

# 住まいる

Vol. **314**  
 (2021/9/10発行)  
 ★次号は10月上旬予定  
**東洋ビルホーム(株)**  
**BHカルチャー**  
**ラ・ベルヴィ**  
 〒524-0013  
 守山市下之郷1丁目2-32-101  
**TEL077-582-0500**  
 HP)www.builhome.co.jp  
 www.bh-culture.com  
 mail)info@bh-culture.com

“ステキな町をつくりたい！”スタッフ一同の願いです。

## らいいあっが

すてきな生活 しあわせ空間

### 「お陰様で33周年」

いつも本誌のご愛読ありがとうございます。激変する社会情勢、特に今のコロナ禍において、弊社はお陰様でこのほど33年間事業を継続させて頂きました。ひとえに皆様方のあたたかいご支援のおかげでございます。スタッフ一同心よりお礼申し上げます。

私達は意外と身近な地元のことに気づいていないことが多いものです。転勤などで離れて初めて気づくこともありそうです。滋賀には日本有数の誇るべきびわ湖を含む自然豊かな景観があります。市に近接する豊かな農作物の穀倉地があります。そしてリゾート施設や文化施設などの貴重な文化観光



資源に恵まれています。恵まれた事業立地に感謝です。本業の不動産・建築事業はもちろん、社会奉仕活動への参加、文化の場(空間)の提供。湖畔レストラン「ラ・ベルヴィ」を介して地産地消の地元農業との連携や、食を通じた芸術活動との交流促進。文化活動支援を通じて「すてきな生活、しあわせ空間」づくりに力を注いで参りました。

これからも地元根付いてこのような企業理念を守り続けて事業活動を続けて参ります。変わらないご支援を宜しくお願い申し上げます。



ビルホームグループ代表：酒井登志雄

### 料理人「AKIRA寺島」こだわりトーク

フランス料理の揚げ物の一種にベニエというものがあります。天ぷら衣のようなものを纏わせて油で揚げたものです。卵白を立てて作る方法もありますが、今回はお店で作っているそのままのレシピで紹介いたします。家庭で揚げ物を作るのは手間がかかり、掃除も大変なのは重々承知しておりますが、鱧が10月に二度目の旬を迎えます。是非一度お試しください！ちなみに天ぷらより簡単だと思っております(^\_^)

薄力粉50g、ドライイースト1g、ビール



### 「ベニエ生地」

25g、水60g、材料全てをボウルに入れ、粉の塊が見えなくなるまで掻き混ぜる。ラップをして温かいところに1時間置き発酵させる。発酵させた生地を軽く掻き混ぜ、冷蔵庫にいれ冷やす。水気の多い食材には粉を打ってから衣を付けるといいです。180℃で揚げればサクサクベニエの完成です。梅肉やタルタルソースでどうぞ！ちなみに材料にビールが入っておりますが、加熱時にアルコールは揮発するのでお子様にも大丈夫です！



ラ・ベルヴィシェフ：寺島慧

## 矢島町の由来

延暦8年(789年)8月。弘法大師空海によって赤野井村に閻伽井の醴泉が湧き出た30年後の嵯峨天皇の御代、弘仁10年(819年)3月、空海が小津神社へ参籠した時の事でした。夢枕に立った武道(ぶとう)天神に導かれ、矢嶋浦・芦野原っぱの矢嶋と称する一島に寺を建立したのが矢嶋寺(玉津山常密院矢嶋寺)の始まりとされています。『玉津村内各神社伝承神事祭礼紀』によりますと、元来この地は芦原が生い茂る湿地帯でした。弘法大師が「武道天神は鎮護国家の神であり、この地に諸堂伽藍所羅列せり」と朝廷に上奏致したところ、帝より、当時、近江国司の橘安麿(たちばなのやすまろ)に勅命が下ると、野洲郡司であった平群広重朝臣(へぐりひろしげあさとみ)が数百名を動員して8島あった島々を埋め立てた平地に武道天神社を建立、八島を埋め立てた事から矢島となったと記されています。尚、『続日本紀(しょくにほんぎ)』によりま

## プリンス木村のエッセイ

すと、延暦23年(804年)正月24日条に従五位藤原朝臣真雄(ふじわらのあさとみまかつ)を近江権介(おうみごんのすけ)に任じ、大内記(だいないき)従五位下平群朝臣真常(へぐりあさとみまつね)を兼近江大掾(おうみだいじょう)に任じている事から、藤原真雄と平群真常は言わば知事と副知事の様な関係であり、橘朝臣安麿(たちばなのあさとみやすまろ)は現在で言う国土大臣の様な官僚であった事が伺えます。橘朝臣安麿は、同『続日本紀』によれば上記同年弘仁10年(819年)正月7日に正四位下から正四位上加階されており、昇格後に初めて手掛けた仕事が八島の埋め立て大プロジェクトであったと類推されます。



### おうちでフレンチオードブル 本格フランス料理をお楽しみください！

- 〈スタンダード〉  
 2~3人前 ¥5,400 3~4人前 ¥8,100  
 〈スペシャル〉オマール海老の料理をプラス  
 2~3人前 ¥7,500 3~4人前 ¥11,000

※要予約 2日前17時まで。

※ご注文はお電話にてお願いします。

※お渡し時間11時30分~18時。

(写真はイメージです。全て税込価格)

### Take out menu ! 2021

琵琶湖一望  
**フレンチレストラン「ラ・ベルヴィ」** Tel 077-535-1974  
 守山市今浜町 2624-159 定休日：火曜日・水曜日 営業時間：11:30~14:00 18:00~20:00



### クイズDE図書券

- |      |      |
|------|------|
| 〈ある〉 | 〈なし〉 |
| ひま   | たいくつ |
| おか   | やま   |
| みず   | しお   |
| すいか  | メロン  |

レストラン近くの  
なぎさ公園では  
夏の時期に満開です

読者の声  
 ・食材を吟味して最高の一皿に仕上げていく料理人さん。ほんとうに尊敬します。  
 ・住宅も長年使うと保守と点検の必要性がわかりました。また、事例紹介を楽しみにしていますので宜しくお願いします。  
 ・プリンス木村のエッセイが楽しみで、ずーっと以前から拝読しています。色んな関係が理解出来て、切り取って残っています。

応募方法  
 ①クイズの答え  
 ②郵便番号  
 ③住所  
 ④氏名  
 ⑤年齢  
 ⑥電話番号  
 ⑦紙面への意見

☆当選者発表☆  
 守山市守山) S・K様  
 野洲市久野部) K・A様  
 野洲市小南) N・S様  
 野洲市西河原) K・R様  
 守山市勝部) T・K様

前回のクイズの答え  
**どきどき  
 パラパラ  
 わくわく  
 ほかほか**  
 ある方は  
 繰り返すと**編音語**になる！