

「へべす」を使った 珍しいランチ



彦根市の「日本料理 魚忠」は、創業90年の日本料理店。落ち着いた雰囲気店内で、手軽なランチや会席料理がいただける。今回紹介するのは

【へべす寿司御前】(1620円)
・へべす寿司 ・お造り3種
・天ぷら4種 ・週替わり麺
・炊き合わせ ・サラダ
・小鉢 ・フルーツ

「へべす」は、江戸時代に宮崎県で長曾我部平兵衛が発見した柑橘類

の名前で、漢字で「平兵衛酢」と書く。スダチより大きく、カボスより香りが優しい。若女将の大橋田香子さんは宮崎県出身で、メニューにはへべすを使った寿しや「へべぼん」(へべすのポン酢)で食べる刺し身などがある。

「宮崎産のへべすと湖東産の野菜を使った料理は当店自慢のものです。ぜひ一度で

美味しくください」と大橋

さん。
このほか、「チキン南蛮御膳」(1620円)や「月替わり会席」(5400円～)も人気がある。(取材・藤井)

日本料理 魚忠

●彦根市西今町572 ●TEL:0749-26-1686
●定休日:年末年始(年始は17時から営業) ●駐車場:20台
●時間:9:00～22:00
※ランチは平日のみ 11:30～15:00(L.O.13:30)

詳しくは www.gaido.jp/lunch

●種類:ゴールデンレトリバー
●年齢:5歳 ●性別:男の子
人懐っこく、体育会系タイプ。雷と花火が苦手だけど、わが家の癒やし犬です。
飼主:マーチマ

名前、郵便番号・住所、電話番号、オススメのお店・施設、ご意見、ご感想を明記の上、ペットの写真(Lサイズ以上)とペットの名前・プロフィール、アビリティ文、飼い主名を送ってください。

〒523-0893
近江八幡市桜宮町294 YP1
株式会社ヤマブラ
滋賀ガイド・OhMe編集室
わが家のペット自慢係

メールはこちら

掲載写真をサイトにしてください

インターネットからの投稿は www.gaido.jp/pet

わが家のペット自慢

金・プラチナ・銀・時計・バッグ・財布・ダイヤ・ジュエリー・金貨・銀貨・切手・商品券

質|買取

買取&お預りシステム

大黒屋

瀬田駅前店 大津市一里山1-3-6-102(ヒカリ屋隣)
営業時間 10:00～19:00
定休日 日曜日
☎077-547-2606

京滋バイパス
●ヒカリ屋
●大黒屋
アルプラザ瀬田店
至草津
JR瀬田駅
至大津
駐車場あります。

ガラスにこめた 「自然との共生」



長浜市
長浜アートセンター

長浜市の黒壁30號館 長浜アートセンターで、企画展「命の形象～伊藤けんじガラス工芸展～」が開かれている。1月25日(日)まで。今展では、武蔵野美術大学の講師などを務めたガラス作家・伊藤けんじさんの作品約60点が展示されている。

作品は「自然との共生」への願いを込めた半獣半人など、動物をモチーフにしたものが多い。

制作技法の限界に挑戦した作品は、どれも躍動感あふれるものばかりだ。

「ガラス作品に対する、表現の多様性を見て楽しんでください。また、日本のガラス工芸技術にも目を向けてください」と同館事務長の田中仁さん。

期間中、伊藤さんが選んだ12人のガラス作家の作品も展示されている。(取材・前川)

■同時開催■
現代日本ガラス
工芸の最前線

企画展.....
「命の形象
～伊藤けんじガラス工芸展～」

●場所:黒壁30號館 長浜アートセンター
(長浜市元浜町8-22)
●時間:10:00～17:00(入館は16:30まで)
●料金:大人600円 中学生以下無料
●休館日:会期中無休

1/25
日まで

問い合わせ 長浜アートセンター / 0749-68-3007

上映案内 www.gaido.jp/0010

96時間 レタイエム

1/9(金)ロードショー

■彦根バシティシネマ ■イオンシネマ草津 ■イオンシネマ近江八幡
■水口アレックスシネマ ■大津アレックスシネマ ■ユナイテッド・シネマ大津

古紙のリサイクルを中心に、地域資源循環型社会に貢献する企業です。

Miyazaki グループ

Paper Recycle 東陽紙業株式会社

【本社】彦根市高宮町2745番地1 tel 0749-21-5580 fax 0749-21-5570
【長浜リサイクルセンター】長浜市西上坂町283番地 tel 0749-68-6008 fax 0749-68-6011

URL <http://www6.ocn.ne.jp/~touyou>



今から間に合う! おでかけカレンダー

開催中 1/30(金)

大津 新春 石原幸一 水彩画展 “湖国の風景”
滋賀の風景を描いた水彩画7点を展示
●場所:ミニギャラリーばすと
(大津市滋賀里3-1-29 滋賀里簡易郵便局内)
●時間:9:00～17:00(最終日は16:00まで)
●料金:入場無料 ●休館日:土・日曜日、祝日
●問い合わせ:ミニギャラリーばすと/090-9167-2259

