

小売・飲食・店舗経営の皆様
あなたの携帯メールでソクソクお客さんを集めてみませんか?
PC...<http://jokt.net/>
携帯...<http://oya-yubi.com/32000/>
又は資料請求、〒・住所・会社名・担当・電話を明記の上、FAX下さい。
ケータイ放送局東葛 FAX.020-4667-3349
〒270-0007 松戸市中金杉4-60-5 TEL.047-340-2683

UKIUKI!
ウキウキする地域生活情報紙 12月3日 第108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
E-MAIL: ukiuki@yusmedia.co.jp

★高価買取宣言★
不用品何でも高く買います!
(新品・中古)
パソコン・カー用品・楽器・金飾・TV・洗濯機・冷蔵庫・レンジ・コンボ・電気・アンフ・スピーカー・デジカメ・ゲーム機・店舗用品・etc
「何でも御相談下さい!」
何でも買収! **ビッグ★バーン** ☎047-387-1980
営業時間 11:00~21:00 本館定休 松戸市六高台9-13-5 (徳とんぼさんナメクイ)

のんせーい! 沖縄 迎いの舞
welcomesohina
①ソーメンは固めに茹でて水で洗い、水気を切っておく
②しいたけは薄切り、ニラは4センチに切る
③もやしは洗ってから水

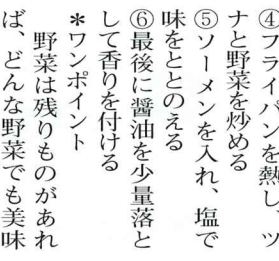
【チャンプルー】
チャンプルーとは混ぜ合わせる、炒め合わせるという意味の調理方法で、沖縄の家庭ではよく作られる料理です。中でもゴーヤーチャンプルーはおなじみですね。他にもクレソン、タマナリ(キャベツ)、フー(麩)らっきょうなどのチャンプルーもあります。今回は夏のあまみのソーミン(そうめん)で作る「ソーミンチャンプルー」です。材料/ソーメン、ツナ缶、しいたけ、ニラ、もやし、醤油、塩



シリーズ⑤ 編
おらが郷土の自慢料理
まいさんさつあ! うさがみそーれ!
「メンソーレ」日本では一番南に位置する沖縄県。そこは青い海と空のイメージで語られる、世界でも長寿の島です。琉球王朝時代から独特の食文化が生み出され、今なお受け継がれています。日本でありながら日本ではないような琉球料理を紹介しましょう。

材料/切干大根、豚三枚肉(塊)、油揚げ、調味料(酒、砂糖、みりん、醤油)油
作り方
①切干大根は水でもどし、サッと茹でて、食べやすく切る
②豚三枚肉は丸ごとたつぷりの水で30分ほど茹でてから短冊に切る(茹で

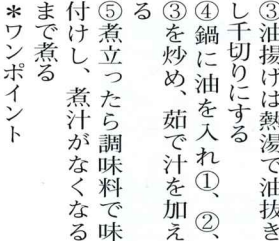
【イリチー】
イリチーとは炒め煮のこと。油で炒め煮汁で煮込む調理方法です。肉のゆで汁を使うものが多く、こくのある味わいがご飯のおかずにはピッタリです。スナシ(しなな)く、クレープ(昆布)、かんぴょう、ウカラ(おから)などのイリチーもあります。今回は切干大根を使った「せん切りイリチー」です。



ぶ、本で30分ほど茹でてから短冊に切る(茹で汁は捨てない)
③厚揚げは熱湯で油抜きし短冊に切る
④ボールに調味料を入れ、茹で汁のぼし
⑤鍋に油を入れ、②を炒め、③を加える
⑥煮立ったら④を入れかぼちゃが柔らかくなるまで煮つける

材料/かぼちゃ、豚三枚肉(塊)、厚揚げ、調味料(白味噌、赤味噌、砂糖、酒、油)
作り方
①かぼちゃの皮は少し残してむき、種をとり、食べやすい大きさに切る
②豚三枚肉は丸ごとたつ

【ソフシー】
ソフシーとはイリチーと同じ調理方法で、味付けに味噌で煮込んだり、た煮です。豚肉、厚揚げ、きりうり、めんつゆ、酢、野菜を加えて煮込んだものでイリチーとはまた違った美味しさを楽しめます。ゴーヤー、なす、ジャガモ、シブイ(冬瓜)などを使ったソフシーもあります。今回はかぼちゃを使った「かぼちゃソフシー」です。



