

粕谷和夫の観察日記より。エナガはどこで見ても可愛いですね。この写真は、取手・利根川河原のアキニレにシジュウカラガンとともに群れて餌をとっていたもののうちの1羽です。

紅葉台



新聞

第115号

2024年

2月3日

発行人：関谷 孝

ダイヤモンド富士を見るには

毎月の探鳥会で湯殿川沿いを歩いています。たくさんある橋の中でたった1ヶ所。富士山が真正面に見えるところがあります。川が正面にあって遠く富士山がど真ん中に見えます。それ以外の橋からは富士山が見えないのがふしぎなくらいです。ここは絶好の「ダイヤモンド富士」を觀賞できる場所です。以前探鳥会の時に「ここからダイヤモンド富士が見えるよ」「その時はこの橋の上にはたくさんカメラマンが集合している」と教えてくれた人がいました。確かに、周りに遮るものがなく、川面に夕日が反射し、景色としてもとても綺麗なところですよ。

12月19日(日)阿部さんと早速出かけてみました。場所は、龍泉寺の湯の近く。稲荷神社がある「稲荷橋」です。4時14分。高尾山と同じくらいの時間に夕日が沈みました。この日は、残念なことに大山と富士山の間に太陽が沈みました。近くには同じように夕日を見に来ている人がいました。茜色に染まる富士山はシルエットがはっきりと映し出されそれはとても綺麗でした。アオサギやダイサギが大空を舞い、ムクドリが集団がねぐらに帰るところでした。カルガモが優雅に泳いでいます。こういう自然と一緒に富士山が見えるのも貴重な場所ではないかと思いました。今度はもう少しよく調べてきてもう一度みたいと思いました。ネットでは、「ダイヤモンド富士が見える場所がマップ」になって紹介されています。時間、天候、タイミング等の条件が揃えば美しいダイヤモンド富士が見えると思います。なぜか夕日のダイヤモンドと富士山が一体になると価値が増えて、いいことがありそうな予感を感じさせるのも不思議ですね。



ネットでも調べてみました。Nikaさんのページには2021.12.1「稲荷橋のダイヤモンド富士【写真】がありました。年明けの1月10日頃が見やすいようです。再度チャレンジしてみようかと思いました。

モスバーガー、居心地のいい場所



高尾に引っ越してきて居心地のいい場所として見つけたのが高尾駅前のモスバーガーです。たくさんあるファーストフード店の中でもモスは、国産素材にこだわり生産者(日本全国

100の産地と契約)がどこでどんな野菜を使っているのかがお店の前の黒板に書いてあります。そんなところも安全安心です。お店も明るく友人とおしゃべりするのもってこいですが、時には本をもってきてコーヒーを

紅葉台新聞は、「高尾フモト同盟」のHPに公開されています。高尾の情報や働く人たちが紹介されています。興味を持った方は、覗いてみてください。また、皆様からの情報や投稿もお待ちしています。

飲みながら静かに読むのも好きなところですよ。よく見ると同じくひとりで静かにコーヒーを飲んでいる人を見かけます。ひょんなことから、お店のオーナー内田さんがなんと紅葉台の方と知ってます。ますます親しみを感じました。それもそのはず、犬の散歩でもよく会う方でした。とても感じよく、犬が好きなのだなーといつも感じます。聞くと、今飼っている保護犬モナカで5頭目だそうです。モナカは、長いしっぽをいつも元気に左右ちぎればかりに振っています。「猟犬なので動くものに敏感」だそうです。それに保護犬を飼うというのも素晴らしいなと感心しています。



所で、モスの店は今から32年ほど前に始めたそうです。初めは狭間のイトーヨーカ堂の前にある「ゆで太郎(蕎麦屋)」の場所にあったそうです。その後、21年ほど前に今の場所(高尾駅前)に移転しました。コロナ禍があつて経営は大変と書いていましたが、お昼時はごだわりのある人がモスに来るのではと思います。私はモス野菜が好きです。野菜がたくさん入っていてトマトが新鮮です。ランチ定食は、飲み物とポテトフライとランチセットにすると少し安くなります。今は娘さんも手伝いに来て家族で経営しています。楽しかったことを聞くと「学生でアルバイトに来ていた人が就職してまた顔を見せに来ることが嬉しい」と話していました。高尾は、大きな店もなく寂しいなと思っていましたが、自分にとって居心地のいいお店を見付けるのもいいのではと思います。皆さんにとって居心地のいい場所または、お店などありましたら教えてください。

モスの歴史を紐解くと、1972年に東京都板橋区の成増にオープンした2.8坪の店から始まりました。創業者は、櫻田慧。アメリカの大手ハンバーガーショップ「トミーズ」に出かけて研究した味です。モスバーガーは、日本人の味覚に合わせたメイド・イン・ジャパンバーガーを提供しています。ハンバーガーのパティやミートソースには、日本人の味覚に合うようにごだわりがあります。また、店舗の衛生指導にも力を入れており、安心して食事を楽しめる環境を提供しています。モスバーガーは、オーダーを受けてから調理するスタイルが特徴的で、独自のメニュー展開も人気となっています。例えば、バンズの代わりにお米を使った「ライスバーガー」や、同じくバンズの代わりにレタスを使った「モスの菜摘」などがあります。

営業は午前8時から午後9時。午前10時半までだと朝モスがあります。野菜バーガーとコーヒーで540円でした。よかったら、一度お出かけになってみてください！！

