

SUNSHINE

第39号 2009年 6月発行
 有限会社 太陽開発
 鹿児島市荒田2丁目43-19 099-255-3623
 E-Mail master91@taiyou1991.com
 URL http://www.taiyou1991.com/

太陽開発

検索 クリック!!



賃貸マンション(オーナー様)をご紹介します!

オーナー 大山 良一様

荒田2丁目にある大山ハイツは、1Kタイプのお部屋と2LDKのファミリータイプのお部屋があります。写真でも分かるように、東側が広めの道路に接しており(広い割りに交通量が少なく静かです)南側も建物が無く、日当たり良好です。また、鹿児島大学正門まで200m程で、学生さんにもオススメ。お家賃もお手頃になっています(^^)

当社も現在の事務所に移る前は、このビルの1F(今は駐車場になっています)をお借りして、大山様には大変良くして頂きました。

オーナーの大山様は、昭和50年頃(有)大山家具店を開業されて、主に作りつけの家具などを受注生産で作ってらっしゃるそうです。現在は引退されて息子さんが跡を引き継いでいらっしゃいます。ゴルフが趣味で、月に2、3回はコースに出られるそうです。



大山ハイツ

5月27日、午後0時50分頃垂水の新城沖で、カヌー体験中の中学生4人が沖に流され、一時不明になるという事件がありました。当時、海上強風警報が発令され、波の高さが3メートルという気象条件でした。幸いにも、不明の4人は約1時間後に、海上保安部の巡視艇に全員救助され全員無事でした。

実は当日、私も2人で錦江湾で鯛釣りをしていました。当日の気象情報と波の高さ、風の強さから私供は午前中に帰港しました。帰港の途中、錦江湾でもこれほど波が高くなるのかという貴重な体験をしました。

今回、錦江湾の高波にもまれて、思ったことが2点ありました。一点は、帰りの船は私ではなく、相棒が操舵しました。彼・私も初めての体験で(波の高さ、風の強さ)非常に驚きました。もし、1人でこの環境に遭遇した場合、はたして心が慌てずに冷静な行動、判断ができたかを自問してみました。人はえてして、難題に遭遇したり、問題の、当事者になると物事を冷静に判断できなくなるという傾向があるので、平然として、これらに対処できるよう常日頃心を鍛えておかねばと再認識しました。

二点目は、日頃、自分がいかに飽食、安全に慣れきった、たるみきった精神で生活をしているか、自然の恐ろしさを通して、久しぶりに感じたことでした。ボクサーは試合前の減量の過程で、本来動物が備えている味覚、聴覚等の五感が異常に研ぎすまされてくると聞いたことがあります。私もたまには、断食したり、人間の欲望をギリギリまでガマンすることにより人間の本能を呼びさまし、現代人にとって退化しつつある、「何かヤバイ」というようなことを感じ取る「危険察知能力」、物事を達成する為に必要な「信念の強さ」を身につけられるよう心を研ぎ直さなければと感じました。

川越



釣人: 原口 日付: 6月16日
 釣魚: コロダイ 場所: 錦江湾
 大きさ: 85.5cm 6.6kg

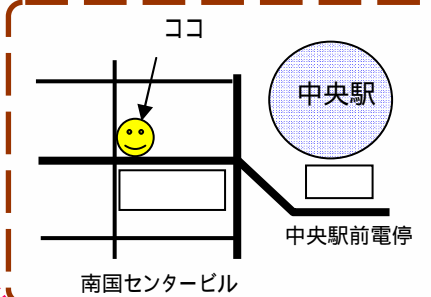


Delicatezza 仁

TEL 099-258-6076

オーナーシェフのオススメ料理は
 イタリアン懐石 7品 2,500円!!
 イタリアン懐石 10品 3,500円!!!
 コース料理でも、色々な組み合わせが出来るのでお客様が好きな料理を選ぶことも出来ますよ。

店内も落ち着いたオシャレな空間となっていて御夫婦様、カップルの方も是非一度足を運んでみては。大切な日、記念日などにも良いと思います。私たちがお伺いした日もちょうどお誕生日の方がいらっしゃいましたよ。コース料理以外にも単品料理も多数あります。



名前の由来は??
 上大迫様の今は亡き、おじいさんのお名前「じん」からとったそうです。昔、おじいさんがいる所には何故か人が集まって来っていたそうで、みんなに愛される・慕われるお店になればこのお名前をつけたそうです。

営業時間 日曜定休日
 12:00 ~ 14:30
 18:00 ~ 23:30 (O.S.)
 鹿児島市中央駅19-16



今回のお店は、2・3月に御紹介しました居酒屋優楽さんのオーナー田代様から御紹介いただきました。オーナーシェフ 上大迫様です。上大迫様はと田代様は昔働いていたお店の先輩・後輩だそうです。田代様は上大迫様と「Delicatezza.仁」が居心地が良いとの事で通いつめてるみたいです。

お昼も営業していますので、アミュプラザに買物に来られた方などお昼のランチに

お昼のイタリアン懐石 1,680円
 前菜 本日の前菜・季節のスープ
 パスタ 本日のパスタ
 パン 自家製フォカッチャ
 焼き物 肉料理or魚料理
 デザート
 珈琲or紅茶
 メニューは日によって変わるそうです。

こちらは単品料理です



「鹿児島産黒豚と梅肉のインボルティニ」梅肉ソースが……!!!



「かますのすだちバター焼き」季節ならではですね

輪違屋糸里 浅田次郎

浅田 次郎 (Wikipediaより)

誕生: 岩戸 康二郎・1951年12月13日・東京都中野区
 ジャンル: 時代小説・大衆小説
 代表作: 鉄道員(ぽっぽや)・蒼穹の昴・中原の虹
 主な受賞歴: 第117回直木三十五賞・第42回吉川英治文学賞
 処女作: とられてたまるか!

今月の一冊

文久三年八月。「みぶろ」と呼ばれる壬生浪士組は、近藤勇ら試衛館派と、芹沢鴨の水戸派の対立を深めていた。土方歳三を慕う島原の芸妓・糸里は、姉のような存在である輪違屋の音羽太夫を芹沢に殺され、浪士たちの内部抗争に巻き込まれていく。愛する土方のために、芹沢暗殺の企みに乗った糸里の最後の決意とは? 「壬生義士伝」に続き、新撰組の「闇」= 芹沢鴨暗殺事件の謎に迫る心理サスペンス。

(文春文庫表紙カバーより引用)

浅田次郎は、私の最も好きな作家の一人です。ここで、浅田作品を紹介するのは、5回目。38回中5回は多いかな、とは思いつつも、どうしても紹介したく掲載しました。浅田氏は新撰組フリークで、本作品の前にも、新撰組を題材にした『壬生義士伝』を執筆(これもまた、秀作! その内紹介します)『輪違屋糸里』でも『壬生義士伝』でも、どこまでが史実で、どこからが創作なのか分からなくなります。史実から発想した作品でなくとも、現実と非現実の巧みな交錯が、浅田作品の特徴のひとつ、と私は考えます。『輪違屋糸里』では、大胆な推理と、女性の視点で捉えることで、新しい新撰組像が描かれています。浅田氏自身は、この作品で「美化されがちな土方歳三の人気の失墜を狙った」なんておっしゃてましたが、それでも土方の苦悩と男気が感じられる作品でした。

