

(株)東葛毎日新聞社

発行所〒277-0843 柏市明原2-3-14-203
☎:04-7146-7312/FAX:04-7146-7313



fureai@bunya.ne.jp

ふれあい毎日

創刊は2001年、地域密着型の情報紙として、心温まる話題をお届けしています。

毎月第一水曜日発行

発行エリア

市川・浦安・船橋・習志野・鎌ヶ谷
八千代・佐倉・白井・成田・印西

酒々井・富里・栄の13市町 4万部発行

「時」をめぐる3つの展覧会

12月7日(水)〜18日(日) 船橋市民ギャラリー
10時〜17時(金曜日19時まで)

入場無料



第2部

笠木絵津子 私の知らない母

第3部

船橋小学校創立150周年記念
アート体験プロジェクト成果展
わたしたちのまちの過去図／未来図

「時」空写真を作ろう！



船橋小学校創立150周年記念で児童たちが制作した「大時空写真」



《地方官会議臨御》下図 制作年不詳、船橋市蔵



《1936年頃、満洲国撫順市西公園2-6にて、白い靴下を穿いた12歳頃の母と12歳の私》2006(平成18)年作家蔵



《Mother's Dress》2002(平成14)年、作家蔵

日本画家の磯田長秋(1880〜1947)は過去の物語や歴史的な出来事、人物を主題とした「歴史画」を得意とした。船橋町九日市(現・船橋市本町)に移り住み、割烹旅館「玉川」や意富比神社(船

現代美術家の笠木絵津子の過去と現在の写真をコラージュして、一つの平面に時間や空間を超えたイメージを表現した「時空写真」を代表作「私の知らない母」を大型プリントで展示。『私の知らない母』は、戦前の東アジアに生きた母の軌跡をたどり、文献調査や

アートを通じて市立船橋小学校と地域の150年の歴史を振り返る試みとして、笠木絵津子がアート体験プロジェクトの講師を務め、児童たちと地域の「時空写真」を制作。船橋小6年生84人がま

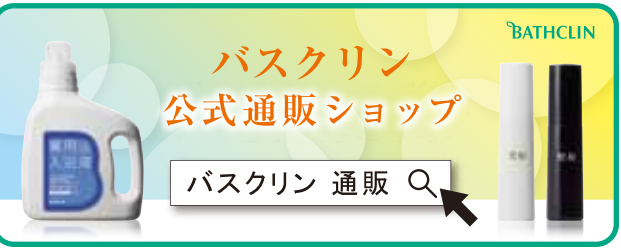
去と現在、そして未来につながる、タテ2枚ヨコ10枚の「大時空写真」が出来上がった。見る者にも懐かしき、みずみずしい時空世界へといざなってくれる。

が、11月の千葉県大会で初優勝を果たし、全国大会への切符を手にし、からのレイソル加入が内定しています。レイソルから根引謙一選手が、この冬、菅沼実の両コーチがそれぞれ監督、コーチと選して派遣され、高校生のキックオフ、地元柏の葉陸上競技場で芦屋学園アカデミーが相互支援契約。昨年は同校からDF(兵庫)と対戦します。勝ち上げれば、2回戦の12月31日、3回戦の1月2日と柏での試合が続きます。また同校では寄付金を募っており、同校ホームページをご確認ください。ぜひとも温かいご協力をお願いいたします。(柏レイソル広報) 柏レイソル公式HP https://sdsports.jp/

が、11月の千葉県大会で初優勝を果たし、全国大会への切符を手にし、からのレイソル加入が内定しています。レイソルから根引謙一選手が、この冬、菅沼実の両コーチがそれぞれ監督、コーチと選して派遣され、高校生のキックオフ、地元柏の葉陸上競技場で芦屋学園アカデミーが相互支援契約。昨年は同校からDF(兵庫)と対戦します。勝ち上げれば、2回戦の12月31日、3回戦の1月2日と柏での試合が続きます。また同校では寄付金を募っており、同校ホームページをご確認ください。ぜひとも温かいご協力をお願いいたします。(柏レイソル広報) 柏レイソル公式HP https://sdsports.jp/



日体大柏高校サッカー部、全国大会へ！



バスクリン
公式通販ショップ

バスクリン 通販

約60万球LED
イルミネーションイベント
「イルミライ★INZAI」
～自然との共生・幻想と夢の街へ～
2023年2月19日(日)まで 17時〜22時
(点灯時間短縮の場合あり)
印西市
千葉ニュータウン中央駅周辺

北総線沿線最大級！北口は「都市・未来」、南口は「自然・歴史」、駅前デッキは「都市と自然の調和」、エリアごとに印西市の特色を表現したイルミネーション。プロジェクションマッピングや新たなモニュメントも登場します。

<https://www.city.inzai.lg.jp/0000013351.html>



矢路川結子の

ココカラエガオ食堂

「ココロ」と「カラダ」が笑顔になる

おうちでごはん



塩糍鶏のエスニックソテー

発酵調味料を使用した簡単エスニック風味のおかずです。少ない調味料でエスニック料理が作れます。いつもの鶏肉料理にアジアの調味料を加えて変化させてみませんか。

ココカラエガオ研究所



材料 2人前

鶏もも肉…………… 200g
玉ねぎ…………… 1/2個
ミックスビーンズ…………… 100g
ピーマン…………… 2個

塩糍…………… 大さじ1

○乾燥バジル…………… 大さじ1/2
○ナンプラー…………… 大さじ1
○レモン汁…………… 大さじ2
○オリーブオイル…………… 大さじ1
塩こしょう…………… 適量

作り方

1. 鶏もも肉を1口大にカットしビニールに塩糍といれ揉みこみ冷蔵庫で3時間程度おく。ピーマンはダイスカットにし、玉ねぎはざく切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルをひき、鶏もも肉に塩こしょうして炒める。ピーマンと玉ねぎとビーンズを加え全体に火が入るまで炒める。
3. ○の材料を加え中火で3分程度炒め煮にして完成。