じです。材料/ニラ、長ネギ、ツナ缶、小麦粉、卵、だし汁、塩、油、好みのソース
作り方
①ニラは3センチに切り、長ネギは斜めに切る
②小麦粉に卵を入れ、だし汁のぼし①を入れる
③フライパンに油を引き、②のタネを流し入れ、両面焼く
④切り分け、好みのソースをかける

④皿にもずく盛り、②を加え、③をかける
「ヒラヤチー」
ヒラヤチーとは平たく焼いたものという意味で、おやつや軽いランチでも食べられています。沖縄風お好み焼きといった感

【ウサチ】
ウサチとは酢の物、和え物のこと。シブイの酢味噌和え、ゴーヤーの酢味噌和え、クレソンの胡麻和えなどがあります。今回はスナシ(もずく)を使った「スナシウサチ」です。材料/もずく、もやし、きりうり、めんつゆ、酢、野菜を加えて煮込んだものでイリチーとはまた違った美味しさを楽しめます。ゴーヤー、なす、ジャガモ、シブイ(冬瓜)などを使ったソフシーもあります。今回はかぼちゃを使った「かぼちゃソフシー」です。



その暖かさは太陽のおかげです。
OMソーラーは屋根に降り注ぐ太陽の恵みを利用して全館を床暖房します。この心地よさ、ぜひ体感してください。
株式会社 **タケワキ住宅建設** ☎047-387-8840
〒270-2213 松戸市五香 3-9-5 <http://homepage2.nifty.com/takewaki/>

OMソーラーの家 建物完成見学会
12/4(土)・5(日)
10:00~17:00
会場 柏市弥生町
至 柏市内
至 野田・国道6号
至 千葉方面へ向かってトンネルの手前を左折
会場
至 柏市
至 野田・国道6号
至 千葉方面へ向かってトンネルの手前を左折
会場
至 柏市
至 野田・国道6号
至 千葉方面へ向かってトンネルの手前を左折
会場

【ラフター】
材料/豚三枚肉をカツオだし、泡盛、砂糖、醤油で甘辛く煮る
作り方
①卵と砂糖を混ぜ、油を少し入れる
②塩、ベーキングパウダー、小麦粉を①に入れ、さつくりと混ぜる



【サターアングラー】
最後はやっぱり「サターアングラー」で締めくくりましょう。
材料/小麦粉250g、砂糖150g、卵2個、ベーキングパウダー1小、塩、油
作り方
①卵と砂糖を混ぜ、油を少し入れる
②塩、ベーキングパウダー、小麦粉を①に入れ、さつくりと混ぜる



③1時間生地を寝かせ、その後ピンポン球の大きさに丸める
④低温の油で揚げ、倍の大きさになるまで、きつね色になったら出来上がり
今回は矢切にお住まいの佐藤さんに沖縄在住の叔父さんの指導のもと、松戸で簡単に揃えられる食材を使った料理を作ってもらいました。他にも沖縄そばや沖縄豆腐など、独特な料理もあきます。今夜は「きぬえが行く」で紹介している泡盛片手に沖縄料理を是非試してみてください。(里見愛)

年末大売出し!!
あなたにピッタリのミシンをご自宅へお届けします。
選び方から使い方まで、ミシンのことならなんでも相談にのってくれる「ソーイングハウス松戸店」では、**ジャガーコンパクトミシン176N**(標準価格54,600円)を先着**30名**に**6,800円**の特別価格で販売してくれます。
標準価格 **54,600円**が **6,800円**に!!
※お一人様一台限り
●スタートもストップも軽くタッチするだけのワンタッチスタート。袖縫いに便利なフリーアーム、手元照明ライトなど、しっかり縫える機能が満載の本格派ミシンです。今回購入された方には、かわいい**キャラクターアイロン台**プレゼント。専門のスタッフが自宅までお届けしてくれて、丁寧にミシンの説明もしてくれます。
12/3 限定30台
金より
キャラクターアイロン台
ミシンの調整 サービス実施中! 同店ではミシンの調整を500円で(出張費無料)実施中。※部品交換、分解整備は別料金。工業・特殊ミシンは対象外。
●ミシンのことならどんなことでもお気軽に御相談下さい。
お申し込みはお電話で
ソーイングハウス松戸店 ●営業時間 9:30~18:30
松戸市小根39-1 (若瀬十字路交差点近く) ☎0120-63-4134 ☎047-363-4134

