

## ～曇り止めグッズ～

### グッズ1 曇らないマスク

眼鏡屋も絶賛 風邪も流行るこの季節にぴったりの一品。マスク専門メーカーがメガネを掛ける人の為だけに開発したマスク。もちろん、花粉やウイルス、PM2.5もカット。通勤通学には必須です。



### グッズ2 曇り止め濃密ジェルタイプ

現在のレンズの多くは、表面にキズ防止などのコートが施されています。そのため通常の曇り止めものはじいてしまうのです。しかしこの濃密タイプはそんなコートにもしっかり対応。長時間曇りを防いでくれます。Amazonでも高評価。



### グッズ3 布タイプ

ギトギト感がないのでバスの中でも、サッと拭いて曇りを解消。その後も防曇効果は持続します。指紋がついたときも塗り直すことなくサッとひと拭きのお手軽感。



皆様からのご支援と優しさに支えられ、振り返ると20年。本当にありがとうございます。

今年も11月17.18日に、ネパールの農村部において「第20回眼科医療とメガネ無償提供」をおこないます。ヒマラヤのお膝元ネパールは、国土の多くは斜面になっており、首都から離れた村では産業が乏しく貧しい暮らしを強いられています。しかしながらその人々の心は優しく日本人に近い柔軟な性格をしています。

このたびも、メガネや文房具などたくさんのご寄付を頂き心より感謝申し上げます。おかげさまで500人以上の方を検査し、黒板が見えない子供たちや針仕事をする女性などに眼鏡を提供する事が出来ます。

2015年4月ネパール大地震で崩壊した、小学校の校舎再建のため多くのお客様や企業様が援助をくださり60万円以上のお金が集まりました。3年経ちようやく学校再建が始まりましたので報告させていただきます。

今度は地震に強い鉄筋製になるようです。資材入手が難しくまだ完成には時間が掛かるようですが子供たちは大変喜んでいそうです。  
団長 松田陽二



現地のお子さんとの記念撮影



検査を待つ人々



おかげさまで学校の再建がスタート

皆様のお気持ちを  
メガネと一緒に  
ネパールへ



頬張りながら  
笑みがこぼれる三代目



宮川さん考案の「釜石ほん酢」。柑橘感が感じられ好きな味と三代目



多くの人を巻き込み  
街を盛り上げたいと  
語る宮川さんに三代  
目も共感

## ラグビーと共に震災を伝える機会に 釜石鵜住居復興スタジアム

続いて向かったのは、来年開催予定のラグビーの世界の大会会場のひとつ、釜石鵜住居復興スタジアム。海近くのロケーション、復興のシンボルなどが近づくにつれて、期待を含んだ色々な思いが胸に浮かんできます。会場に到着してみると、想像より



1階の鮮魚店や青果店で買い物

**サン・フィッシュ釜石**  
釜石市鈴子町2-1  
営業時間／7時～16時（1F）  
朝早めがおススメ  
定休日／水曜

日本で唯一の橋上市場から移転  
**サン・フィッシュ釜石**  
釜石には、多くの市民や観光客に愛された日本で唯一の橋上市場がありました。そこから移転するかたちで平成15年に誕生したのがサン・フィッシュ釜石です。  
鮮度抜群の魚介類や珍味などに目移りしながら、松田社長が手に取ったのは、鰯クジラの刺身といかの丸干し。そして、六串商店オリジナルのビールを見かけて感銘を受けます。「海産物店が独自ブランドでビールを企画するという視点が素晴らしい」と、2本購入。初代、二代目、相談役はお酒がダメでしたが、お酒、OKな三代目でした！

## 地域に愛される 老舗食堂

### お食事ハウス あゆとく



ワカメとメカブたっぷり！イチ押しの海鮮ラーメン



**お食事ハウス あゆとく**  
釜石市上中島町1-1-35  
営業時間／11時～15時、  
17時～21時  
定休日／月曜  
駐車場／7台  
電話／0193-23-5099

旅の終わりは、夕食を食べる。「お食事ハウスあゆとく」さんへ。昭和15年創業で地域の方々に長年愛されています。25年前に現店主フレンチ出身の鮎田さんが加わってからは、さらにバリエーションに富んだメニューに。松田社長と一行は悩んだ末、数多くのメニューから「釜石（ラーメン）」と

「海山に囲まれた心地よいスタジアム  
もコンパクトな印象を受けました。スタンド席から場内ではなく外を眺めたところ、ため息がこぼれそうになりました。一般生活した海外の方々に、ラグビーを楽しんでもらうのはもちろんのこと、7年前の出来事も共有していただけたら」。松田社長は遠くを見つめながら静かに言いました。  
スタンド席から外を見ると...



スタンド席から外を見ると...

「海鮮ラーメン」、珍しい「スリランカ風チキンカレー」を注文。まずは、今回の旅の楽しみのひとつでもあった釜石ラーメンから。「こだわりの自家製麺は驚くほど細く、スープもよく絡む」と、どんどん箸が進みます。次は「海鮮ラーメン」！たづねのワカメは、早採りワカメを自ら塩蔵するというこだわり。ツルっとした表面と程よい食感が食欲を誘います。  
店主イチオシの「カレー」は「ピリ辛でコクがあり、それでいて後味がサッパリしているのので飽きがこない！」と驚愕の表情の松田社長。ラーメン2杯の後なのに、スプーンが止まらない行でした。



水を使わずトマトジュースと鶏ガラだけでスープを取るカレー



三代目同士で意気投合！