

society&business Tokyo25 journal 25 journal

執筆協力 編集室システムU okamura.nobuyoshi@gmail.com

学校給食支える農業 者に都知事感謝状



30年近く学校給食に出荷してきた宮川さん

羽村市の宮川さん、瑞穂町の近藤さん

東京都は1月24日、給食に地産産物を出荷する農業者に都知事感謝状を贈った。9区市町の40〜70代の19人に贈られ、西多摩からは羽村市の宮川さんと瑞穂町の近藤剛さんが

受けた。地産地消のさらなる推進に向け都は、学校給食への東京産農産物の出荷に積極的な農業者に対し支援などを実施している。都知事感謝状は農業者の学校給食出荷への機運を高めるのが狙い。

都庁で行われた贈呈式で小池知事は一人ずつ感謝状を手渡し、「皆さんの生産する新鮮な農産物は、子どもたちの健やかな成長を促すもの」とお礼を述べた。

出席した宮川さんは祖父、父から農業を継ぎ、積極的に農機を導入。農業研修生を受け入れるほか、パート従業員を使い、効率的な

宮川さんは「仕事が評価され、感謝状ももらったことは大変うれしい。都知事の『東京の農地を守り、東京に農業という職業を継承して欲しい』という言葉に感銘を受けた」と話した。

都内全62市区町村は都の財政支援を受け、1月から公立小中学校の給食を無償化する。



人気の豚バラ白菜鍋

福生市民の胃袋を満たし、愛され続ける定食屋「味食道引田屋」(福生市本町、042-551-0218)が今年、創業100周年を迎えた。今年初の営業は1月6日、新たな気持ちでのれんを掛けた。紺地に白文字の素朴なのれんをくぐる、いつもと変わらぬ店内だが、そこには3代で愚直に料理と向き合ってきた歴史がある。

種類豊富な定食が看板だ。種類はざっと30ある。1番人気は豚バラ白菜定食。3代目店主の田中達也さんが考えたもので、鍋を特製のポン酢で食べる。店前の銀座通りが示すように昭和の高度成長期、周辺は西多摩を代表する繁華街だった。あきる野市引田の出身の初代政一さんが1925(大正14)年に始めたうどん屋を、2代晋さんが定食屋に変えたのもその時代、1965(昭和40)年だった。

定食全般を扱う店だったが、評判を呼んだのが焼肉定食。赤ミンとニンニクを効かせたタレと豚バラ肉の相性が抜群で、看板商品となった。焼魚や煮魚なども喜ばれ、多くの利用者で賑わった。バブル経済の崩壊とともに商業形態の変化や商業地区間競争が激しくなると、銀座通りにも影が差し、下りたままのシャッターが目立つようになった。

田中さんは大阪の調理師学校を卒業後、銀座の「割烹味岡」で修業。その後は店の常連10年後、オーナーが店をたたむことになり、道場さんの「実家」に帰ってやれよ」の言葉で、福生へ戻った。店は現在、総勢5人で切り盛りする。父親と妻を送り、店は田中さんの双肩に掛かるが、東京の日本そば店に勤める長女がフレンド

福生の「引田屋」創業100年目 愛され続ける味 3代で継ぐまちの定食屋



100年ののれんを守る田中さん

子のシェフを務める彼氏と今年中には結婚する予定だ。4代目のバトンを押し付ける気持ちはないが、胸の隅に希望を湧いた。田中さんは「3代のれんを掛けてこられたのはお客さんが良いから。子どもの頃から来ていた人が今度は自分の子を連れてきてくれる。うれしいことです」と顔を崩した。定食のほとんどは1000円でおつりがくる良心的な値段だ。営業時間は11時〜15時、17時〜21時。日曜

ほねごり通信

カラダのお悩み相談



■腰痛に悩む方へ
腰痛は多くの方が抱える悩みですが、適切な施術を受け



腰痛の主な原因

腰痛の原因はさまざまですが、特に姿勢の崩れ、筋力の低下、血行不良が関

瑞穂院 遠藤院長



【ほねごり接骨院・はりきゅう院 瑞穂院】

東京都西多摩郡瑞穂町長岡長谷部 297-2

電話予約はこちら 042-513-9455

LINEで予約