全南向き ひだまりの家
太陽光発電搭載 オール電化住宅
坪単価 税込でもこの価格 **31.8万円~**
(延床面積45坪の場合)
30年間で **626万円**もお得!
※当社比。ひゅうがと一般住宅との年間光熱費比較を30年間で試算。メンテナンスの経費は含まれません。
注文住宅のパイオニア 自社施行だから安心・安全・安価
トーケンホーム株式会社
〒270-0021 松戸市小金原4-40-18 Eメール: info@token-home.com
ホームページ: <http://www.token-home.com>
フリーダイヤル **0120-68-2582 TEL.047-342-7335**

現地完成見学会開催
12/4(土)・5(日) の2日間
現地:市川市曾谷3-1221-80
松戸市小金原4-40-18
東国分中 国分小 曾谷局 交通
12/11(土) モデルハウスオープン!
現地:松戸市小金原4-40-18
地震に強い家
(消防署と同じ耐震等級最高ランク3) 阪神大震災クラスの揺れを与えても異常なし!



【泡盛と焼酎の違い】
泡盛と焼酎、同じ蒸留酒なのにまったく異なる味わいがある。焼酎は「存じ」のように、米、麦、サツマイモ、そば、黒糖と原料は様々です。干菜では特産の梨やピーナツで作った焼酎もあり、泡盛の原料は「米」です。泡盛の仕込みは、蒸した米に黒麹菌を繁殖させ、その後全麹を仕込みより強く発酵

【泡盛の歴史】
泡盛の歴史は焼酎より古く、とされています。泡盛のルーツは一般的には15世紀の初め、東南アジアで飲まれていた蒸留酒の一種である「ラオ・ロン」(シヤム・現在のタイ産)が南蛮貿易と共に伝わったとされています。そこに沖縄独特の黒麹菌を用いたことで泡盛が出来上がったと伝えられています。この泡盛が鹿児島

【泡盛を楽しむには】
現在では焼酎に人気が集まっていますが、「お酒のことなら任せよう」とはたや商店・石井店長は「きぬえさん、来年は泡盛がオオバケしますよ」とおっしゃいます。なにしろ、今日の焼酎ブームを早くから察知して、ブーム到来前に数々の焼酎を仕入れていた方の言葉だけに重みがあります。そこでさっそく泡盛ウチンクで井店長です。

【泡盛を楽しむには】
子どもが誕生したり、結婚などの祝い事があつた時など大きな壺18リットル位に泡盛を仕込み、その子の成人式や結婚式などのお祝いごとの日に壺を開けるといふ習慣があります。仕込み用の泡盛はアルコール度40度、45度だそう。そして泡盛は年数の経った古いものほど美味しいのです。色も南国ムードのあるもので、最高です。

きぬえが行く!

ブーム到来・泡盛のおはなし

泡盛を美味しく飲むには

前にチーズなど少し食べておくこと。
②肴には良質タンパク質を。胃の負担になる肴はさける(消化の良いもの)。
③アルコール分の強い酒を飲むときは、必ずタンブラー一杯の水を飲む習慣をつける。
④コップ一杯のお酒を15分以上かけて飲む。間違って一気飲みはしないこと。
⑤タバコはできるかぎり制限する。

【泡盛の歴史】
泡盛の歴史は焼酎より古く、とされています。泡盛のルーツは一般的には15世紀の初め、東南アジアで飲まれていた蒸留酒の一種である「ラオ・ロン」(シヤム・現在のタイ産)が南蛮貿易と共に伝わったとされています。そこに沖縄独特の黒麹菌を用いたことで泡盛が出来上がったと伝えられています。この泡盛が鹿児島

【泡盛を楽しむには】
現在では焼酎に人気が集まっていますが、「お酒のことなら任せよう」とはたや商店・石井店長は「きぬえさん、来年は泡盛がオオバケしますよ」とおっしゃいます。なにしろ、今日の焼酎ブームを早くから察知して、ブーム到来前に数々の焼酎を仕入れていた方の言葉だけに重みがあります。そこでさっそく泡盛ウチンクで井店長です。

【泡盛を楽しむには】
子どもが誕生したり、結婚などの祝い事があつた時など大きな壺18リットル位に泡盛を仕込み、その子の成人式や結婚式などのお祝いごとの日に壺を開けるといふ習慣があります。仕込み用の泡盛はアルコール度40度、45度だそう。そして泡盛は年数の経った古いものほど美味しいのです。色も南国ムードのあるもので、最高です。

