

UKIUKI 編集室
 UKIUKI! に広告を載せてみませんか
 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
 ☎04-7176-2747 FAX04-7176-8931

松戸東版
 UKIUKI! ウキウキする地域生活情報紙 8月11日 第191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

発行部数 111,500部
 (新聞折込108,000部・宅配3,500部)
 配布エリア 6号線より東側の松戸市全域
 株式会社ユースメディア
 〒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

常盤沿線をネットワーク 地域密着型の求人情報紙
ユースメディア
 松戸版・柏版・取手版 毎週日曜日発行
 お申し込みお問合せは 機 ユースメディア ☎04-7176-2111(代)



見た目も涼しい、ゆず寒天ドリンク
 ◎材料の割合／白玉粉100g に対して水90cc

「白玉粉の歴史」
 白玉粉の原料はもち米。道明寺粉なども、もち米を原料とする仲間です。米の加工技術は奈良・平安時代に朝鮮半島や中国大陸から伝わったといわれています。当初、白玉は供物として宗教的な場面に用いられるなど珍重されてきました。室町時代には貴族の生活に登場しますが、庶民の間にも広がったのは江戸時代のこと。もともとポピュラーだったのは水白玉。器に砕いた水と白玉を盛り付け、砂糖をかけただけの素朴な味ですが、江戸っ子にはたまらない夏の楽しみだったのでしょう。水白玉を売る「水売り」のひやっこい、ひやっこいという売り言葉は江戸の夏の風物詩だったようです。



①白玉を茹でる ②白玉をすくい上げる ③白玉を冷水に放つ

「三三白玉粉」でおなじみの川光物産株式会社。白玉の歴史や作り方のコツをうかがいました。明治20年創業の川光物産が白玉粉製造を開始したのは大正10年。以来85年にわたり白玉粉などを製造・販売している松戸の老舗です。



「えー、ひやっこい、ひやっこい」
白玉デザートは
いかが?
 立秋は過ぎたとはいえ暑さはまだまだ続きそう。こんな日の昼下がり、冷たいデザートを口にすると生き返った心地がしますね。なかでも「つるんっ、ぶるんっ、もちもちっ」の白玉のど越しは格別。日本古来よりの自然食材、白玉粉を見直してみませんか?



白玉さつま
 ◎材料(1人前)／柚子ジャム小さじ1、粉末寒天小さじ2分の1弱、蜂蜜小

「白玉ア・ラ・カルト」
 では、実際に作ってみましょう。和風デザートには欠かせない白玉ですが、エスニックはもちろんだ、洋風にも相性抜群。今日は白玉づくしです。

◎白玉さつま
 ◎材料／サツマイモ300g、砂糖60g、クチナシの実1個、ライム、白玉
 ◎作り方／サツマイモ(できれば金時の新しい)は良く洗って皮のまま1.5cm厚さに輪切りにし、水につけアク抜きをする。鍋にサツマイモ、ひびを入れたクチナシの実、サツマイモがかぶる程度の

※冷蔵庫で硬くなってしまった白玉は、水でぬらしたお皿に乗せて20〜30秒(5・6個の場合)電子レンジで加熱すると作りたて同様になります。冷凍保存も可。その場合はくっつかないように少し隙間をあける。

100cc
 ◎白玉粉に少しづつ水を加え、耳たぶくらいの柔らかさになるまでよくこねる。
 ◎白玉を食べやすい大きさに丸めて沸騰した湯に入れ、浮き上がるまで茹でる。
 ◎浮き上がってから1〜2分煮て白玉をすくい上げ、すぐに冷水に放つ。
 ◎水気をよく切って使う。

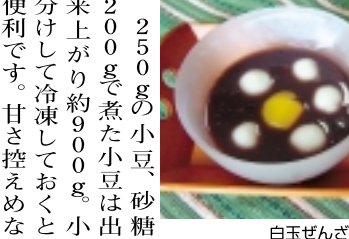
水を入れサツマイモに火が通るまで煮る。砂糖を加えとろ火でさらに5分程度加熱したあと煮汁ごと冷ます。よく冷えたら器に白玉とともに盛り付け、ライムまたはレモンの輪切りを添える。
 友人宅でいただいたサツマイモのシロップ煮がおいしかったので、白玉を添えてみました。薄味のシロップと一緒にどうぞ。



ベリー白玉ゼリー



三色だんご
 ◎材料(4人前)／クラベリージュース200cc、ブルーベリージュース200cc、ゼラチンパウダー小さじ4、コアントローなどのリキュール小さじ4、ホイップクリーム、白玉
 ◎作り方／ゼラチンは2つに分けてそれぞれ水大さじ1でふやかしておく。2種類のジュースはそれぞれ電子レンジで60℃程度に温め、ゼラチンとコアントローを加え混ぜる。冷蔵庫で冷やす。器にブルーベリーゼリー、白玉、クラベリーゼリーの順に盛り付け、ホイップクリームを飾る。好みにガムシロップを添えて。コアントローでワンランクアップ。



白玉ぜんざい

白玉
 ◎作り方／耐熱ガラスに粉末寒天を入れ熱湯を注ぐ。柚子ジャムと蜂蜜を加えよく混ぜ、白玉を入れ冷やす。粉末寒天の分量は、とろみがつく程度がおいしいので通常の使用量の半分ほどで充分です。熱いままでおいしい!

