



↑地域No.1 新阪急ビル



↑新阪急ビルからは東京タワーやスカイツリーも見えます。

高さ第1位は 駅前の新スポット

新阪急大井ビルは今年3月14日にオープン。地上30階です。主な施設構成は、タワー部分のホテルの他、食料品店、温浴施設、テニスクールなどです。

写真(右上)はビル関係者の方に屋上から撮影頂いたものです。

(ご協力=株アワーズイン阪急)

↓NTビル屋上から品川大崎方面を望む。



追跡!! まちの のっぽビル

都内における大規模再開発が活発になり、都心回帰の傾向も手伝って超高層マンションなどが数多く建設されています。その例に漏れず品川区そして大井地区でも、商業施設や集合住宅、オフィスビルの高層化が進んでいます。今回は大井第二地区の**超高層ビル**にスポットを当ててみました。



第3位NTビル

屋上から撮らせて頂きました。

品川絶景!! Jタワーでは、エレベーターで28階まで昇った後、非常階段で屋上まで上ると、まず目に入るのは緑色のサークル。緊急救助用ヘリコプターのホバリングスペースでした。さらに階段を上ると、絶景かな、我が街・品川を見下ろす**360度のパノラマ**が眼下に広がっていました。遠目には、**海も空港も山**(残念ながら、曇天で富士山は見えませんでした。...)も目にする事ができました。真下のビルや住宅の沢山の量に驚かされるほど、建物の密度の濃さにも圧倒されてしまいました。
【福島・嶋村】

第2位 Jタワー西大井



↑屋上のホバリングスペース



↑伊藤学園を見下ろす

のっぽビル ランキング & Jタワーからの眺め

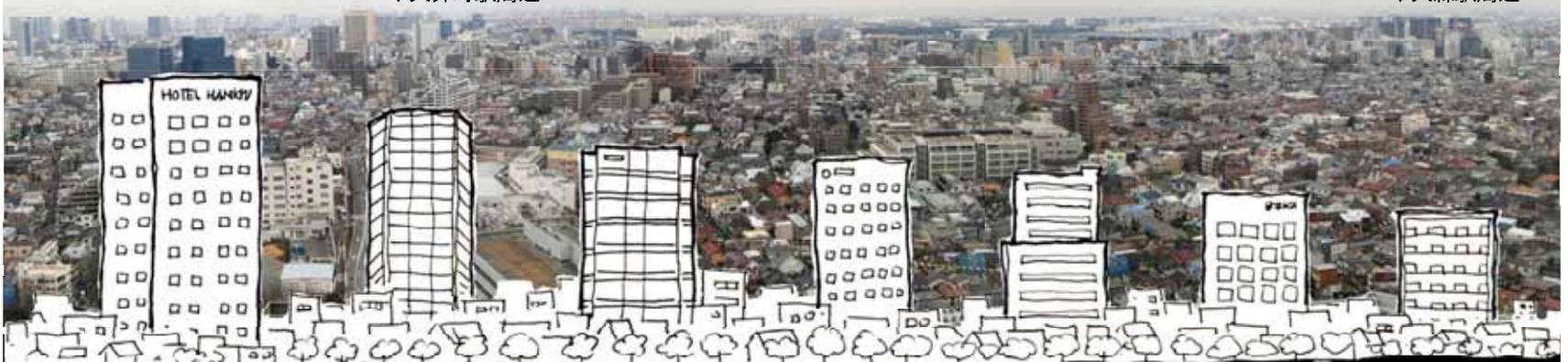
↓大井町駅周辺

↓残念ながら、我が編集委員会のある大井第二地域センターは見えない...

↓伊藤学園の向こうには区民公園の緑が広がる。

↓遙か彼方、羽田空港の奥に東京湾が望める。

↓大森駅周辺



第1位 99.15m
新阪急大井ビル

第2位 89.36m
Jタワー西大井

第3位 75.88m
NTビル

第4位 73.77m
ヴィアイン東京大井町

第5位 68.65m
住友不動産大井町駅前ビル

第6位 66.00m
大井町Nビル

第7位 61.00m
コアスターレ西大井

発見！まちのグルメ

ふわっ！ふわっ！できたてどらやきのお店

どらやきと創作和菓子の店

が昨年10月、大井町の東急大井町線高架下にオープン！

おすすめメニューは、何ととってもどらやきで、その種類の豊富なこと！！揚げどら、どらやきクレープ、ICEどらやきパフェ、どらスク

(どらやきのラスク)、季節のどらやき、などなど。どらやきのほかにも、大福、団子、おはぎなど、創作和菓子が多種多様にあって、迷ってしまいそうですが...



