

かずちゃんのもつ煮(千葉)

千葉ロッテマリーンズの
本拠地・ZOZOマリンス
タジアムの売店ストライク

せ



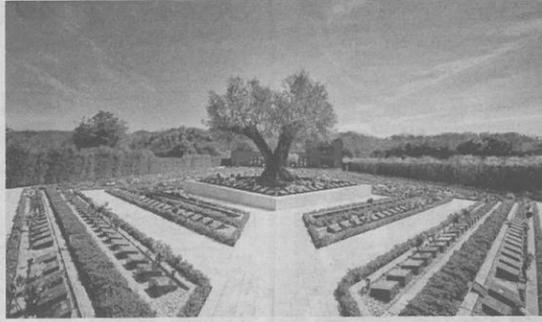
「袋のまま湯煎で10〜15分ほど温めてください。お好みでネギや唐辛子などの薬味を加えたり、もつ煮込

散歩



「軟水」
「妙法湯」
椎名町
東名町

れるカル
処理が施されてい
汚れや臭いを除去
クロパブル。を採
れ出す。



生前購入、立派さより環境…

新しいお墓の選択肢として樹木葬が注目されている。樹木葬専門霊園「千年オリーブの森」=写真=を運営する西鶴(大阪府)によると、永代供養付きの樹木葬を生前購入するケースが急増。同社では「墓地の継承が不要なお墓のニーズが高まっている」と分析している。「時代とともに大きなお墓を負担に感じるようになってきていて、立派さよりも環境を重視する傾向にあるようです」

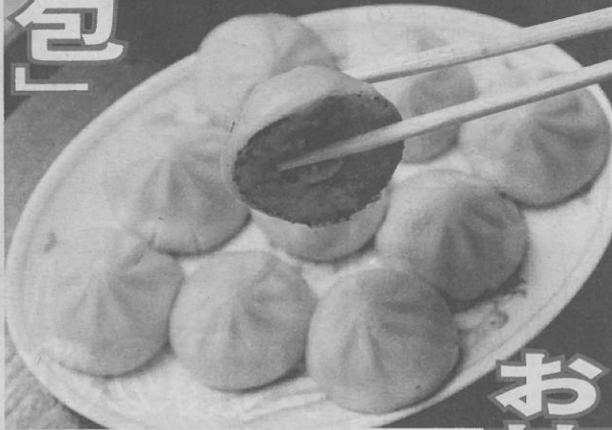
同社の山本一郎社長は、こう話す。無縁墓の増加が社会問題になる中、管理費や手間がかからない永代供養のニーズが高まっているという。樹木葬とは墓石の代わりに樹木をシンボルとするもので、同社では樹齢1000年のオリーブの木をシンボルツリーとし、根本や周りに個別の墓石を置くスタイルをとっている。大阪府内に車椅子でも訪れやすいように配慮した3つの専門霊園を展開中だ。「霊園が不便だと、どうしても足が遠ざかってしまいます」と山本社長。今後については、「不便な霊園を再生してほしい」という話もいただいているので、力になれるのであれば環境整備なども手掛けていきたいです」と話した。

千年オリーブの森「樹木葬」高まるニーズ

「夕刊フジ小籠包」

「ショウガたつぱり」人気中華チェーン店「福しん」の東京都内10店舗で期間限定メニュー(3個税込み390円)として提供中の夕刊フジ飯店「生姜(ショウガ)小籠包」=写真。健康食材として大きな注目を浴びているショウガを、共同開発したアルブル社の従来製品と比べて10倍の量で入れた、栄養満点の極ウマ点心です。

東京都内10店舗「福しん」で提供中



お持ち帰りもおすすめ

生ビールやサワーとのセットメニューを楽しむのはもちろん、家での晩酌のお供にテイクアウトで購入する人も増えています。福しんの高橋順社長は、「焼き小籠包を持ち帰ってから電子レンジを使って500ワットで約2分温めると、またアツアツで召し上がれます。温め直しでも焼き目のパリパリ感が残っているので、焼き小籠包のお持ち帰り(を)もおすすめですよ」と話しています。実店舗は、水天宮前T-C A-T店▽新宿小滝橋店▽浅草R OX前店▽上野駅前店▽北千住店▽北千住東口店▽池袋公園堂前店▽池袋バス通り店▽大久保駅前店▽新大久保店一の10店舗。営業情報は公式サイト(https://fuku-sin.co.jp/shop.htm)を参照ください。

「不屈の政治家 安倍晋三写真展」

19日~12月1日まで開催 東京タワー1階

月刊「正論」は、19日から12月1日までの期間、東京タワー1階(東京都港区)で、「不屈の政治家 安倍晋三写真展~産経新聞カメラマンがとらえた勇姿~」を開催する。

憲政史上最長となった安倍政権の軌跡を、産経新聞のカメラマン19人が撮影した報道写真や映像により紹介。自民党の萩生田光一政調会長が官房副長官時代などに撮影した秘蔵写真も初公開する。

開場は10~19時(19日は13時から、12月1日は16時まで)。入場料は1000円。問い合わせは、産経新聞社正論調査室(03・3275・8924、平日10~17時)。



靖国神社を参拝した安倍晋三首相(当時)=2013年12月26日、東京・九段北

オレンジ五行歌

自夜閉鎖病棟とは、外へ出せない患者のいるところ。そこへ入れられても思うことは同じらしい。思い誘われる歌。懐かしいと思ふ。この人の故郷は根釧(評者)原野だ。草壁焰太

生きる意味などを考えている 一人 閉鎖病棟の部屋の片隅で 福岡 白夜 森 あの日 歌を 倒木

台所男子指南

講師 高橋晴美(フードライター)

- 【作り方】
① 鍋に油をひき、挽肉を強火で2分ほど火が通るまで炒める。
② ①にカボチャと【A】を入れ沸騰させアクを取り除き、中火で7分ほど煮詰めカボチャがやわらかくなったら火を止める。

カット済みのカボチャを使えば時短で完成!



カボチャの