◎ベリー白玉ゼリー

休刊のお知らせ
 誠に勝手ながらUKIUKI8月18日号はお休みさせていただきます。次の発行は8月25日(金)朝刊折込です。お楽しみに!!

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こと
 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

かぼちゃのピシソワーズ
 ◎材料(4人前)／タマネギ1個、カボチャ4分の1、バター、ブイヨン2カップ、牛乳2カップ、香辛料、白玉
 ◎作り方／タマネギの皮を除いたカボチャを加えてブイヨンで煮る。塩コショウなどで味を調整。冷めたらミキサーにかけて、牛乳を加えてよく冷やす。器に入れるときに白玉を加える。カボチャのまるやかな甘さと白玉が驚きのマッチング。子どもさんのおやつにもピッタリ。
 ◎エスニックタピオカ白玉
 タピオカ、ココナッツミルク、牛乳を混ぜ合わせ、ブルーと白玉を加える。白玉は、抹茶、マンゴー、ジュース、ブルーベリー、黒酢の3色を用意しました。(2ページへつづく)

WOW'D! ワウディー松戸 フィットネス&スパ
 もうワウディーはご体験されましたか?
 スタジオはヨガやボクササイズなどで楽しく、爽やかに。ハリウッド女優が出産後のエクササイズとして取り組み、体型を完璧に戻したことで知られる「ピラテス」にも注目です。「有酸素マシン」には全てモニターがつき、大事なテレビ番組も見逃しません。帰宅前にはスパですっきりと。デトックス効果で話題の、「岩盤浴」も利用できます。落ち着いた間接照明に心も体もうっとり... 空間デザイナーが手掛けた同施設。この夏はおしゃれに体を動かしませんか?
 1日全施設マンツーマン(1on1) マジジム体験 1日10名様限定・要予約 8月30日(水)まで
 1日全施設1コイン(500円)で使いたい放題!あなたはどちらを体験する?
500円体験クーポン 8/30まで
 マンツーマン(1on1)ご体験 マンツーマン以外ご体験
 まずはお電話にてご予約下さい or このクーポン持参の上、直接ご来館下さい。
 047-308-6272
 さらに 手ぶらでフィットネス! シューズ・上下ウェア・タオルセットがレンタル無料!
 ※有料プログラム等は除きます ※初めての体験の方に限り ※身分証をご持参下さい ※このクーポンをご持参下さい
 ご体験いただき、当日ご入会されると 体験料キャッシュバック + 素敵な特典プレゼント ★お一人様1回限り

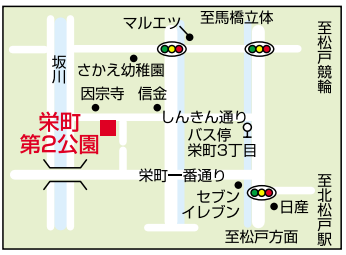


小さな葉っぱをいっば... 公園めぐり 栄町第2公園

公園めぐり 栄町第2公園

このあたりに栄町第2公園... 栄町第2公園

さんたちにとっては別天地... 栄町第2公園



そんな清涼感のある... 栄町第2公園

UKIUKI! 読者プレゼント... 杏仁白玉

ミュージアムパーク茨城県自然博物館 「海辺の自然誌」御招待券 当選者発表

UKIUKI! に広告を載せてみませんか。

ホットヨガ... キャンペーン!!

小原 煎茶サークル... ENJOY サークル

松戸市主催のコンサート情報... 松戸シティ・ミニコンサート

3Qカット... 約10分で1,000円のカットサロン!



記者が「施餓鬼供養」という法要を知ったのはごく最近のことです。その法要が現在も行われるという秋山の「慶国寺」を訪ねてきました。

慶国寺へは北総鉄道「秋山駅」の南を直進(松戸より線路右側の道、つきあたりを左手に折れて、県道松戸原木線との交差点を渡り道なりに進むと、右手に「長秋山慶国寺」、左手に春日神社があります。UKIUKI183号で紹介した秋山湧水は慶国寺の崖下の方向にあたり

「長秋山慶国寺」は、歴応二卯年五月(鎌倉末)に、日栄の開基といわれ、また真言宗であった玄海法印が日蓮聖人の説法の席にはべらせてもらい改宗し、日栄と改めたとも伝えられています。宗派は日蓮宗。本尊は、釈迦牟尼如来。本寺は中山法華経寺です。

日栄から数えて今の住職、貞応さんは51代目700年の歴史を持つ寺院です。境内には松戸市の保護指定樹木の大イチョウとシイの木、境内の中心には大きなサルスベリがあります。石碑では、日

きぬえ
きぬえが行く!