【泡盛を楽しむには】
子どもが誕生したり、結婚などの祝い事があつた時など大きな壺18リットル位に泡盛を仕込み、その子の成人式や結婚式などのお祝いごとの日に壺を開けるといふ習慣があります。仕込み用の泡盛はアルコール度40度、45度だそう。そして泡盛は年数の経った古いものほど美味しいのです。色も南国ムードのあるもので、最高です。

【泡盛を楽しむには】
子どもが誕生したり、結婚などの祝い事があつた時など大きな壺18リットル位に泡盛を仕込み、その子の成人式や結婚式などのお祝いごとの日に壺を開けるといふ習慣があります。仕込み用の泡盛はアルコール度40度、45度だそう。そして泡盛は年数の経った古いものほど美味しいのです。色も南国ムードのあるもので、最高です。

【泡盛を楽しむには】
子どもが誕生したり、結婚などの祝い事があつた時など大きな壺18リットル位に泡盛を仕込み、その子の成人式や結婚式などのお祝いごとの日に壺を開けるといふ習慣があります。仕込み用の泡盛はアルコール度40度、45度だそう。そして泡盛は年数の経った古いものほど美味しいのです。色も南国ムードのあるもので、最高です。

【泡盛を楽しむには】
子どもが誕生したり、結婚などの祝い事があつた時など大きな壺18リットル位に泡盛を仕込み、その子の成人式や結婚式などのお祝いごとの日に壺を開けるといふ習慣があります。仕込み用の泡盛はアルコール度40度、45度だそう。そして泡盛は年数の経った古いものほど美味しいのです。色も南国ムードのあるもので、最高です。

【泡盛を楽しむには】
子どもが誕生したり、結婚などの祝い事があつた時など大きな壺18リットル位に泡盛を仕込み、その子の成人式や結婚式などのお祝いごとの日に壺を開けるといふ習慣があります。仕込み用の泡盛はアルコール度40度、45度だそう。そして泡盛は年数の経った古いものほど美味しいのです。色も南国ムードのあるもので、最高です。

【泡盛を楽しむには】
子どもが誕生したり、結婚などの祝い事があつた時など大きな壺18リットル位に泡盛を仕込み、その子の成人式や結婚式などのお祝いごとの日に壺を開けるといふ習慣があります。仕込み用の泡盛はアルコール度40度、45度だそう。そして泡盛は年数の経った古いものほど美味しいのです。色も南国ムードのあるもので、最高です。

UKIUKI!

松戸市内の全域に折り込まれる広告媒体です。
新聞と一緒に読者のみなさんのお茶の間まで届きます。

に広告を載せてお申し込み・お問い合わせ
みませんか。

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

頑張れ商店会!!

UKIUKIは松戸市内の商店会を応援します。

【商店会の世話役の方へ】

●商店会の名称 ●連絡先 ●商店会の自慢できるところ
をご記入の上、ハガキ・FAX・メールでUKIUKI編集室までお送りください。
抽選にて取材の上UKIUKIに無料掲載いたします。

UKIUKI 編集室
〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
FAX 04-7176-8931
E-Mail:ukiuki@yusmedia.co.jp

Studio Amitié

お待たせ致しました!! **ピースアクセサリ**

期間中1万円以上お買い上げの方に割引券を差し上げます。

待望の受注販売会
開催のお知らせ
12月4日(土)5日(日)11:00~15:00

皆様よりご要望の大きかった受注販売会を催すことになりました。どうぞお手に取ってご覧下さい。

住所 / 松戸市本町25-4第2ビル 202号(サンクス2F)
営業時間(水~土曜日)10:30~18:30
☎&FAX 047-360-1138

クリスマススペシャル講座のご案内
※完全予約制

ピースで作るランシェード
イブ マは 聖夜のアクセサリ

講習費: ¥1,500
材料費: ¥5,000
講習時間: 原則として2時間

UKIUKIクーポン
クリスマス期間中
¥1,000 体験レッスンを受けられます。
詳しくはtelにてお問い合わせ下さい。
期限/平成16年12月18日迄

読者プレゼントのお知らせ

スタジオアミティエさんのピーズペンダント(¥3,500 税込)を抽選で3名様にプレゼントいたします。ご希望の方はメール、ハガキまたはFAXにて、氏名・年齢・職業・住所・電話番号をご記入の上お申込みください。
(尚、直接アミティエさんまで商品を取りに行ける方に限りです。)