開催中 1/31(土)

愛荘 樺村睦親 日本画展
湖国の観音様を描き続けた樺村睦親氏。作品のほとんどは長浜歴史博物館に収蔵されているが、今展は個人所蔵の作品を生で鑑賞できる貴重な機会
●場所:愛知川駅コミュニティハウス「るーぶる愛知川」
(愛知郡愛荘町市895-3)
●時間:8:00～17:00(最終日は12:00まで) ●料金:入場無料
●問い合わせ:愛知川駅コミュニティハウス「るーぶる愛知川」
/0749-42-8444

1/10(土)
1/11(日)
1/12(月・祝)

電王 アグリパーク電王 新春フェスタ
70連風あげや餅つき、はねつき、かるたなどお正月遊びに加え、寒中ウォークラリー、直売所の特売などイベント盛りだくさん
●場所:アグリパーク電王(蒲生郡電王町山之上6526)
●時間:9:00～17:00 ●料金:入場無料(一部イベント有料)
●備考:餅つき体験は11日(日)のみ開催
●問い合わせ:アグリパーク電王 ベリーベリーカフェ(知田)/0748-57-1311

1/11(日) **東近江 祝新成人 20豊敷東近江大風あげ**
新成人を祝い縦5.7m、横5.4m、重さ40kgの「20豊敷東近江大風」をあげる。絵柄は今年の干支の未にちなんで、上部に服を着た子羊、下部に朱色の「夢」の大字で、「夢(文字)ふくらむ(服を着た子羊＝ラム)」
●場所:聖徳中学校グラウンド(東近江市聖徳町1-1)
●時間:13:00～ ●料金:鑑賞無料
●問い合わせ:世界風博物館東近江大風会館/0748-23-0081

1/18(日) **大津 映画「世界が食べられなくなる日」上映会**
遺伝子組み換え作物と原発の危険性に迫ったドキュメンタリー映画の無料上映会
●場所:大津市民会館 小ホール(大津市島の関4-1)
●時間:13:15～15:30 ●料金:鑑賞無料
●定員:180人 ※1/6(金)までに下記に申込み。先着順
●申し込み・問い合わせ:滋賀県保険医協会/TEL 077-522-1152 FAX 077-525-3093

1/25(日) **米原 フィールドアート2015**
県内外のマーチングバンドが競演
【出演】JOKERS Drum & Bugle Corps、Legend of ANGELS Drum & Bugle Corps、創価学会滋賀ビュグルバンド、近江高校吹奏楽部(エキシビション)、甲西高校吹奏楽部(同)
●場所:県立文化産業交流会館(米原市下多良2-137)
●開演:14:00(開場13:30)
●料金:前売り一般2,000円 18歳以下1,500円(当日各500円増)
※小学生以上有料(全席指定)
●問い合わせ:県立文化産業交流会館/0749-52-5111

■イベント情報は変更される場合があります ■価格は全て税込みです ■www.gaido.jp/0007

第七号 選者 昔の芽句会代表 北村均 ■俳句に関する問い合わせ 秋江武 09090409700

講評 月を捕らえし 敵寒の 大櫓 北川 鈴石

楽しい やさしい 米一句

講評 雪の道 歩幅に負けじと 足跡の 川島千賀子

無病息災 “秘伝” 大根煮

大津市 西教寺

比叡山の麓にある西教寺で、「秘伝」大根煮が食べられる。1月15日(木)から2月14日(土)まで。1年の初めに大根を食べると、その年には病気になるまいといわれているのが縁起だ。使っている大根は選りすぐりのもの。昆布とシイタケのだしで1日半煮込まれるが、型崩れがなく、透き通るようなあめ色をしていておいしい。「お寺にお参りして、秘伝の大根煮を食べて、健康にお過ごしください」と社会部主事の中山敬瑞さん。大根煮の料金には、重要文化財がある本堂の拝観料も含まれている。(取材・立岡)

1/15(木)～2/14(土)まで

「無病息災」西教寺の「秘伝」大根煮

●場所:西教寺(大津市坂本5-13-1)
●料金(拝観料500円を含む): ※2日前までに要予約
・大根煮(大根煮、厚揚げ、わかめご飯、1,300円)
・大根煮定食(大根煮、厚揚げ、わかめご飯、1,300円)
(菜の花のおひたし、かす汁)

問い合わせ 天台真盛宗総本山 西教寺/077-578-0013(9:00～16:30)

訴求力 多種多彩ナ 視点カラ。ピカイチ。

株式会社 滋賀毎日広告社
〒520-0908 近江八幡市下1-11 出329-16
tel 077-522-2603 (代) fax 077-522-2692
s-maiko@qb4.so-net.ne.jp

的確な情報を伝えるために、私たちの仕事が成り立っています。映像と音声から構成されるテレビやラジオは、消費者へのイメージを高めるのにとても効果的な媒体です。また、新聞や情報誌においても一番有効な方法をご提案します。お客様に満足していただける企業であり続けたい

SHIGA MAIKO