

家族の幸せに責任を持ちたい。
だから私は飲酒運転を絶対しない!

30分前までにご予約下さい。

(有)東葛運転代行社
フリーダイヤルにハヤクイク
0120-2-88919

UKIUKI!

ウキウキする地域生活情報紙 10月25日 第3号

●毎週金曜日発行 ●全てのご家庭に新聞折込と一部宅配でお届け

松戸西版

■発行部数 60,400部
(新聞折込58,200部・宅配2,200部)
■配布エリア 6号線より西側の松戸市全域
■発行 株式会社コースメディア
千葉県柏市酒井根5-4-10
TEL:04-7176-2111
FAX:04-7176-8931

インターネットでチラシが見られます

チラシ
704web.net
http://704web.net

●1度のぞいてみませんか●



フラワーアレンジメントの本物そっくりな「かぼちゃの置物」



トイザラスの「ドクロショック」

子供たちが魔女や怪物などに仮装し、近所の家を訪ねてまわり、お菓子をもらいます。「トリック・オア・トリート」(「馳走くれないといたずらするよ」のかけ声とともに、今では一番楽しい行事となっています。お菓子をもらい歩く習慣は昔の人がさまよう霊のためにお供えのお菓子を集めてもらった風習が残ったものです。

☆何日がハロウィン?
十月三十一日は万聖節(ぼんせいせつ)。(全ての風習は、アイルランドの祭日)の前夜祭です。この日をハロウィンと言います。

☆始まりはいつ?
スコットランドから始まったといわれますが、そのもとは大昔のケルト人の収穫祭でした。その夜は死者の霊が訪れ、悪霊がいたずらをすると考えられていました。

ハロウィンの時に決まってお目見をする、目・鼻・口をくりぬいたカボチャのちょうちん。その風習は、アイルランドの民話から来たと言われています。アイルランドの民間伝承では、「いたずら好きで、のんべえで知られているジャックという名前の男が、悪魔サタンを騙しました。時が経ち、ジャックは死んで、天国にも地獄にも入れられず、途方に迷っている悪魔がやって来て、わずかに燃える光を手渡しました。その火が消えないように、くりぬいたカボチャの中におきました。」このお話がもとになって、アイルランドではカボチャを使ってきました。今日アメリカでくりぬいたカボチャを使うのは、カボチャも丈夫で形をととのえやすく、日持ちもよいからです。カボチャに灯をともす(ジャック・オ・ランタン)は、魔よけであり、日本のお盆の迎え火のようなものでもありました。



☆「トリック・オア・トリート」ってなに?
子供たちが魔女や怪物などに仮装し、近所の家を訪ねてまわり、お菓子をもらいます。「トリック・オア・トリート」(「馳走くれないといたずらするよ」のかけ声とともに、今では一番楽しい行事となっています。お菓子をもらい歩く習慣は昔の人がさまよう霊のためにお供えのお菓子を集めてもらった風習が残ったものです。

さらにハロウィン気分を十分に味わいたい方は、グッズ等を集めてみてはいかがでしょう?
伊勢丹新館6Fの趣味雑貨「フラワーアレンジメント」を紹介し、本物そっくりのかぼちゃの置物やかぼちゃの形をした鉢の中に、フラワールレンジした、かわいいキャラクター入りの手作り品を販売しています。こちらでは、「シルク



トイザラスの「ウィッチマント」

主にいたずらをして歩くのは、子供たちです。派手な化粧をしたり、奇妙な服装をして、家々を訪ねて回ります。その変装も今では、悪魔から身を守るためのものではなくなりました。誰がいたずらをするのか、ばれないようにするためのものになってしまいました。

ハロウィン特集

いよいよハロウィンが近づいてきました。日本では、まだ馴染みの薄いイベントですが、ハロウィンって何だか、知っていますか? 歴史や由来について探してみました。



フラワーアレンジメント講習会を、親切丁寧にご案内させていただきます。お申し込みは、店頭にて承っております。また、クリスマス商品も多数揃えておりますので、ぜひ、お立ち寄り下さい。商品を見たいだけでも、ウキウキしてきます。



