

住まいる

“ステキな町をつくりたい！” スタッフ一同の願いです。

らいいあっが

すてきな生活 しあわせ空間

「まちづくりとカルチャー」

本業は不動産、建設業が基本ですが、カルチャー支援事業にも創業以来力を注いで参っております。今回は、その心とは、を話させていただきます。

食の確保安定は歴史始まって以来地球上のどの場所でも根本的な重大事です。農業はその意味で経済と別次元の最も大切な根本産業です。そして「衣食足りて礼節を知る」の言葉通り、農業とカルチャーは切っても切れない関係だと信じております。

農業での厳しい労働と自然界の恩恵による収穫。食の安定と伴に労務の癒やしと自然への感謝を祭礼や芸術という文化活動(カルチャー)を通じて強固なムラ社会づくり(人の和)を目指したのだと思います。その人間らしい営み



の中に、互いを支え合い認めあう中に、人のつながりの中に大切な生きがいを見いだしたのだと思います。この「人の輪づくり」に役立つと信じたのがカルチャー支援事業なのです。

次回からはこの思いのベースとなった青春時代の旅行記を少し話してみようかと思ひます。

ビルホームグループ代表：酒井登志雄



料理人「AKIRA寺島」こだわりトーク

フランス料理における最大の特徴はソースの多様性だと思います。なじみのあるドレッシングやマヨネーズをはじめ、魚、肉用のソース、更にいえば同じ赤身の牛、鴨、鳩でも異なり、数百種類という数のソースが存在しています。このソース作りにおいて最も重要な工程は”煮詰める”ということ。ただ蒸発すれば良いというわけではなく、例えばワインを煮詰めるときは弱火で酸味と甘みとコクを凝縮させます。これを強火ですると渋みが突出したり、えぐみが出たりします。

僕の好きなソースベルモットの作り方を例に挙げます。ベースとなる魚のだし汁は、鯛、ヒラメ等のアラを30分ほど

—華やかな料理に地味なソース作り—

強めの弱火で煮出します。別鍋にエシャロットとマッシュルームの薄切りを炒め、ベルモット酒を加え1/3の量になるまで煮詰めます。次に魚の出し汁を加えて1/2の量まで煮詰めて濾し、生クリームを加え濃度がつくまで煮詰めて、レモン汁と塩胡椒で調味します。このような調理過程を経て美味しいソースとなり魚と合わせて食べて頂くのですが、華やかな印象のフランス料理はこのように非常に地味な作業に支えられているのです。



Vol. **296**
(2017/05/13発行)
★次号は6月中旬予定
東洋ビルホーム(株)
BHカルチャー
ラ・ベルヴィ
守山市下之郷1丁目2-32-101
TEL077-582-0500
HP) builhome.co.jp
bh-culture.com

守山応仁の乱「守山城の戦」その1

「応仁の乱」と言えば一般の人々は「京の都がほぼ壊滅し、平安時代から続く数々の社寺や町並みが灰塵に帰した」と言う印象が殆どでしょう。本当の悲劇は、都全体が荒廃したと言うより、兄弟同士や、宗家と分家と言った同族同士が血で血を洗う戦に人々の心は乖離し社会の秩序が人心共に荒廃してしまった事なのでした。次にその証となる一例を残された文献より現代文に訳し探ってみましょう。

「栗太郡志」によれば元来、近江源氏の同族間の争いは一般の人々の心をもすさんだものになりました。湖上では、盗賊が横行し旅人の金品を奪い人間を斬るに至っては、まるで大根を切るかの如く悪辣な犯行が続出したのでした。京都五山を焼かれ追われた学僧が近江へ避難し



プリンス木村のエッセイ

て来た時の事でした。堅田より野洲の兵主へ渡ろうとした時、丁度船が沖へ出ると、船頭を始めとする船子達は豹変。盗賊となり、避難僧の衣を剥ぎ取り、金品を奪って、元の西岸に戻すとあります。この行為は、本来の理性の根源である宗教観や道徳観を否定した当時の人々の荒廃した人心を物語る一例と言えるのでしよう。

発端は、応仁元年(1467)1月18日。細川勝元(東軍)と山名宗全(西軍)が現京都市上京区「上御霊神社」付近で衝突したのです。近江においては、京極家(持清)が東軍に六角家(高頼)が西軍に付き、戦が繰り広げられました。翌年応仁2年(1468)8月28日。戦火は杉江町小津神社へ広がり神社は消失。同年11月から12月へかけて戦火は守山都心「守山城の戦」と広がったのです。



西岡千春写真展

心象



2017/6/2(金)~9(金) 11:30~16:00

6/7日(水)店休日

ランチ&トーク会

6/9(金) 12時~15時

予約制 2,000円 定員30名

フレンチレストラン「ラ・ベルヴィ」

TEL:077-535-1974

守山市今浜町2624-159

クイズDE図書券

ある なし
ひと いぬ
じかん とけい
はる さくら
ひる あさ

ある には共通点があります。

読者の声

- ・毎日の衣食住が快適になるような記事を期待しています。洋食の中でも特にフランス料理には関心がある
- ・久しぶりの「住まいる」うれしく思います。プリンス木村のエッセイ、楽しみにしているのでまた読めて嬉しいです。
- ・徐々に手に取ってこじんまりスッキリまとまっている感じがしました。

応募方法

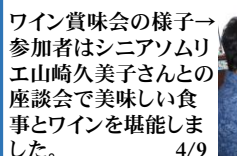
- ①クイズの答え
- ②郵便番号
- ③住所
- ④氏名
- ⑤年齢
- ⑥電話番号
- ⑦紙面への意見

左記をご記入の上、はがきでご応募ください。正解者の中から5名様に図書カードプレゼントは5月末。〒524-0013 守山市下之郷1丁目2-32-101 東洋ビルホーム(株)まで

実施イベント報告



←「100万人のクラシックライブ」によるランチコンサートの様子。大変盛況でした。4/2



ワイン賞味会の様子→参加者はシニアソムリエ山崎久美子さんとの座談会で美味しい食事とワインを堪能しました。4/9

求人

魅力ある会社作りに若い感性が支えます。未経験者大歓迎！共に働きませんか？

①フレンチ料理人助手(兼任歓迎)

募集) 社員orパート社員

②ホールスタッフ

募集) パート社員 学生バ 歓迎
勤務地) ラ・ベルヴィ:守山市今浜町2624-159
★委細は面談にて (連絡先) 077-535-1974
★土日、夕方勤務可能の方歓迎

ご応募お待ちしております！

前回の間違い探しの答え



☆当選者発表☆

守山) 内田 知香様
水保) 宮田 久代様
浮気) 高野 勝久様
森川原) 寺田 悦子様
木浜) 中西 結羽様