲載記事　題名　高齢者クラブ紹介　富士見長寿会（小山台一丁目、二丁目町会）**

　写真掲載有　富士見長寿会会員の花を植える様子の写真

　記事内容　コロナ禍で気持ちが落ち込んでいる中、少しでも皆様の心が和みますよう、やさしさと思いやりをもって、小山台小学校通学路花壇や小山台東公園の花壇に花を植えていますパンジー、ビオラ、他にも色々な草花を植えています。通りがかりの節は是非、ご覧いただければと思います。

　富士見長寿会の行事として、春にはお食事会、秋にお誕生会。サークル活動はカラオケレッスン、輪投げの練習（コロナウイルス感染防止対策で休止中）。人生百歳時代を快適で健やかな生活を送ることが出来るよう、医師、看護師、介護士等、医療関係者の皆様をお招きして、お話を伺い、日常生活において注意すべき事柄を挙げ、適切なアドバイスをお願いする懇談会を実施しています。

　そして、新緑や草花を楽しみながら林試の森公園の散策の際の皆様の健康増進にお役に立てれば幸いです。あなたも和と輪の気持ちで、ご一緒にリフレッシュしましょう。

記事作成者　富士見長寿会会長　髙橋 嘉明

**紙面左下部掲載記事　題名　都内唯一町のパン粉工場　製造へのこだわり　中屋パン粉工場**

　写真掲載有　代表取締役の中林正一さんと工場長の中林良太さんのお二人がパン粉を持った写真

　記事内容　武蔵小山駅から徒歩5分、小山四丁目八幡通りの住宅街の一角に都内唯一のパン粉製造工場「中屋パン粉工場」があります。工場の前を通ると、パンの焼ける香ばしい匂いに誘われますが、パン屋さんらしきお店はありません。それはなぜ。今回、創業70年三代目社長の中林正一さんにパン粉に込める熱い思いを語っていただきました。以下、代表取締役　中林正一さん作成記事。

　pankoと聞いて何を思い浮かべますか。日本語。英語。とんかつやコロッケの衣、と言われると「あ　あのパン粉ね」と思いますね。実はpankoはsushiやsakeと同様に世界で通じる単語、つまり日本オリジナルの食材です。

　では、そのパン粉は何から作られているかご存知ですか。そう食パンです。しかし、皆さんが普段手にしているパン粉はパンの耳やパン屋のパンを粉砕したものではありません。実はパン粉専用の食パンから作られているのです。ではなぜわざわざパン粉専用食パンから作る必要があるのでしょうか。それは、パン粉はとんかつやコロッケ、メンチカツ、エビフライといったフライ料理が一番美味しくなるよう、料理から逆算してパン生地作りから行うからです。

　料理人の理想の料理に合わせ、衣の揚げ色や大きさ、形、食感、味の違いで約50種類のパン粉を作り分けています。この飲食店向けのプロ仕様パン粉、お客様は品川区内だけでなく全国の有名とんかつ店、串カツ店、洋食店など全国に約７００件。

　ミシュランガイド東京2022掲載のとんかつ店の7割は中屋パン粉を使用しています。最近では、お客様のご依頼に応えるため竹炭を練りこんだ「黒いパン粉」の販売を開始しました。私の弟である工場長の中林良太は「食材の一部だったパン粉を、日常に寄り添う食品の域にまで昇華させたい」と意気込んでいます。武蔵小山から世界へ、panko普及のために日々奮闘しています。以上、代表取締役　中林正一さん作成記事。

　中屋パン粉工場では小売りはしていませんが、近くのとんかつ屋さんお蕎麦屋さんで中屋パン粉を使った料理を味わうことができます。

　記事作成者　小山四丁目　東 美佐栄

まちかど　209号　令和３年１２月発行号　表面　音声案内終了