石屋工務店 かわら版

第145号

H28年7月6日発行

石屋工務店

TEL 075 492-1483（シックニ イシヤサン）

京都市北区大宮薬師山東町 47－5　建設業／京都府知事(般-25)第 31625 号　インテリアコーディネーター登録店

今日この頃・・・

家でムカデを見つけて捕まえたら、手をかまれました。

コパ・アメリカでアルゼンチンが決勝でまた負けました。ユーロでスペインが敗退しました。

LED電球の色を間違って買ってしまい怒られました。

玄関で蚊取り線香を焚いたら、臭いと言われました。

粗大ごみの日にゴミを出しに行ったら業者と間違われて迷惑でした。

コパ・アメリカの決勝でPKを外したメッシが代表引退を発表しました。

手持ちのユーロがどんどん値下がりしているらしいです。

ドリアンの菓子をもらいましたが不味いと思いました。

閉鎖中のETCのゲートに侵入しました。

あまり良いことがありませんでした。

高野　圭亮

料人 石屋の多趣味人生 その121

社員旅行～タイの食事～

久しぶりの社員旅行でした。総勢十名の旅行となりました。最初オーストラリアを検討していたのですが、旅行会社の打ち合わせの中で何を重視されますか？と聞かれ一番は食事と答えたところ、「あまり期待しないで下さい」との事で急遽行き慣れた「タイ」へ変更する事になりました。と言う事でタイで何を食べたか言いますと初日の夜はパタヤの海上レストランでシーフード三味。二日目はバンコクへ移動して「ソンブーン」のプーパッポンカリー。最後の夜は「シロッコ」でフレンチのフルコースとなりました。タイでの一番の食事は何といってもプーパッポンカリーにつきます。これはワタリ蟹をカレー味の卵で和えた物なのですが、これを食べたい為にタイへ行っているようなものなのです。蟹のダシが卵に絡まり、程よくカレーの味がして堪らない美味しさです。これをチャーハンの上にかけて食べます。日本に帰ってからもタイ料理屋さんを探して食べに行ったのですが、「ソンブーン」の味とは程遠い物しか出てきません。こればかりはタイでしか食べられない絶品料理です。タイに行かれる方はぜひ一度ご賞味下さい。お勧めです。そして最後の夜のディナーは世界一高い所にあるオープンレストラン「シロッコ」でのフルコース。地上65階のビルの上に有り、タイなのですがさわやかな風が吹き360度のパノラマの絶景なレストランです。お店も高級志向で、従業員のマナーも良くゆったりとしたセレブの気分を味わえるところです。団体客は1日1組しか取らないらしく、日本から事前に予約を取って行きました。食事はフレンチのフルコース。ゆったりとした座席と満天の空の開放感。ジャズの生演奏もあり、なかなか日本では味わえない贅沢感が最高のレストランでした。

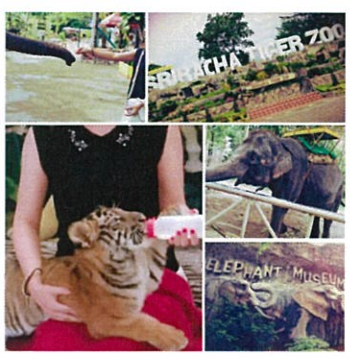
今回の旅行は短い日程にいろんな物を盛り込んだ為 自由時間は少なかったのですが社員の皆さんも楽しんでくれたことだと思います。

石屋　紀次

大好きな海外

先日、タイへ研修旅行に行きました。私は留学やプライベートの海外旅行も含めると5カ国目になります。小さい頃から海外が好きで外国に憧れ、仕事をしたい、移住したいと思った事もあります。先祖が海外で生活していた事も親から聞き、遺伝かもと思ったぐらい。テレビでも海外や移住している人の番組は結構観ています。海外でいつも感じる事は、本当に日本は恵まれた国だということ。日本が大好きです。でも時に自分を見つめなおし、リフレッシュしたくなると海外へ旅立っているような気がします。特にハワイは自分にとても合っていて、一人旅した時も長く居座っていました。今回のタイでは初体験も沢山。ただでさえ犬猫が怖くて苦手なのですが、せっかくの機会だったのでトラの赤ちゃんを抱っこしてミルクをあげました。象にはバナナをあげました。怖くてずっと顔がひきつっていましたが思い切って挑戦し、良い経験になりました。

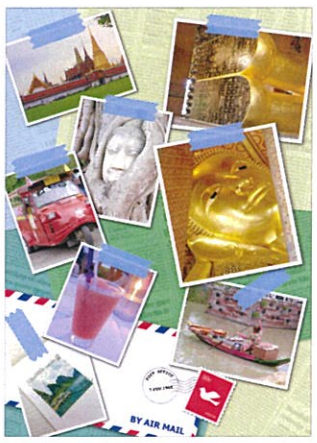
中島　あゆ美



慰安旅行

二年半振りに慰安旅行に連れて行って頂きました。今回はタイです。街中はどこも活気に溢れ、人が忙しく暮らしているのを感じます。（田舎は長閑です）大奮発をして観光を沢山入れて貰いました。結構慌しい。でもその方が「良かったなぁ」って思うそうです。勿論帰ってから「もう一回行かねば」と思っています。今回高～い屋上で、とても高～くて美味しい食事も頂きました。初日にパタヤに、三日目にはバンコク市内観光とアユタヤにも連れて行って貰いました。今のタイは雨季で、湿気は八十六パーセントを超え、外に出ると全身汗まみれです。食べた食事はどれも美味で、物騒と言われているバンコクは綺麗な電車やモノレールが通り、変な所に行かない限りは大丈夫かと感じます。旅先での絵葉書は約三十通送り、今回初めてタイの切手を見ました。普通航空郵便で七日程かかりこちらは既に帰国していますが、エアメールは良いよなと思っています。

石坂　千孝



アジアンレストラン

最近、エスニック料理が好きな友人に誘われ、食事に出かける機会が増えました。先日は北山にあるタイ料理のお店へ・・・。沢山あるメニューの中から、グリーンカレーのセットを注文しました。想像していた辛さは無く、食べやすくアレンジされているといった感じでした。子どもの頃は、料理に入っている香草のパクチーやレモングラスが苦手で、お皿のすみっこによけていました。大人になると嗜好も変わり、今では全く平気。本当に不思議なものです。レモングラスは、干したものを煮詰め、薬湯として用いられることもあり腹部膨満感の緩和・利尿作用・疲労時の強壮作用・腰痛の緩和の効能があります。特に匂いと味に癖のあるパクチーは、ビタミンミネラルが豊富で美容にも効果大。そういえば心持ち体調が良いような気が・・・。

岩松　美紀