トイザラスの「TRICK OR TREAT!」

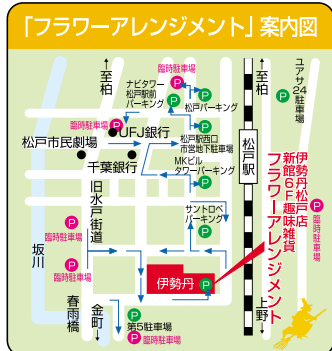
伊勢丹松戸店新館6F
「フラワーアレンジメント」
松戸市松戸1307-1
047-360-1650
(直通)

●営業時間/A M 10時からP M 7時30分まで
●プレゼント期間/10月25日(金)から31日(木)までの間3000円以上お買い上げの方に、ラッピングサービスします。

てみませんか。今から20年前、日本で初めてハロウィンパレードを実施した原宿で今年も「原宿表参道ハロウィンパレード2002」が開催されます。

●日時/2002年10月27日(日) P M 1時~P M 12時45分(セレモニ)受付/P M 12時~P M 12時45分
※雨天中止の場合は当日A M 11時までにホームページにてお知らせがあるそうです。

HALLOWEEN



参加料/無料
◎参加賞/解散時、小学校にて参加者全員に素敵なプレゼントがもらえる

◎申込み方法/ http://www.harajuku-halloween.com/entry.htmlのページの下にある「参加申込」ボタンをクリックし、専用フォームからお申込みください。または、原宿の各ショップにおいてある申込み用紙にご記入の上、FAXでお送りください。申込

みみ紙配布ショップ(キディランド原宿店/ラフォーレ原宿/生活の木、他)
◎集合場所/渋谷区立神宮前小学校(P M 12時~P M 12時45分)
◎参加資格/原則として満12歳以下(同伴の保護者を除く)を対象としているそうです。

◎参加条件/必ずハロウィンにふさわしい楽しい仮装をしてご参加下さい。
※音の出るもの(ホイッスル、ドラム、カステネット、タンバリン等)を持参下さい。
※当日着替えの為にスペースは無いようなのであらかじめ仮装をしてお集まり下さい。(荷物の保管場所もございません)
※パレード受付の神宮前小学校ではグラウンドが傷つきやすい為、パンプス等でのお越しはご遠慮下さい。スリッパのご持参をお願い致します。とのこと。

新事務所開設記念

限定発売20台!!

水...命の源

水道水、安心して使えますか?
ご家庭の全ての蛇口から天然の岩清水がいつでも活用できます。

しあわせ家族計画

お料理がもっと美味しく。	お風呂が毎日快適。
キッチン・食器類がキレイです。	お肌の活性化(若返り)、
お洗濯もイオンパワーでキレイに。	その他美容に最適の水です。
あかサビ・水アカ除去を防止に。	水廻りのお掃除もラクラク。

Resonance Water System
清流工房
SEIRYU KOUBOU
K-2000 DX

全蛇口浄化活性水供給型ウォーターシステム

本体価格 (工事費、税込) **¥598,000** (一括払い)

支払例①	初回	¥15,894	支払例②	初回	¥9,794
	以降83回(毎月)	¥9,700		以降83回(毎月)	¥6,400
				年2回(ボーナス時)	¥20,000

関東総販売元 〒341-0035 埼玉県三郷市鷹野5丁目114-2
株式会社 ヒューマンテクノロジー
ロックヨイミズ
お問合せ・お申し込みは **0120-694130**

公園めぐり まこ池緑地 未新



まこ池は江戸川の土手のすぐ下にある池で、無料の釣り堀になっていて、鮎や鯉が釣れるよう...



松戸市で創業80年という歴史を誇る、由緒あるお店を紹介いたします。でも「敷居が高い」わけではなく...

ズによります。真珠ネックレスの糸替えは本真珠の場合12000円から...

