

読んで気持ちがホットなる

マンスリー

ホット

情報

2025.10 月号

NO.489

先日、9日間にわたって行われた世界陸上が幕を閉じました。34年ぶりの東京での開催。国立競技場に足を運ばれた方も多いのではないのでしょうか。選手達のこの瞬間に込めた熱い想いはテレビを通して伝わってきて心を熱くするものでした。棒高跳びで世界記録を更新した時、一緒に競った選手も肩を抱き合って喜んでいました。勝負だけでなく、ライバルも同じ目標を持つ仲間としてリスペクトする心を忘れないのですね。織田裕二さんが、「選手の数だけドラマがある。世界陸上は戦争や政治に左右されない陸上競技の最高峰の戦いです。」と言っていました。いい言葉だなと思いました。そして次に向けて動き出す選手に押され、私なりに少しずつ精進したいと思います。

鈴木 ゆみ子

ハ王子の素敵なお店をご紹介します

ほちさんぽ

ミヤハラ社長が
突撃取材!!

第156回 割烹 せきど さん（三崎町）

割烹を身近に味わえるアットホームなお店

開店して丸9年になる 割烹 せきど さん。ご主人は有名店で長年修行され地元ハ王子でお店を構えました。奥様と二人三脚でお店を切り盛り、ご主人が作り方、奥様は接客。ご夫婦の心遣いで割烹料理というジャンルの緊張をほぐしてくれます。「開店当時は駅から離れているので、お客様が付いてくれ

るか心配でしたが今はこの静かな路地が気に入っています」

とご主人。確かに、駅周辺の喧噪は届かず、時間の流れも

ゆっくり。自慢の和食と日本酒に舌鼓を打ちながら、仲間や家族との会話も弾み

ます。コースがメインのお料理は季節の食材を活かしたお皿が次々に運ばれます。めずらしい銘柄の日本酒も頂けるので

日本酒好きには強推しです！「自分がいままで培ってきた経験と吟味した食材でおもてなしをしています。せきどの味に共感していただけたら幸せです。」自信を持っておすすめ出来る素敵なお店です。



コースは通常¥5,500（上記例）と¥6,600の2種類。どのお皿も目で楽しめて、舌が喜びます。



すっきり洗練された店内でとても好感が持てます

お店の詳細は裏面へ

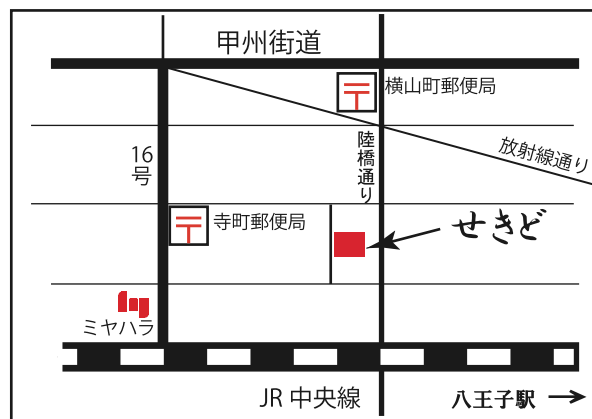


割烹せきど

八王子市三崎町 9-5
TEL 042-686-3523



@HACHIOUJIKAPPOU_SEKIDO



営業時間 18:00 ~ 22:00 (L.O.20:30)
*月曜日は予約のみ
定休日 日・祝

わたしのいち推し

甲州街道、多摩御陵入口すぐ近くにある「チャイナキッチン・家楽」の「水餃子のタレ」を数か月毎に新潟で暮らす娘から、送ってほしい旨の依頼がはいります。その度、食事もしてくるのですが、どの料理も美味しくて、必ず注文するのがエビチャーハンと水餃子です。食が細くなった私たち夫婦にはこの量で満腹になります。丁寧な対応も気持ちいいですよ。AM 11:30 ~

宮原 正樹

あとかき



まだ暑さが残る9月初めに戸隠で開催されたトレイルランニング大会に参加してきました。このコース、瑪瑙（メノウ）山～戸隠神社～鏡池～戸隠古道～飯縄山と名所をめぐる素敵な設定。全て踏破すると35kmの距離。撃沈覚悟で出走しました。当日は快晴で気温も上昇、やはり25Km地点の第二

関門であえなくタイムアウト！完走だけ考えれば21Kmのコースも選択肢としてあるのですが、やはりこの各名所を駆けるのはとても魅力的。来年は25Km先に待ち受ける飯縄山を攻略し、所定時間の9時間をクリアしたいところです。日々のトレーニングを強く意識して来年に備えたい！とレース直後の強い思い。さて、キープできるかどうか・・・。



今月の帯色（柿色） ED6C3E



吹き出し色（柿色・補色） 3EBEED



取材編集：宮原 康行

〒192-0073 八王子市寺町 6
TEL 042-625-6563