初めての方はまず、お店で作りたてのどらやきを食べてみてください。水と材料にこだわって作られたどらやきは、生地ふわふわ感と、つぶあんのやさしい甘さが絶妙のおいしさです！

注文してから揚げしてくれる、あつあつの揚げどらもおススメ。

お店の方の明るく気さくな対応に、お腹も心もほっこり(^-^)-癒されます。ご購入の予約もできます。【小坪・神立】



10代の♥10代による♣10代のための投稿コーナー

イラスト

イラスト

第6回

今回ご紹介するのは、M・Aさんの作品です。小さな子から利用する図書館の様子がとても細かく描かれていますね。早速、本を読みたくなりましたよ。M・Aさん、ありがとうございます！

あなたもこのコーナーに参加してみよう！！

イラストのお題は、例えば「学校生活」。A4版の紙に横書きで、一言コメント、名前、年齢を書き添えて、応募してね

ご応募、お問い合わせは、大井第二地域センター3772-2000まで。



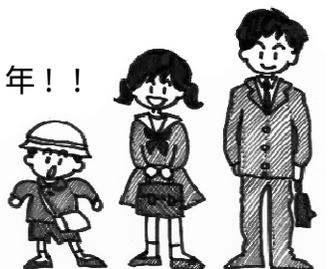
近所のお気に入りの場所

大井図書館の様子です。みんなで楽しく過ごしているところを描きました。M・A(11歳)



プレイバック!! スクランブル

昭和63年に創刊号が発刊されてから、地域紙としての歴史は今年でナンと23年！！当時取り上げた情報は今、変わっている？ 変わっていない？！



かんたん みちよママのクッキング

さつまぐり
(材料) (12コ分)
さつまいも中2本、砂糖大さじ5、バター大さじ1
甘納豆大さじ3、卵黄1コ、けしの実小さじ1
(作り方)

1. さつまいもは皮を厚くむき、2 cm厚さの輪切りにし、水に10分つける。
2. 蒸し器を火にかけ、湯気が上がったらいもを入れ、10分くらい蒸す。
3. 蒸したいもをボールに入れ、スプーンでつぶし、砂糖、バターを加えまぜる。
4. 3を12コに分け、中に甘納豆を入れて丸め、先をつまんで栗の形にする。
5. 全体に卵黄をぬり、底にけしの実をつける。
6. 温めておいたオーブントースターに入れ、こげ色がつくまで焼く。(佐藤)

早速子どもと一緒に作ってみました。つぶす、まぜる、丸めるなどの工程に、子どもも大喜び。けしの実には白「ママ」、甘納豆はおせちで使わなかった栗の甘露煮を代用して、約1時間で簡単にできあがりでした。スイートポテトなのにちよっぴり、和テイスト。家族みんなに大好評でした。ウェブ上で「品川区スクランブル」と検索するとすべてのレシピを見ることが出来ます。和洋中そしてスイーツとバラエティに富んでいて、どれも作りたくなるものばかり。ぜひお試しあれ。

【岡本】

『みちよママのかんたんクッキング』は、第53号から第60号まで、8回にわたって連載されました。現在も西大井在住の「みちよママ」さんへ、お話を伺いました。

Q 栄養士さんですか？
A いいえ、ちがいます(笑)。もと料理が好きで、児童センターでクッキング教室をしていました。その関係で連載が始まりました。

Q 苦労話とかありますか？
A 苦労話ではないですが、児童センターの時と違い、紙面では反応がわからないので、どうだったか気になりました。

Q どんなレシピを選ばれたのですか？
A どの家庭にもある材料で、簡単にできるものです。また、子どもと一緒に作れるものを選んで、選びました。その点では、「の」

「れじまぐり」などは、特におススメですよ。

第53号平成13年9月発行から