教えてくれます。その石があれば、ネックレスや指輪などを作ってくれます。あなただけのオリジナル品はいかがですか？



スタッフ募集

- 1 営業アシスタント 2 PRスタッフ 3 勤務自由選択の時給PRスタッフ 4 折込チラシのA.配送 B.引取・積込作業アルバイト

株式会社 ユースメディア 柏市酒井根 5-4-10 TEL.04-7176-2111

UKIUKI ヘルシーライフ HEALTHY LIFE

喘息についてのアドバイス

今回は、喘息治療の三本柱の最後の柱である薬物療法についてお話しします。

で進んでいて、それに合わせた治療法もどんどん開発されています。だから、一人一人の症状に合わせて治療する時には、様々な要因に合わせた治療の組み合わせが大事なのです。

このガイドラインでは、「発作止め」治療と「予防」治療の両方が重要視されています。喘息の治療というと、「ゼーゼー」している発作を止めるイメージが強いのですが、二つの治療が行われて初めて、確実な喘息治療と言えるのです。

千葉西総合病院 10月の公開医療・福祉講座

25日(金) 14:00~常盤平市民センター 介護保険物語 萬福 裕 (介護保険機構統括)

28日(月) 14:00~松飛台市民センター 乳ガンについて 岸田明博 (救急外科部長)

29日(火) 14:00~五香市民センター 介護保険物語 萬福 裕 (介護保険機構統括)

30日(水) 14:00~明市民センター 人間ドックの必要性と正しい利用法 迫田直治 (健康管理室長)

31日(木) 14:00~小金原市民センター 介護保険物語 萬福 裕 (介護保険機構統括)

PROFILE ●体裁/タブロイド (4ページ~16ページ) ●創刊/平成14年10月11日 ●発行サイクル/毎週金曜日発行

「発作止め」治療と「予防」治療の両方が重要視されています。喘息の治療というと、「ゼーゼー」している発作を止めるイメージが強いのですが、二つの治療が行われて初めて、確実な喘息治療と言えるのです。

喘息の子供の体では、発作が無い時でも常にアレルギー状態が起こっています。この目に見えないアレルギー状態を放置しておく、結局喘息とはサヨナラできません。発作がない時でも、お薬を飲んだり吸入したりするのが大事なのです。

よく言われている「大きくならなければ自然によくなるんだから、放って置いても大丈夫」というのは、かなり危険な考えです。いったん良くなったように見えても、結局思春期から成人期に再発し、一生喘息発作をもっているという人が増えているのです。特に、思春期に重い喘息発作を持っていると命に関わる事もあるのですから、鍛錬療法や環境整備と組み合わせて、予防の薬物治療を行っていくのが一番確実です。副作用の大きい薬は使いたくありません。非常に確率の低い副作用を心配するあまり、必要な治療が行われなくて、一生喘息を患ってしまうのはとても不幸です。

お医者さんと相談しながら、確実に治る方法を選んでいきましょう。今回は、具体的なお薬の内容についてお話ししましょう。

千葉西総合病院 小児科 高橋謙造(かほけんぞう) 先生



新聞未購読世帯で配布希望の方には毎週宅配致します(松戸市内のみ) 新聞折込と宅配で全戸配布を目指しています。



ウィークリー情報

◎森のホール21
 ◆10月26日(土)18時00分 大ホール
 「布施 明ドラマティックコンサート2002」
 S席5,800円・A席4,000円
 ※お問い合わせ、RO-ON ☎047・365・9911

◆11月2日(土)15時30分 大ホール
 「ザ・レビュー〜宝塚OGによる「サ・セ・バリ」〜」
 S席6,000円・A席4,000円
 ※お問い合わせ、RO-ON ☎047・365・9911

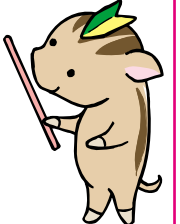
◆11月3日(日)19時00分 小ホール
 「旅するモーツァルト クレメンティとの世紀の戦い」
 全席自由2,000円
 ※お問い合わせ、うたびあ事務局 ☎03・5981・7826

今週の上映ご案内(松戸駅西口・西口公園前)

◎松戸サンリオシアター (シネマ1・2・3・4) ☎047・366・6711
 ◆「明日があるさ ザ・ムービー」「トリプルX」「クィーン・オブ・ザ・パンパイヤ」「マッスルヒート」「ロード・トゥ・パーティション」「阿弥陀堂だより」「サイン」
 ※以上の作品をいずれかの劇場で上映。時間は直接劇場へお問い合わせ下さい。

◎松戸シネマサンシャイン (1・2・3番館) ☎047・361・6511
 「OUT」「9デイズ」「ドールズ」「凶気の桜」
 ※以上の作品をいずれかの劇場で上映。時間は直接お問い合わせ下さい。