きぬえ
どこまでも行きます
聖地巡り!

施餓鬼供養と盆踊り

長秋山 慶国寺

「阿難の母は生前、些細な過ちを犯した。それが閻魔さまのお怒りを受け、餓鬼道に陥っているのが見える」

餓鬼道とは文字通り飢えて鬼の道に落ちること。修行僧はおどろき急いで母を訪ねました。そして喉が渇いたと訴える母に水を掬って与えます。母の手に渡った水は炎となつて燃え上がり、

「自分の亡くなった母は、いまどのようにしていますか?」するとお釈迦様は応えました。

昔修行僧たちは托鉢など出かけて修行してましたが、旧暦7月(現在の8月)の安居(あんど)・家の中で修行で出かけませんでした。

蓮聖人七百年遠碑などが数基あります。



ここ慶国寺では、毎年旧盆(8月20日)に檀家さんと共に本堂で法要が営まれます。

「阿難の母は生前、些細な過ちを犯した。それが閻魔さまのお怒りを受け、餓鬼道に陥っているのが見える」

「阿難の母は生前、些細な過ちを犯した。それが閻魔さまのお怒りを受け、餓鬼道に陥っているのが見える」

こうして供養された母は餓鬼道の苦身を逃れ天上に生まれかわれることができ、施主の阿難も仏の道を悟ることができました。

一方境内では、サルズベリの花の下、樽を組んで今年も盛大に盆踊りが行われます。地元の子ども会、檀家の皆さん、近所の方々が大勢参加し、年に一度の盆踊りを楽しまします。

UKIUKI! 読者プレゼント

小金原の「キッズ☆ストーリー」様からUKIUKI読者の方に、この夏、日本初上陸したイタリア生まれの知育玩具「ボニマグ」を3名様いただきましたのでプレゼントいたします。

ご希望の方は、ハガキ、メール、FAXで、郵便番号・住所・氏名・年齢・職業・UKIUKIへの一言をお書きの上、UKIUKI編集室まで「ボニマグプレゼント」係までご応募ください。

応募締切...8月25日(金)必着

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

※ご応募頂いた氏名等の個人情報、プレゼントの当選通知の発送のみ使用し、他の用途では使用いたしません。

ゆがたさらい (小金原老人福祉センター)

日本舞踊、新舞踊

日時: 8月27日(日) 午後12時30分開演
場所: 小金原市民センター2階ホール

どうぞお気軽にご来場ください。お待ちしております。

※尚、小金原センター内にて、月3回(土曜日午前10時から12時まで) 60才以上の方が稽古に励んでおります。

お問合せ... 西川扇次富美 ☎ 047-349-3581

市場納涼祭スケジュール(予定)

17:30~18:00	花火引換券配布(本部席)	夜店・屋台・ゲーム・ビアガーデン
18:00~18:30	エルコンドル演奏	
18:30~19:00	8/12 ヨサコイ	
19:00~19:30	エルコンドル演奏	
19:30~20:00	8/19 阿波踊り	
20:00~20:30	エルコンドル演奏	

屋台出店内容

- ・コロッケ・メンチ・フランク・焼き鳥・寿司
- ・とりから揚げ・焼きそば・ポップコーン・鯛焼き
- ・カキ氷・ドーナツボール・揚げパン
- ・ところてん・おでん・日本そば・ラムネ・海産物
- ・ビアガーデン・整体マッサージ・おもちゃ

市場納涼祭

先着300名・入場無料
花火プレゼント!!

8/12(土) 8/19(土) 各300名

夏の夜、南部市場の「市場納涼祭」で家族の楽しい思い出作りませんか?

会場内で特設花火会場や10種類以上の屋台・ワゴン販売や

「市場納涼祭」で、演芸といった楽しいイベント盛りだくさん。今や業者の方たちだけではなく一般の方にも親しまれている市場を楽しんでみてはいかがでしょうか?

「南部市場」 えるの? 「雰囲気暗そう...」 松戸市松戸新田 気的に暗そう... す。ですから一般にある南部市場に というイメージをの客さんも大歓迎! 建物も昔懐かしい雰囲気たっぷりです。 売ってくれなさそ ありませんよ! 市場と言ったら 売ってくれなさそ ありませんよ! 市場と言ったら やっぱり対面販売



月1回の恒例イベント! (8月は第3土曜日)

お楽しみ抽選会!!!

日にち・平成18年8月19日(土) 時間・AM10:00~

場所・関連食品棟特設会場

500円以上の領収書2枚(2店分)で参加OK!

「お楽しみ抽選会」をご存知ですか? 知らない方は是非一度足を運んでみて下さい。市場ならではの商品がもらえるやう何とも嬉しいイベント。足を運べば得すること間違いなしです。

※尚、抽選会は賞品がなくなり次第終了なのでお早めに!

保存版

南部市場

お買物!!

第3弾

「業者の人にしか かしい雰囲気たっぷりです。 売ってくれなさそ ありませんよ! 市場と言ったら やっぱり対面販売