

## 身の回りのMOTTAINAIから 生まれた宝物

私達が作詞をした曲、「MOTTAINAI」の2種類の  
ミュージック・ビデオをYouTubeに投稿しました!



「オリジナルダンスver.」ではサビの部分にキャッチーな振り付けの「もったいないダンス」を取り入れ大久野保育園の園児さんたちと共に踊りました。

「森をつくる太鼓プロジェクトver.」では、国際的な森林認証(FSC®)を取得しているMOKKI NO MORIの間伐材を使って作られた「森を作る太鼓」を使い、プロの太鼓奏者・山部泰嗣さんと演奏した様子が入った動画となっています!

### ペットボトルをアクセサリーにする ワークショップを行いました!

強度のある炭酸飲料のペットボトルを小さく切り取り、色を付けた後、オープンで丸めるプレスレット作りです。ペットボトルは学校の各教室で集めました。8月10日にこれまでの取り組みを第60回全国国際教育研究大会(愛媛大会)で発表しました。台風の影響で惜しくもオンラインになってしまいましたが、全国3位にあたる国際協力センター賞を受賞することが出来ました!

☆今後は、地域などに範囲を広げてアクセサリーワークショップや「MOTTAINAI」の曲の披露を継続していく予定です! 皆さんももったいないを減らす活動に取り組んでみませんか?

連絡先: 都立五日市高等学校  
顧問: 中村俊佑 (042-596-0176)

五日市高校 ESS 国際交流部とは…五日市を訪問する外国人向けの観光案内や異文化交流、ボランティア活動等、地域と深く関わりながら、高校生ができる社会貢献活動を積極的に行っている部活です。私たちと共に何か活動して下さる地域の皆様、是非、お声がけください!

五日市まちづくり通信



右)明るく居心地の良い店内。オーダーメイドのソファに座り、ゆったり食事が出来る  
左上)前菜、ドルチェがセットのBランチ(¥1680)。自家製ソーセージと、モッツアレラチーズが入ったパスタはボリュームたっぷり  
左下)チョコレートテリーヌと焼きプリン。濃厚な味わいで美味!

市が明るくなってきた。もつこの辺りが賑やかになると良いと思う」と佐藤さんが話す。シェフの武田さんは「鹿や猪などの赤ワイン煮込みに挑戦したい。年配のお客様も多いので、箸で切って食べられるものをイメージしている。気軽に来てほしい」と今後について話してくれた。

### オステリア アルベリ

【住所】あきる野市小中野141  
【電話】042-588-4888  
【営業時間】  
平日ランチ11:30~14:30(L.O.14:00)  
土日祝ランチ11:30~15:00(L.O.14:30)  
ディナー17:00~21:00(L.O.20:30)  
【定休日】月曜日 / 第2・第4火曜日  
(月曜日が祝日の場合は、翌火曜日休み)



みんな来てね!

開催日時 11月18日(土)  
11:00~16:00

開催場所 五日市ひろば  
(五日市105番地3)

【主催】五日市活性化戦略委員会  
イベントのご質問等は、  
machitsuku.itsuka@gmail.com へ。



五日市ひろばを活用した、産直マルシェを開催します! 五日市の農産物が集まります。晚ごはんの食卓に彩りを添え、地元の食材の美味しさを存分に楽しむことができます。ランチタイムも過ごせるようにキッチンカーが出店するほか、特設ステージではキッズダンスやパントマイムのショーも披露されます。地域の温かさや美味しさを感じられ、大人も子供も、ペットも一緒に、楽しい時間を過ごせるイベントです。地元食材を買って五日市を盛り上げましょう!

### 五日市 ファーマーズ マーケット 開催!



『五日市まちづくり通信』は以下の場所で配布しています



↑「アルベリ」はイタリア語で「木」という意味。木々が生い茂るようにワイワイ賑わうお店にと願いを込めて。シンボルツリーは、イギリスナラ。葉っぱの形が可愛い  
←シェフの武田さん、奥様の麻里江さん。歌好きな麻里江さんの夢はお店でライブをすること



今年6月3日、檜原街道沿いのオトノコーヒーがあった所に『OSTERIA ALBERI』がオープンした。白と黄色を基調とした外観は、とても目立っている。  
オーナーは株式会社グラチャー代表の佐藤洋亮さん。檜原街道沿いでお店を出してみたいと考えていた時に、今の物件を借りる事が出来た。「元々の和の雰囲気を残しつつ、洋風の扉や照明で変化をつけた。オーダーメイドの机、イタリアンブランドの椅子、照明の位置など細部まで

こだわった」とのこと。デザイナーの同級生と、高級感かつ居心地の良いお店作りを追求した。一緒に開業したのはイタリアンシェフ経験18年で、義理の兄の武田直樹さん、麻里江さんご夫婦だ。オープン前から、ブランドメニューを少なくして、その時の旬や季節感によってメニューを変えていくと、話し合っていたそうだ。  
ランチは3種類。サラダ、パスタ、ドリンクのAランチ、1番人気の前菜盛り合わせとドルチェ(デザート)がセットのBランチ、お肉料理がセットのCランチ。パスタは

5種類から選べ、地の季節の野菜や、旬の食材を使ったパスタがいただける。ディナーのおすすりは生パスタ。3種のお肉と野菜、チーズをベースにして、パスタ生地を包んだラビオリを提供する予定とのこと。他にも秋川牛を使った料理や、「自家製焼きプリン」がおすすめ。厳選した食材を使用したコース料理(事前予約)も楽しめる。  
オープンして3か月立ち、「五日