作品等変更がある場合がございます。ご了承下さい。

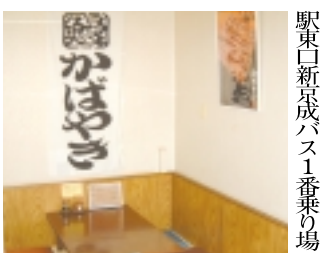


だれでも気軽に買い物ができる松戸市総合卸売市場(松戸南卸売市場)のすぐ近く、魚の間屋直営店「うなぎ太郎」を紹介いたします。店長自慢の成熟された秘伝のタレが、うなぎ本来の旨味を引き出しています。うなぎを取り寄せる産地は時期によって異なりますが静岡・



愛知・鹿児島・宮崎から「いいものだけ」を厳選して取り寄せています。すべておすすめていますが、特においしくて格安のランチメニューは大人気です。ランチタイムは、11時〜14時まで。「うなぎ」580円、「うなぎ玉」480円。お吸い物、お新香までついて、お腹もお財布も、大満足！

「蒲焼き」「肝焼き」「骨せんべい」「肝吸い」など、栄養のバランスがよく、スタミナ満点のメニューばかりです。2階にはお座敷もあり、子供連れでも気軽に、ゆつくりとお食事ができます。



松戸市松戸新田24京葉流通センター1の6
 ☎047・363・1519
 営業時間/11時〜21時
 ランチ11時〜14時まで(定休日なし)
 駐車場は店舗前に10台有(バスでお越しの場合、松戸駅東口新成バス1番乗り場)

おいしい焼きたてのうなぎを、うれしい低価格で堪能できるなんてお得。全品お持ち帰りもでき1500円より宅配もしているのをご利用してみたいかたが、一部地域を除く。 ※全品、数に限りがありますので、お早めにご予約ください。

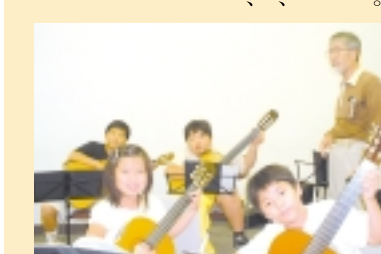
UK UKクーポン
 お食事をご注文された方に限り
ビタミンE たっぷりの 肝焼き(2本)
 or
わさび醤油で食べるとおいしい 肝わさ
 をサービスします
 期間：10月25日(金)〜11月21日(木)まで
 ※この券を切り取ってご持参下さい。

UK UKクーポン
 スタミナ満点の「うなぎ(並)」780円
 焼きたての「蒲焼き(並)」630円
 ビタミンE たっぷり「肝焼き(2本)」400円
 カルシウム たっぷり「骨せんべい」200円
を半額にします
 ※お持ち帰りでも、店内でご飲食された方でもどちらでも適用されます。
 期間：10月25日(金)〜31日(木)までの7日間
 ※この券を切り取ってご持参下さい。

野菊野団地行き・三矢小台行き 10分 野菊野団地下車、徒歩約3分
 ●フリーマーケット！明日から○○公園でフリーマーケット開催。リサイクル品・古着物多数出店予定あり！
 ●サークル仲間募集！社交ダンス同好会募集！初心者大歓迎・興味ある方、見学のみ可能。公民館毎週月・水・金・日 047・000・0000
 ●松尾 他にも「お店の営業案内」「ペット譲ります」「希少レコード売ります」など使い方はあなた次第です。
 合同版1行1200円。松戸全域へ情報発信！問い合わせは編集室へ ☎04・7176・2747

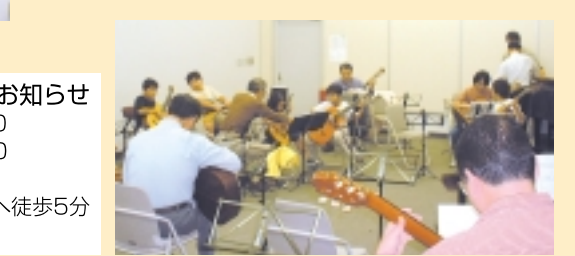
松戸ギタークラブ
 ENJOY サークル
 心に残る ギターの調べ
 今回は聴く人の心に、なぜか遠い昔の懐かしさを思い出させるような、そんなクラシックギター

