2018 August 平成30年8月7日発行 VOI. 243

たり…。この界隈は本当に自然が豊かだと感じて れたり、生活道路で野生の鹿やイノシシに遭遇し を掘ったり、初夏には近隣の水場でホタルが見ら

今では見慣れた事なのですが、小動物が庭に穴

- /株式会社五味新聞店 本店事務センター 甲府市住吉4丁目1-30
- tel 055-233-6966 fax 055-233-6933 株式会社ニュースメディア甲府 tel 055-226-8670 fax 055-226-9630

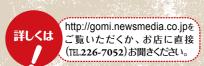
vol.120 甲府市住吉5〒目の イニング 枕はん

暑いし、夏休みで忙しいし、もう~って なったら、こちらのランチが効くらしい



うわさ話② ンジンのジェラートって、こんなにま ろやかでコクがあるんだあ! たんてるけど









いただけなんです。 植えたり、自然に生えてきた木をそのまま育てて かったので、自分たちの好きな花や木を少しずつ きました。整然と垣根で囲う庭造りが好みでな 20年位前に家を新築してこちらに引っ越して ていますが、お手入れはどうし しゃいますか? 自宅のお庭に様々な植物が生い茂っ ていらっ

リー』、ブラ 開になり、次に平地では珍しい、大山蓮華、の花 が見頃の時期を迎え、5月下旬から6月上旬には 安心してヨーグルトに入れて食べたり、、ラズベ の実が熟します。自分の庭で育ったものなので、 て食べています。 ジュンベリーパラズベリーパブラックベリーパ 5月初旬には、花かいどう、、オオテマリ、が満 ックベリー。はジャムなどに加工し

流木なども庭のアクセントに飾って楽しんでい るんです。 趣味で作 った苔玉 R 、岐阜の・ 山から拾ってきた

すか? 特に印象に残って いる出来事はありま

せていただいています。 えたものなんです。まさか生長するとは思わな かったので、驚きましたが、毎年収穫して楽しま 庭のびわの木は、娘が食べたびわの種を庭に植

りせずに何が育つのだろうと期待しながら、花が物が芽をだすこともあります。早々に芽を摘んだ 咲き、実をつけるのを楽しんでいます。 ろな植物が育って不思議だなと感じていま 日当たりがそれほどよくない場所にも

また鳥が運んできたのか、植えた覚えのない植 年きれいな花をさかせてくれます

●日々のお手入れで、大変だなと思う事

もありますが、手入れは楽しみながら行うことが で消毒をする場合もありますね 夏は蚊が多い場所で作業したり、蜂が来ること 花の咲く植物は、きれいに咲かせてあげたい

ついてもお聞かせください お部屋の天井まで育っている鉢植えに

と思った時期もありましたが、今では壁をささえ 他にも出窓の胡蝶蘭は3年ほどたちますがに吹き抜けの上まで伸びています。 でしたが、成長して、 セナマッサンゲアナ)です。本当に小さな挿し木 職場の方の結婚式でいただいた幸運の木(ドラ 度はだめかもしれないな

は 今月のEXPRESSIONは和田町にお住まいの田中さんをご紹介。 **EXPRESSION** 庭や室内の植物についてのお話をうかがいました。

明 朝 日本経済 産経 新 毎 日 刊 スポ

山梨の"住みたい"をネットして携帯山梨 不動産 検索



日和ジ動成式 - <mark>タ</mark>新 ア 新 新 新 サンケイスポーツ スポーツニッポン 中 日 ス ポ ー ツ 東 京 ス ポ ー ツ 日 経 産 業 新 聞 日経 MJ(流通新聞) 日本農業新聞毎日小学生新聞 繊研新聞朝日中高生新聞 朝日小学生新聞毎日ウィークリー The Japan Times /International New York Times Student Times 他英字新聞 各新聞社出版物月刊住まいの情報館 日日ビ自電株 聞聞聞聞聞 ス聞イ聞聞聞 新 車



みたいオミセ (vol.228





ゆっくりと落ち着い

2階スペースは 和風モダンな雰囲 れているのも嬉しい。

時間を過ごしたいとき

ほどの人数でも利用 におすすめ。最大20 で番のうな重の以外にも、うな を仕入れて提供し、お客さまに満足る、000円」。蒸さずにじっくり れの蒲焼きと、わさびやゆず胡椒をと焼き上げられたうなぎは表面は 添えてさっぱりいただく白焼きを食と焼き上げられたうなぎは表面は 添えてさっぱりいただく白焼きを食と焼き上げられたうなぎは表面は 添えてさっぱりいただく白焼きを食と焼き上げられたうなぎは表面は 深えてさっぱりいただく白焼きを食る、000円」。蒸さずにじっくり れの蒲焼きと、わさびやゆず胡椒を3年間営業している老舗店。お店一 うな重とうなぎの白豚さり戻りる 3、000円」。蒸さずにじっくり番の人気メニューは「うな重(上) うなぎ本来の味わいを堪能できる。 35年間営業している老舗店。お店一