# 五日市 まちづくり通信

令和5年  
10/11月号

寄稿者 | 100日荘店主 末岡真理子  
 空き店舗見学会に参加してオープンしました！

# 平日をもっとのほほんど 10代のお休み処『100日荘』

榎原街道沿いJAあきがわ向かいに「100日荘」をオープンしました。店主の末岡が仕事をしながら週に2日オープンデーとしてまちに開放しています。

建物は2階建てで1階土間スペースは誰でも立ち寄り可能。ボードゲームやミニ卓球台、漫画などが置いてあるので放課後にちよっと寄っていただける



右)100日荘文庫。まちの人から「10代に読んでほしい漫画持ってきたよ」と寄贈してもらったこともあり少しずつ蔵書も増えている  
 左)小さなピンポンテーブルはプロダクトデザイナーが100日荘のためにデザインしたもの。最大8人でボードゲームも

としても利用でき、観光客の方々がまち歩きの途中に休憩していかれたり、近所さんがおしゃべりしていかれたりすることも。2階には100日荘文庫という漫画や本や画材などが揃えられた部屋と、レコードなどで音楽が聴けるオーディオ部屋があり、利用は登録制で対象は10代(それ以外の方は要相談)。利用料は10代以下は無料。10代仕込み部というごはん作りの会も月に2回開催中。

**100日荘**  
 [住所] あきる野市五日市27  
 [オープンデー] 毎週火・金曜日 10:00-17:00  
 [メール] 100daysvilla@gmail.com



Instagram @100\_NICHI\_SO

店舗部分には「ICHIJO フリッジ」まちのれいぞう科というおすそ分けのための小さなコミュニティフリッジも常設していて、冷蔵冷凍設備があるので日持ちのしないものでもおすそ分けし合ったりその場で食べたりと、こちらも登録制で利用できます。WiFiが

↑100日荘外観。白い暖簾が出ていればオープン中の目印  
 ←ICHIJOフリッジの名前は「たみ一量のスペースでできる一助」から。野菜や子どもが好きなアイスなどのおすそ分けも歓迎

## お店探訪♪ 地域に根ざした美味しい和食のお店

### 魚好きな店主がもてなす『割烹ゆもと』

五日市街道から北側に一本入った裏通り、住宅地の一角に『割烹ゆもと』があります。外観からはイメージできませんが、お店に入ると黒を基調とし、木材をふんだんに生かして落ち着いた雰囲気です。

『割烹ゆもと』は、平成14年7月にオープン、今年で21年目を迎えました。店主は湯本洋幸さん(49)。お父様と共にお店を切り盛りしています。店内の建具類は、お父様が材料から選んで塗装後、木目が際立つように磨き上げたもので、客席のアクセントになっています。

洋幸さんは子供の頃から魚が好きで、料理にも興味があり、よく母親の手伝いをしていたそう。良く

右)住宅地になじんだお店  
 左)店主の湯本洋幸さん。白いポロシャツと黒のエプロンがお似合いです



てこのお店を始めました。魚介類は、昔からのなじみの鮮魚店や市場を自分の足でまわり、数か所から納得のいくものを仕入れています。

ランチメニューでも提供されている海鮮ちらしは、新鮮な魚介をふんだんに使い、ボリュームもあります。また、青梅の割烹料理屋の師匠から教わった天重のたれは、開店当初からつぎ足しながら使い続けており、濃厚で風味高い味わいがてんぷらとご飯を引き立てます。他のメニューのお勧めは焼き鳥で、手間がかかっても、自分で串打ちから行い提供しているのでぜひ食べていただきたいとのこと。洋幸さんは、「お手頃な価格で、新鮮でおいしい魚料理を味わっていただきたい」とおっしゃっていました。

**割烹ゆもと**  
 [住所] あきる野市伊奈1030-3  
 [電話] 042-596-6761  
 [営業時間] 昼 12:00~14:00  
 夜 17:00~22:30(日曜日は要予約)  
 [定休日] 月曜日



\*価格は昼と夜で異なります。

日焼けされていたので「魚が好きということは、釣りをされるのですか?」と伺ったところ、釣りではなくてサーフィンが趣味だそうです。

学校卒業後、洋食店など様々な飲食業の仕事を経験し、最後に青梅の割烹料理屋で修行をしていた際に、「自分は和食が一番性に合う」と思い、独立し



上) ボリュームたっぷりタレが美味しい天重定食  
 下) 何種類もの魚介類が載った海鮮ちらし

## 編集長・ポン太のひとりごと

今年は久しぶりにお祭りが出来て良かったね。神様は御神輿に乗って4年ぶりの街を見てどう思ったかな? 神様もずーっと家の中において退屈だったらな。五日市は涼しくなって果物の季節がやってきた!

酷暑の年は果物は美味しいんだって。柿は美味しそうに見えても甘いのと渋いのがあるのが不思議だね。渋柿干すと甘くなるの誰が発明したのかな? ポクは甘い食べ物好きだから色々な食べ物干したいな。(ポ)



五日市まちづくり通信

皆さまからのご意見、ご感想をお待ちしています。  
 machitsuku.itsuka@gmail.com



まちづくり通信のバックナンバーはこちらから→



最新情報をSNSで発信中!



Check!