の音色に誘われて、松戸ギタークラブを訪ねました。会員の皆様は、第27回定期公演へ向けてグループに分かれての練習中でした。和やかな雰囲気の中、会長の飯島さんにお話を伺いました。当会は昭和51年浜野先生のもとに10名でスタートし、初回演奏会は51年11月、9名だけだったそうです。現在の会員は年少は10歳から最高77歳までと幅広く、32名にまで増えています。今回で27回目を迎える11月16日(土)の定期演奏会ではお馴染みの映画音楽からクラシック、ポピュラー、アニメ、そして演歌まで演奏する予定です。「総勢30人の大合奏、数人の小合奏、ギターとオカリナのデュエット等をピギナーから



ベテランまでが一生懸命演奏いたします。どうぞお気軽にお立ち寄り下さい」と意気込みを語って下さいました。皆さんも午後のひととき、ギターの演奏に耳を傾けてみてはいかがですか？

カメラに向かってはいポーズ
 松戸ギタークラブ定期演奏会のお知らせ
 日時：11月16日(土) 開場13:00 開演13:30
 場所：松戸市民会館ホール JR松戸駅東口より東京方面へ徒歩5分
 入場料：無料



UKIUKI! に
広告を載せてみませんか。

- 発行エリア/松戸市全域(松戸東版、西版の2地区版)
- 発行部数/松戸東版111,500部、松戸西版60,400部
- 発行日/毎週金曜日
- 新聞折込と一部宅配で全戸配布を目指しています

◆お申し込み・お問い合わせ◆
 UKIUKI 編集室 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
 電話04-7176-2747・FAX04-7176-8931
 株式会社ユースメディア
 電話04-7176-2111・FAX04-7176-2100

「レシピ」募集!
 「私のレシピ」ではみなさんの自慢のレシピを募集しています。手抜き料理、弁当のおかず、酒の肴、故郷の自慢料理等なんでもOKです。
 <宛先> 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F FAX.04-7176-8931 E-mail:ukiuki@yusmedia.co.jp UKIUKI編集室「おすすめレシピ」係

●新聞未購読の方で「ウキウキ」の宅配をご希望の方(松戸市内に限ります)
 「ウキウキ」は毎週金曜日朝刊の新聞折込で皆様のお手元にお届けする予定ですが、現在新聞を未購読の方で宅配をご希望の方は編集部までご連絡下さい。翌週から毎週宅配致します。(お知らせ下さい) お名前・ご住所・電話番号および宅配場所(ポストなど)配布前に投函場所の確認にお伺い致します。

●現在、新聞未購読の方で新たに新聞購読をご希望の方(松戸市内に限ります)
 「ウキウキ」編集部では、現在新聞を未購読で新たに新聞購読のお申込み頂いた方に「お楽しみプレゼントキャンペーン」を実施中です。編集部までお申込み下さい。現在購読紙の銘柄変更はお受けしていません。現在未購読の方に限りです。

いがりくん
 No.3 ハロウィン
 キャンデーちゃん、それって...うん、それって...うん、いいものくれるか。それって...うん、いいものくれるか。

変装してまた キャンデーちゃん、それって...うん、それって...うん、いいものくれるか。それって...うん、いいものくれるか。

おかしな人、このキャンデーちゃん、またあんな、おかしな人。

おかしな人、このキャンデーちゃん、またあんな、おかしな人。

おすすめ レシピ
【ちくわの一口焼き】
 今週はいつもの材料で、すぐ出来て美味しい料理の紹介です。
 ◎材料(2人分)
 ちくわ...2本、プロセスチーズ...2枚、マヨネーズ、醤油、青のり、黒ごま、ちりめんじゃこ、鮭フレーク、各適量。
 <作り方>
 1.ちくわは縦、横、各半分切る。
 2.プロセスチーズは縦に4等分、マヨネーズ1に対し、醤油1/3を混ぜ、醤油マヨネーズにする。(ここがポイント、醤油の代わりにマスタードでもOK。)
 3.ちくわの切り口を上にして、プロセスチーズをのせる。スプーン等で醤油マヨネーズを塗り、好みの具をトッピングして、(青のり、黒ごま、ちりめんじゃこ、鮭フレーク)オーブントースターで軽く、焼き色が付くまで焼く。(秋山 高橋直美)

