



サトウ種苗園

昨年7月に添地店のリニューアルオープンと同時にさらに新店舗として根古屋店も開店し、沼津西方面のお客様も段々と利用しやすくなったサトウ種苗園。四季折々の鉢花やハーブ、観葉植物などが店舗前に並び添地店では、軽くて割れにくいグラスファイバー鉢も多く取り揃え、ガーデンングに興味のあるお客様も多くいらっしゃいます。

野菜の何でも屋さんとも言える根古屋店は、地元農家の方々からも頼りにされています。種や苗の種類が豊富で、植える時期やおススメの苗、手入れの仕方なども親切に教えてくれます。ぜひ、お気軽にお立ち寄りください！



根古屋店

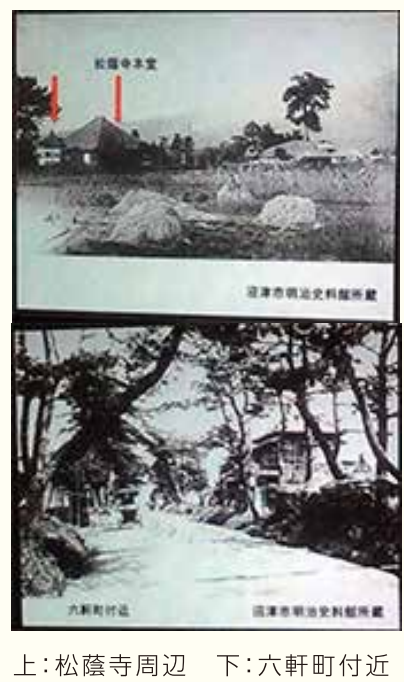
11月からたまねぎの苗取り扱います

〒410-0309
沼津市根古屋165-2 三栄ビル1階
営業時間 9:00~18:00
TEL 055-955-8940
FAX 055-955-8941
定休日 毎週水曜日

添地店

この看板が目印!

〒410-0803
沼津市添地町52
営業時間 8:30~19:00
TEL 0120-859-585
TEL 055-962-4253
FAX 055-954-0228
定休日 毎週水曜日



上: 松蔭寺周辺 下: 六軒町付近

まず、下の写真。東海道沿いの原宿の写真です。東海道は綺麗に整備されています。沼津垣も写真に見られ、原宿は天領だったのですが、沼津藩と文化交流が深かったのが良く分かります。左上の写真は松蔭寺周辺です。お寺の周辺は田しかなく、鉢を被った松は遠方からも良く見えたのかもしれない。左下の写真は六軒町周辺です。今と違って通り沿いに建物ほとんど建っていないのが分かります。江戸期に宿場町の新田開発で開かれた地域は優遇されたと聞きました。開発されていなかったら、確かに夜間は真っ暗で、東海道を歩き交う人達がかんり怖い思いをしたのだらうと想像できました。

講演内容はとても興味深く、心躍る内容でした。今回はその講演の中で紹介された植松本家植松靖博様所蔵の写真と明治資料館所蔵の写真の解説を紹介したいと思えます。講演中に写真を収めたものを貼っていますので、画像が悪く申し訳ないです。

ちよつとらんぷり
コーヒーブレイク

先日原地区センターで行われました、原ルネッサンスの会の定例会に参加してきました。以前に、沼津市教育委員会文化振興課文化財センターにお勤めされている浅田哲司さんが宿場町としての原をお調べになっただけで、定例会で発表されるといってお話を聞いていたので、私も個人的に調べていることもあり、参加させて頂きました。

講演内容はとても興味深く、心躍る内容でした。今回はその講演の中で紹介された植松本家植松靖博様所蔵の写真と明治資料館所蔵の写真の解説を紹介したいと思えます。講演中に写真を収めたものを貼っていますので、画像が悪く申し訳ないです。

LIXIL リフォームショップ トップ・ワークス

株式会社トップ・ワークス
〒410-0311
静岡県沼津市原町中2-7-2
TEL (055) 967-6166
FAX (055) 967-7933
☎0120-54-6166
<http://www.topworks.org>



写真右側: 沼津垣



明治期の原宿の様子

いつでも住み慣れた我が家で過ごしたい

寄り添う看護...

家でリハビリ、どんなリハビリ...