宛先: 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
UKIUKI編集室
FAX 04-7176-8931
E-mail:ukiuki@yusmedia.co.jp
締切日 12月10日必着
当選者には直接ご連絡いたします。

募集!!契約記者

UKIUKIを私達と一緒に作りませんか。登録制で、記事一本についてその都度報酬をお支払いします。

【資格】
●松戸市にお住まいの方
●デジカメをお持ちでパソコンでメールの出来る方。
※現在他紙に寄稿中の方はご遠慮ください。

【応募】
メールで住所、氏名、年齢、電話番号、UKIUKIについての感想文(800字程度)を書いて、デジカメで撮った御自分の写真を添付のうえご応募ください。問合せもメールにてお願い致します。

E-mail/ukiuki@yusmedia.co.jp

博物館行事案内 平成16年度12月~2月

期間	内容
12/1(水)~26(日) 午後1:15~2:30(上映) (土・日・祝は午前11:00~も上映)	ハイビジョン映像「国宝探訪 黄金の化粧箱〜熊野速玉大社・蒔絵手箱〜」(29分) 会場/講堂 観覧/無料
12/18(土) 午後1:00~4:00	連続講座 展示でみる・歩いてみる松戸の歴史⑥ 「河原塚遺跡・中峠遺跡をあるく」(市立博物館・友の会共催) 内容/講師と市内の遺跡や常設展示を見学し、解説/講演を聴くシリーズ第6回 講師/古里史夫(当館学芸員) 場所/北総線東松戸駅集合・解散 定員/40名(事前申込み・抽選) 参加費/200円(友の会会員は無料)、下総史料館入館料100円(参加者全員) 申込/往復ハガキに住所・氏名・電話番号を明記して、〒270-2252 松戸市千駄堀671番地 市立博物館「歩いてみる松戸の歴史⑥河原塚遺跡・中峠遺跡をあるく」係 (TEL.047-384-8272)へ。12/2(木)必着。
1/5(水)~30(日) 午後1:15~2:30(上映) (土・日・祝は午前11:00~も上映)	ハイビジョン映像「イギリス田園生活への誘い 新たな人生への旅立ち」(50分) 会場/講堂 観覧/無料 ※1/15(土)・1/23(日)は講座/講演会開催のため、午後1:15~の上映は中止します。
1/15(土) 午後1:00~3:00	連続講座 展示でみる・歩いてみる松戸の歴史⑦ 「近代松戸の交通」(市立博物館・友の会共催) 内容/講師と市内の遺跡や常設展示を見学し、解説/講演を聴くシリーズ第7回 講師/柏木一朗(当館学芸員) 場所/常設展示室・講堂 定員/80名(当日先着) 費用/友の会会員以外参加費200円が必要になります。友の会会員は無料。
1/18(火)と1/19(水) 1/21(金)のいずれか1日 [全2回] 午前10:00~午後3:00	体験教室「自分でつくる糸と布」 内容/綿を紡いで糸を作り、その糸で布を織る。講師/青木俊也(当館学芸員) 会場/実習室 定員/各日4名(事前申込み・抽選) 費用/無料 申込/往復ハガキに住所・氏名・電話番号・2回目の希望日(19日・20日・21日のいずれか)を明記して、〒270-2252 松戸市千駄堀671番地 市立博物館「自分でつくる糸と布」係 (TEL.047-384-8272)へ。1/5(水)必着。
1/22(土)~2/20(日)	「ジャパニーズモダン〜剣持勇の世界展〜」 内容/日本のデザインを牽引し続けた、剣持勇(1912-1971)。本展は剣持の初めての個展であり、日本のモダンデザインと伝統的造形という未完の課題を提示しようとするものです。 会場/企画展示室 観覧料/一般420円(330円) 高・大学生210円(120円) 小・中学生120円(60円) ()内は団体/20人以上 問合せ/松戸市教育委員会 美術館準備室 〒271-8588 松戸市根本356(TEL.047-366-7463)
1/22(土)~3/19(日) の隔週土曜日 [全5回] 午前10:30~12:00	古文書を読む「近世入門編」 内容/松戸に関わる江戸時代の文書を読みながら歴史を学びます。 講師/小高昭一(当館学芸員) 場所/市立博物館・実習室 定員/30名(事前申込み・抽選、初めての受講者を優先します) 費用/無料 申込/往復ハガキに住所・氏名・電話番号を明記して、〒270-2252 松戸市千駄堀671番地 市立博物館「古文書を読む「近世入門編」」係(TEL.047-384-8272)へ。1/6(木)必着。