と焼き上げられたうなぎは表面は 店「あけぼの」さんをご紹介します。 パリッと身はふっくらとした食感で、 現在の店舗で、1983年より約 今回は、甲府市住吉のうなぎ専門

食(3、300円)-。31)。(日二10年)日のが「半重半日焼き定してユニーが多数。特

用のメニュー 番。」と、店主さん らにうなぎが苦手な -が用意



山梨日日新聞社 新聞印刷センター 韮崎IC ~④の講座は当日先着順(事前申し込み ②菲崎高 不要)です。会場の都合で定員に達します と、ご参加できない場合があります。ご了承 ください。 ●軽食を販売しますが、数に限りがあります。 売り切れの場合はご容赦ください。

当日先着順で参加の以

定員に達しますと、参加できない場合があります。ご了承ください

(韮崎市穂坂町宮久保1134 上ノ山·穂坂工業団地内)

①向山論説委員長&原香緒里さん(元YBSアナ)トークショ・

1回目は向山さんの一人語り、2回目は2人の対談が楽しめます。 先着各50

第1回 10:30~11:30(向山さんが登場) 第2回 13:30~14:30(向山さん&原さんが対談)

②新聞輪転機の見学会 ビデオを見てから、新聞印刷の様子を見学します。 第1回 12:00~12:40 第2回 14:40~15:20 先着各60名

③新聞バッグづくり 古新聞で手提げバッグをつくります。

第1回 10:30~11:30 第2回 13:00~14:00 先着各10名

新聞づくり自分でマウスを動かして、A3判の新聞をつくります。

第1回 10:30~11:00 第2回 11:30~12:00 第3回 13:00~13:30

お申し込み・お問い合わせは平日午前9時から午後5時 山梨日日新聞社 販売局 ☎055-231-3132

五味新聞店ホームページからご覧いただけます

アクセス 方法







地区名 資源物 粗大ゴミ # 8 / 26 8 / 26 内 8/12 10/7 小石和 8 / 26 8 / 16 8 / 12 8 / 26 井戸 8 / 26 東油川 8 / 19 8 / 19 8 / 12 10/7 8 / 12 8 / 12 8 / 19 柏 8 / 12

甲府市				
地区名	3 ガレキ	有価物	資源回収	ペーパー・プラスチック
伊勢	8/24	9 / 5	8 / 15	
住 큰	8/24	9/3	8 / 14	プミ
里垣	8 / 13	9 / 10	8 / 17	プラスチック
北新	8/8-9/6	8 / 28	9 / 4	アッペー
玉譜	8/30	9 / 3	8 / 13	ا بر ا
山坝	8/14	8/8•9/19	8 / 22	ı
相川	8/9	9 / 7	8 / 21	毎毎日週週
東	8 / 27	8 / 23	8 / 29	土水
大里	8 / 15	8 / 9	8 / 27	
大国	8/22	8 / 9	8 / 24	

2018年シーズンも五味新聞店はヴァンフォーレ甲府を応援しています

- ① ヴァンフォーレ甲府ホームゲームの入場券を抽選の上、2枚1組で5組10名の皆様に。 ※観戦を希望される試合(A·Bのいずれか)を明記してください。
- ② 夏の高校野球100回大会「記念マグカップ」を抽選の上、10名の皆様に。
- ③ 夏の高校野球100回大会「記念ミニハンドタオル」をご希望の方全員に。
- ④ 夏の高校野球100回大会「記念Tシャツ(Lサイ)」を抽選の上、5名の皆様に。

お申し込み方法は、メール・FAXまたは郵便ハガキにて、住所、氏名、職業、五味新聞店への ご意見・ご要望とご希望の商品番号をご記入の上、下記までお送り下さい。(当日消印有効)

応募締切:8月14日(火)

お問い合せ・お申込み先

[E-MAIL]gomi@newsmedia.co.jp [F A X] 055-233-6933 【ハガキ】〒400-0851 甲府市住吉4-1-30 五味新聞店本店事務センター「ぷちこみプレゼント係」 で応募の際、ご記入いただいたお客様の個人情報は、当社において適切に管理致します。また当社から商品・サービスなどに関する各種ご案内をさせていただく場合がございます。

(2) 4 (3)