在宅医療生活無料相談実施中

TERESA 東部訪問看護リハビリステーション

〒410-0311 静岡県沼津市原町中2丁目 15-2
☎055-969-2008
<http://teresa-hokan.main.jp/>

サトウ種苗園

根古屋店 TEL 055-955-8940 FAX 055-955-8941

〒410-0309
沼津市根古屋165-2
三栄ビル1階
(興国寺城通り すぐしげさん向かい)
営業時間 9:00~18:00

定休日 毎週水曜日

キャベツ・ブロッコリー
レタス・白菜の苗は
9月に入荷します

「フランドルのアプレポテパン」

この度沼津フランドルに認定されました。

お土産に御贈答に是非お使い下さい。

沼津市原町46
南フランドル松屋
055-966-0206

まぢの便利なきもの屋さん！
お禮状のお悩み解決致します。

055-943-7538

きもの 和みや徳一

〒410-0312 沼津市原1073-3
E-mail nagomiya1091@trad.ocn.ne.jp

最新情報 facebook

【クリエイトさん駐車場の北側が店舗です】

出品する野菜

たまねぎ・きゅうり・おくら・しょうが
ゴーヤ・葉ネギ・サトイモ・ししとう
さつまいも・秋なす・長いも・大根
夏菊(彼岸用)・じゃがいも
味噌・新米・きゅうりの浅漬け・お茶



◎当日出品する野菜が、お天気によっては多少変わることがありますが、ご了承下さい。

開催日

9月24日
10月1日・8日・15日
毎週土曜朝8:00~

新鮮な野菜がいっぱい!



原産直市生産者一同



地域で生産、地域で消費。JAなんすん原産直市

JAなんすん原産直市
原地域の25人の生産者が、季節に応じた「旬」の野菜を、毎週土曜日の朝8時より、なんすん原支所北側にて販売しています。夏野菜が終わり、冬野菜の栽培の準備に取り掛かっています。今の時期の旬は、イモ類です。是非味わって頂きたいです。菊は7時には販売しています。ご了承下さい。

ずっとこのまちで自分らしく

午前中と午後で2ステージのマジックショーやるよ!



ワークショップ参加された方はマジック専用トランプゲット! お家で家族にやってみよう。

今年も11月3日(木・祝)にトップ・ワークス感謝祭を開催します。詳しい情報は来月号で紹介させて頂きましが、今年のステージパフォーマーが決まりましたので、先行して紹介させて頂きます。『静岡県東部パフォーマンズ集団ふしぎ屋』に所属されているボブタカヤさんです。

ボブタカヤさんは、ありえない場所から突如さまざまなものを取り出す「出現」や、リングやトランプを使ったクロスアップマジックを得意とするマジシャン。軽妙なトークが特徴で、驚きと笑いが同時に起きる賑やかなスタイルで、会場が盛り上がること間違いありません。今回はマジックショーだけでなく、ワークショップもお願ひしたところ、感謝祭の開催時間中、ショー以外の時間に、有料ですが「トップ・ワークス」でマジックを教えることになりました。

今年のトップ・ワークス感謝祭は、マジシャンによるステージと直々にマジックを教えるワークショップやります!

今月のショーウィンドウ

今月の手作りショーウィンドウディスプレイは「秋祭り」です。

これからお祭りが多くなる季節です。神輿を煽るホーム君と、ゆかたで応援するウェルちゃんを描いています。

11月3日のトップ・ワークス地域感謝祭にも、ぜひお誘い合わせの上、遊びにいらして下さい。

This month's Show Window



おいしい // はらまる オススメレシピ haramaru recipe

今回は

新米ときので炊き込みご飯の作り方

新米が美味しい季節になりました! きのこをたくさん炊き込んで、お米を美味しく頂いて下さい。是非お試し下さい。

材料

- お米 2合、舞茸 100g、えのき 70g
にんじん 1/3本、油あげ 1枚、鶏肉 60g
塩 小さじ2/3、醤油 大さじ2・1/2
酒 大さじ2・1/2

作り方

- 舞茸はほぐして、酒・醤油小さじ各1(分量外)を振りかけます。
- にんじん、油あげ、えのき、鶏肉は細かく切ります。
- といだお米に①②と塩、醤油、酒を入れます。水を2.5合~3合の水加減に合わせ炊きます。
- 炊き上がったら10分ほど蒸らし、しゃもじで切るようにさっくり混ぜたら完成です。



完成!!

手作りお菓子のお店
hinatabocco
http://www.hinata-sweets.com

AMAYADORI 移転致します
現店舗での営業は8月15日(月)までとなります
新店舗オープンは9月中旬を予定しております
AMAYADORI 新住所 〒410-0306 沼津市大塚69
http://www.amayadori.jp

初秋のおすすめメニュー
夏の汗やたまった汚れをすっきり落として、髪も秋にシフトチェンジしましょう♪
弾力ある濃密な炭酸泡でディープクレンジング。
炭酸シャンプー ¥500
炭酸スパ ¥1,500
根元からふんわりボリュームある髪と、ベタつき、においのないクリアな頭皮へ。
頭皮の弾力ケア ¥1,500
〒410-0307 沼津市青野99-5
☎055-950-9224
9:00~19:00
close 毎週月曜日・第3日曜日
★ご予約優先★P4台有り

OneDay Café
駿河湾沼津SA上り線内にあるワンちゃんとおい主さんのための憩いのカフェです!
住所:沼津市根古屋998-27
TEL:055-946-5112