1/23(日) 午後1:30~3:00	館長講演会「考古学を考える〜石材からみた墳墓の歴史」 内容/長年にわたり考古学研究に携わってきた当館館長岩崎卓也が、考古学の様々な問題について語ります。 講師/岩崎卓也(当館館長) 会場/講堂 定員/80名(当日先着) 費用/無料
2/1(火)~27(日) 午後1:15~2:30(上映) (土・日・祝は午前11:00~も上映)	ハイビジョン映像「イギリス田園生活への誘い アンティークに囲まれて」(50分) ※2/13(日)は講演会開催のため、午後1:15~の上映は中止します。 2/6(日)・2/20(日)は講座開催のため、午前11:00~の上映は11:35~に変更します。
2/6(日)~3/6(日) の隔週日曜日 [全3回] 午前10:00~11:30	考古学特講「考古学で語る古代東国史」 内容/最新の考古学研究の成果から見た古墳時代の東国について講義します。 講師/松尾昌彦(当館学芸員) 会場/講堂 定員/80名(事前申込み・抽選) 費用/無料 申込/往復ハガキに住所・氏名・電話番号を明記して、〒270-2252 松戸市千駄堀671番地 市立博物館「考古学で語る古代東国史」係(TEL.047-384-8272)へ。1/20(木)必着。
2/13(日) 午後1:30~3:00	特別展記念講演会Ⅱ「石枕と立花のマツリ」 内容/千葉県の特色ある古墳祭祀について学びます。講師/白井久美子(千葉県文化財センター) 会場/講堂 定員/80名(事前申込み・抽選) 費用/無料 申込/往復ハガキに住所・氏名・電話番号を明記して、〒270-2252 松戸市千駄堀671番地 市立博物館「特別展記念講演会Ⅱ石枕と立花のマツリ」係(TEL.047-384-8272)へ。1/27(木)必着。
2/19(土) 午後1:00~3:00	連続講座 展示でみる・歩いてみる松戸の歴史⑧ 「公団住宅2DKの暮らし」(市立博物館・友の会共催) 内容/講師と市内の遺跡や常設展示を見学し、解説/講演を聴くシリーズ第8回 講師/青木俊也(当館学芸員) 場所/常設展示室・講堂 定員/80名(当日先着) 費用/友の会会員以外参加費200円が必要になります。友の会会員は無料。
◎エントランス 展示	公開中~12/14(火) 12/15(水)~1/15(土) 1/16(日)~2/15(火) 市所蔵美術品公開 宮之原陶器作品「象嵌磁器草草盛皿」ほか 「彩色タイル(イラン前8世紀)」 市所蔵美術品公開 大橋正のグラフィックデザイン作品「明治キャラメル」ポスターほか
◎江戸時代旅装束試着体験	毎月第一日曜日午後1:00~2:00・3:00~4:00~ 各回男女各1人(申込みは電話で試着体験係(TEL.047-384-8272)へ)
◎ガイドツアー(常設展示解説)	毎日午前10:00~午後2:00 30分間(参加者は観覧料が必要です)

今月のピックアップ!

館長講演会

考古学を考える「石材からみた墳墓の歴史」

2005年1月23日(日) 今年度2回目となる館長講演会を開催します。
毎回様々な考古学の問題を取り上げてきましたが、今回は「石材からみた墳墓の歴史」というテーマで、当館館長 岩崎卓也が皆さんにお話しします。
※当日は先着順(80名)となります。ぜひお気軽にご来館ください。(詳しい日程は上記をご覧ください。)

☆年末年始の開催日/年末は12/26(日)まで、年始は1/5(水)から開催します。
休館日/月曜日(祝・休日の場合は開館し、翌日休館)、第4金曜日・年末年始(12/28~1/4)
開館時間/午前9:30~午後5:00(入館は4:30まで)
常設展観覧料/一般300円(240円)・高・大学生150円(100円)・小・中学生100円(60円) ()内は団体料金(20人以上)
※土曜日は小・中学生の観覧は無料です。
※来館者専用の駐車場はありませんので、21世紀の森と広場の有料駐車場をご利用下さい。

松戸市立博物館 〒270-2252 松戸市千駄堀671番地 TEL047-384-8181
www2.city.matsudo.chiba.jp/m_muse