



Vol.20 2020年7月

五日市まちづくり通信

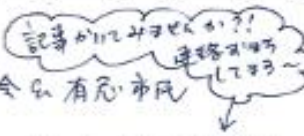


* 編集：発行

五日市商和会 有尾市民

* e-mail

machitsuku.itsuka@gmail.com



しろやまテラスの給食ランチ

五日市高校ESS部 魅力スポットの動画を制作!

五日市高校：ESS国際交流部は、五日市の魅力を知ってもらうために動画を自分たちで撮影、制作し、動画配信サイトを通して発信しています。その内容は、「五日市といえば」から多くの人が想像すると思える「自然」をメインに幾つかの魅力的なスポットを紹介するものです（現在は、秋編と冬編を公開中）。なお、この動画は外国の方も五日市を知ってもらうために、ESSのメンバーによる英語音声になっています。もちろん日本語字幕もついています。

戸倉小しろやまテラスではDVDを流して頂けるとのことでした。ほかにも映像を使って頂ける場所がありましたら、是非お知らせください。

(machitsuku.itsuka@gmail.comまで)



You-tubeで

「五日市高校ESS国際交流部」検索



五日市活性化戦略委員会、新年度スタート

今年度より中嶋材木店：中嶋博幸さんを委員長、松村精肉店：松村兼房さんを副委員長、油屋旅館：沼田満雄さんを会計、ヘアサロンハヤシ：林利照さんを監事、4名の役員体制となり、昨年度から引き続き委員をされている8名を交えての第一回目の会議が4ヶ月ぶりに五日市出張所で行われました（2020年7月13日）。

会合では今年度から委員会内に新しい部会を含む5つの班をつくり、そこへ新たなメンバーを加えて活動していく体制が発表されました。委員長からは「今までは同じ顔ぶれでの委員会だったので、これからは地域活動に関心のある、もっと若い人、新しい人が興味あるジャンルの班で気軽に楽しみながら関われる環境をつくりたい。本来なら私などでなくもっと若い人が委員長をやるべきだが、今回はその体制づくりのために一期のみ役目を果たすための実行委員長で良いと思っています」と意気込みのコメント。イベントを実施することが目的ではなく、より良いまちを目指していくための活動が目指されています。

森と川の音楽祭：ライブフォレストフェス

多摩あきがわ 深沢溪自然村

入場者300人限定、配信でも見られる野外ライブ！コロナ時代のニューノーマルライブへ向けた実験的試みが、あきる野市深沢より発信されます！！

日時：7月31日、8月1日、2日（全部で3日間）

出演：七尾旅人 / toe / NABOWA / 関口シンゴ / starRo / オオヤユウスケ / Michael Kaneko / bird / 勝井 祐二 / 宮 武弘 / DJ Auto (Auto&mst) 他

ココロ、おどる、森へ

深沢へ移住して10年になる全国を股にかけるイベント会社：アースガーデンの代表と、地元の若者が経営するキャンプ場：自然人村がタッグを組み、小さな森に響く歌声、アーティストとお客さんの笑顔をとどけます。音楽のいやしを、家にいる皆さんにも楽しんでいただけます！

