

働くあなたの潤い生活

ゆるり

Yururi
隔月刊 2010 Vol.27



7月-8月

2010 July-August

モノの魂 泉麻人 3

特集 ジェフユナイテッド市原・千葉

J1に這い上がれ!

ジェフの復活が、

千葉を元気にする!

房総の技をたずねて

小糸の煙火

ぶらつとウオーク

JR稲毛駅「東口」

ア・ラ・カルト

SPORTS JUNCTION

お手軽旬感レシピ

読者のページ

プレゼント

会員向け情報

INFORMATION

三好貴子

街角スケッチ

「アルベロベロ」

「イタリア共和画」

20

11 11

10

9

8

3

12

4

プレゼント

丸大食品「王霸」

シェフユナイテッド市原・千葉 工藤浩平選手

サイン入りタオルマフラー

サイン色紙

シャンカール「ディナーBセット」食事券

国立劇場

「歌舞伎十八番の内 助六由縁江戸桜」うちわ

「道明寺 より白拍子」うちわ

千葉ロッテマリーンズカレンダー2010

劇団飛行船マスクプレイミュージカル

「忍たま乱太郎〜トクタケ城の秘密の段〜」招待券

パウエル保養所(伊東・箱根・塩原)利用券

FREE

無料



(財)千葉市勤労者福祉サービスセンターホームページ

<http://www.chiba-sc.or.jp/>

ゆるり 千葉

検索



キラリ★お店の個性がひかる街

浅草天いも サツマイモのお菓子の専門店
100g 220円

自家製芋をからめた大芋芋が人気

マリヤクリニクに併設するカフェメニューには、体にいい素材を使っています

アイム OK! 40年続く老舗の洋菓子店

花らんぶ 40年続く老舗の洋菓子店

マカロン 1個189円

ジュエリー工房 Bluelace 店内の工房で、職人さんが手づくり

赤ちんの誕生を祝うベビーリング ヨーロッパの風習だそう

お店からは、おしゃべりな焼くいい匂いが...

お店専用の紙は、シユニで書かれた大文字!

洋酒減ったカラカ 336円

21世紀子どもクラ

お酒の後は、おしゃべりな焼くいい匂いが...

お酒の後は、おしゃべりな焼くいい匂いが...

お酒の後は、おしゃべりな焼くいい匂いが...

Illustration by Sadako Shiramizu

★ アジアン&洋食 Shankar
グローバルな味を楽しめる店

〒112-0002 稲毛区小仲台2-2-2 エヌスクエアトロ3B ☎043-284-2096
① 11:00~15:00 (LO14:30) 17:00~23:30 (LO23:00)
② 日曜日 ③ なし ランチ席51席 デイナー席54席

来日17年というオーナーは、ネパール出身。スタッフもネパール、タイ、ミャンマーなど、さまざまな国籍を持つ。ネパール産スパイスを使った自慢のカレーは、全部で9種類。どれも味はマイルドに仕上げられており、好みに合わせて辛みソースで辛さを調節できる。さっぱりとした味のグリーンカレーや、甘口のバターカレー、レモン汁をかける海老カレーが人気。時間が経っても柔らかい、焼きたてのナンをテーブルまで運んでくれる。

ランチは、3種類の日替わりカレーに一品料理、ナンまたはライス、サラダ、スープが付くバイキング形式で880円とお得。ディナーは、ステーキやパスタ、エスニック風おつまみ、デザートなどのほか、ドリンク類も充実している。

写真は、ランチバイキング(プラス120円でドリンクが付く)。パークチキン(はうれん草とチキン)、ポーク、ダル(数種類の豆入り)の3種類の日替わりカレーと、ナン、スープ、サラダ、チキンカ(鶏肉のかまど焼き)。ディナーはセットメニューが充実。お誕生日の特典もある。※バイキングはランチのみ

プレゼント▶P11

JR稲毛駅(東口)

大型の商業施設が立ち並び、常に人通りが絶えないJR稲毛駅東口。駅前の繁華街を過ぎると古くからの住宅街が広がり、図書館や学校が点在する文教エリアに。住宅街の中には意外にもショップが充実。隠れ家的なお店を見つけられれば、まち歩きの実験も倍増です。駅前にタワーマンションが建つなど住環境が変わりつつあり、この先の変化が楽しみな街。7月14日・15日には、西口方面の浅間神社で夏の大祭が開催されるので、いつも以上に活気にあふれます!

冒険!発見!まち歩き

ぷらっとウォーク

2

SHOP DATA

セレクトパッケージショップ プチリュバン

営業:10:00~19:00(土曜は17:00まで)

休:日曜、祝日

☎043-207-7677

http://www.petitruban.jp/

花らんぶ

営業:9:00~20:00 休:水曜

☎043-287-2165

ジュエリー工房 Bluelace

営業:10:00~20:00 休:水曜

☎043-253-8927

http://www.ne-e.co.jp/

大芋芋の専門店 浅草 天いも

営業:10:00~19:00(土・日曜は18:00まで)

休:11日・20日・22日

☎043-287-6366



ふくやま・いちろう

1957年君津市生まれ。江戸時代末期から君津で花火作りを続ける福山家の六代目。黄綬褒章受章者である父・次郎氏から伝統技術を受け継ぐ。2009年千葉県伝統工芸品製作者に認定される。有限会社福山花火工場取締役社長。
http://www.fukuyamahanabi.jp/

房総の技を
たずねて

小糸の煙火

福山花火工場◎福山一郎さん(君津市)

江戸天保年間に先祖が秘伝として残した「形もの」と呼ばれる花火。文字や図形を夜空に描くこの技を継承する福山一郎さんを訪ね、山あいの福山花火工場におじゃました。



(上)秘伝として受け継がれる「形もの花火」
(中)先祖が残した花火の作り方の文書は福山家の家宝
(下)打ち上げ方向を一定にするため、矢羽がついている「形もの花火」の玉



「形もの花火」を作る過程は秘伝のため、一般的な打ち上げ花火の工程を説明していただいた。圧縮したボール紙でできた球形の型に、星と呼ばれる火薬の粒と、花火の玉を割る割火薬を詰めていく。星は、花火の色合いによってさまざまな種類の金属化合物を火薬に配合し、星掛け器という釜を回転させて、その中で粒を少しずつ太らせて乾燥させ、すべての粒を均一に作っていく。半分に分けた玉の内側にびっしりとこの星を並べ、割火薬を内側に詰め、さらに星を重ねていく。花火が見事に丸く開くか、失敗してつぶになるかは、詰め方次第だ。

わずか2cm大の星を作るにも、20回ほど星掛け作業と乾燥を繰り返して、玉に星や割火薬を詰める。それを張り合わせ、さらにクラフト紙を50、60枚は重ね合わせる工程はすべて手作業で行われる。夜空に輝きを放ち一瞬にして消える花火に、これだけの手間隙がかかっているのだ。若いころは作業が嫌だったと一郎さん。だが知人に誘われ、台湾、中国などで技術指導を行うようになり、自分の仕事に誇りとやりがいを持つようになった。「先祖が残してくれたものに自分なりの創意工夫を加え、後世に伝えていきたい」

この夏、花火を見る目が変わりそうだ。

(右)夏の夜空に輝く花火は、誰をも魅了する。打ち上げには資格が必要で、花火大会には20~30人の有資格者が助っ人に駆け付ける
(下)湿気を嫌うため、星や割火薬を作るのは秋から冬の作業。その後、梅雨前の5月初旬までに、その夏に使う分の花火の玉を完成させる