開場15:30 | 開演16:30 | 終了18:30 |

@深沢溪自然村

前売り券4000円、先着200名様
配信チケットなどはこれから発表



←詳しい情報や
プロジェクトの
経緯はこちら！



五日市壺番館
デイリーワークショップ

フリースペース
レンタルしたい方募集中！



五日市ごえん分校
Facebook運用中！



少人数で安心！第2/4火曜日10:30～

五日市で夏スイーツ三昧！ 地元で、アイスクリーム&かき氷食べたい！（1）


五日市まちづくり通信メンバーは、この夏、地元のアイスクリームやかき氷を徹底取材！7月号と8月号の二回に分けて発信していきます。

①HIRANOYAさんのアイスクリーム♪

お酒の販売や、手作りのサンドイッチやお弁当、お惣菜で有名な平野屋さんですが、入り口を入ってすぐ、右手にアイスクリーム売り場があります。なんとなく懐かしいニッセイのコーンカップに、アイスクリームディッシャーですくって入れてもらうアイスクリーム。アイスの種類はパナラ、オレンジ、メロン、キャラメル、ストロベリー、レモン、カシス、チョコレート、いちごシャーベット等。シングルが250円+税、ダブルが350円+税です。何なのでしょう！この特別感は何？アイスクリームの味がとにかく濃いのです。昭和の子供時代に食べたアイスクリームを思い出しました。そうそう外出先で食べるアイスクリームって、こういうアイスクリームでした。外のベンチで山や空を眺めながら、アイスクリームを片手に一休みしてください♪



住所:あきる野市五日市826
電話番号:042-596-0002
営業時間:9:00~20:00
定休日:日曜

 なつかしい
アイスです◎

②不二家五日市店（菓子処樹屋）さんの凍っちゃいましたシリーズ：シュークリームやタルト、サーティワンアイスクリーム♪

お子さんが大好きなミルク味やカントリーマアム味のシューアイス（120円）や冷凍タルト（172円）。冷凍のまま、または半解凍でも美味しく頂けます。タルト生地はサクサクしてアイスと相性バッチリでした。変わり種は、炭酸ジュースのレモンカッシュ味や濃厚な桃ジュースとして名高いネクター味のシューアイス、チョコレートのLOOKアラモードのアイス版も！（248円）クッキーやジュースが形を変えて味わえて、一体どんな味なのか、是非冒険してみたいです。また、キャラメルリボン、ホッピングシャワー、ナッツフォーユーなど、人気のサーティワンアイスクリーム（318円）も販売されています。冷凍庫に入れておけば、ご家庭でいつでも楽しめますね！



住所:あきる野市五日市836
電話番号:042-596-0039
営業時間:9:00~20:00
定休日:不定休

不二家さんでもアイス
を買えたのか~
知らなかった！！
（価格は税込）

③魚治さんの手作りシャーベット

シャーベットの種類は、すもも、ヨーグルト、黄金柑、河内晩柑、山の木苺、ブラックベリー、ブルーベリーなどから数種類用意されています。

季節や仕入れ状況で種類は変わりますので、今日は何があるのかお店でお尋ねください。

材料はオーガニックの果物やヨーグルト、そして果糖を煮詰めて蜜にしたものだけ。余計なものを一切使用していません。だから、口の中にサッパリとした涼しさが広がります。お庭に咲き誇る生花で装飾された平皿に、器をのせ、眼にも楽しい一品です。

（各300円+税）



ちょっとした
贅沢気分が
味わえます！

住所:あきる野市五日市68
電話番号:042-596-0101
営業時間:11:30~20:00
定休日:水
（月、火は事前ご予約営業日）

④クイントさんの天然氷で作るかき氷☆

クイントさんでは3種類のかき氷が食べられます。まずは定番の『苺と練乳、シャンティークリームのソース』手作りのいちごソースをたっぷり并使用し、練乳の甘さと生クリームがマッチします。上にかかっているグラノーラの食感がクセになる美味しさです。2つ目はかき氷では珍しい『粗ごしパイナップルソース』。パイナップルをシロップに漬け込んだソースをふんだんに使用しています。ジュシーでゴロゴロパインの食感を味わえて食べ応えがあります。まさに夏の味ですね。最後にご紹介するのはこちらも定番の『あずきと練乳の宇治金時』特製の抹茶シロップに練乳、生クリーム、小豆がのりボリュームもあり、豪華な一品です。合わせて口に入ると、抹茶の渋みの中に練乳の甘さもあり生クリームでまろやかな味わいがあります。



氷、ソースにもこだわっており、生クリームがあることでまろやかさがアップし食べやすいかき氷が揃っています。お子様から、大人まで安心して食べられる夏のデザートです。※テイクアウト可能！



住所:あきる野市五日市1
電話番号:042-588-5041
営業時間:ランチ11:30~15:00
ディナー17:00~22:00
定休日:月曜

オリジナルシ
ロップの氷は
最高です！

