

佃・月島地域
住民情報紙



令和二年（2020年）

8月1日

29号

発行：編集人 佃月島新聞制作委員会 佐久間保人
編集室 〒103-0014中央区日本橋蛸殻町1-5-1-3F 株ハートベルカンパニー内
電話：050-1746-8579 メール info@tsukutsuki.com HP tsukutsuki.com

新聞を応援いただいている企業サポーター 2020年度
「ハートベルカンパニー 中央区蛸殻町不動産」「ジャストリサーチ サービス 中央区新川 マーケティングリサーチ」「東京メンテナンス管理 中央区蛸殻町」「Cheers 港区社員教育・経営コンサルタント」「三井住友建設(株) 中央区佃」「リバーシティすずき整形外科 佃一丁目」「エコライフサービス 品川区」「FUJIKO 晴海ヨガ教室」「グローバルケア 葬儀社 佃三丁目」「ライブコーヒー 月島一丁目」「黒川英夫 佃 画家」「ドゥ・ダク 枝川内装業」その他個人サポーターの方はホームページに掲載させていただきます。
後援をいただいている町会・自治会・団体
佃一丁目町会・佃二丁目5号棟自治会・佃リバーシティ自治会・コーシャタワー佃自治会・リバーシティ21.3号棟自治会・佃三丁目町会・月島二丁目町会・東京築地ロータリークラブ 敬称略7月15日現在

佃月島住民掲示板

「売ります」「教えます」「教えて」「仲間求む」などを掲載していきます

掲示板への投稿は？
お電話やメールでお寄せください。営業関係以外は無料で掲載いたします。お気軽にお申込みください。

月島テレビ・山本商店ちようべえ閉店 「葉家は？」
佃繁澤さんより「ちようべえ」の記事投稿です。懐かしい佇まいの店の前では、駄菓子をかじりながらしゃべったり遊んだりして放課後を過ごす子供たちの姿がありました。それを見守っていた「おぼさん」は三代目。「ちようべえ」とは明治初期のご先祖の名前だったとか。百年以上前には現代のコンビニのようなものですが、昭和半ばに駄菓子屋になったようです。夏の盆踊りのあと、もちらった引換券を握りしめてちようべえでお菓子を選んでいく思い出がいっぱい出たこと、取り材で大変なお世話になった月島テレビ保田さんも閉店です。8月の日曜日は在庫を特別価格で処分中です。山本さん・保田さんのインタビューが「佃月島百景」QRコードにあります。
佃の和菓子屋二葉家も取り壊されています。どうなるのでしょうか。どうか情報お待ちですか。

現代浮世絵「佃島残江戸面影」が制作されました UKIYO-E PROJECT

UKIYO-E PROJECTは、現代の浮世絵を、江戸時代から技術を伝承された職人さんとともに



東京の風景画を浮世絵に 第一作目は「佃島」
佃島を描いた浮世絵 京橋図書館地域資料室のホームページには佃島にちなんだ浮世絵が多く掲載されています。佃島・住吉神社・盆踊りと昔から絵になる佃島だったのです。「一二三三六景 東都永代橋佃島 嘉永5(1830) 歌川広重」など明治初期にまで多くの絵師達に取り上げられています。



制作し、国内外でエキシビジョンを開催しております。これまでに、浮世絵の「浮世」と「今」、「現代」という意味があることから、現代のスターを描いた浮世絵を制作してまいりました。この度、浮世絵の歴史にない、東京の風景画を制作する

「花とアリス殺人事件」「君の名は。」など数多くの背景美術を担当。

その浮世絵がこれです。見慣れた佃島橋と高層マンションが水彩画のように浮世絵になりました。「佃島残江戸面影」の制作職人さん達は、
絵師、彫師、摺師、伝統の技術を現代に蘇らせている職人さん達。絵師は外国の方だったのですね。
絵師 マテウシユ・ウルバノヴィチ
1986年 ポーランド生まれ 東京在住
神戸芸術工科大学で漫画やアニメーションの研究をし卒業後、

このコラムは毎年2月に開催する親子野鳥観察会運営メンバー藤田さん
野鳥観察会
野鳥観察会運営メンバー藤田さん
野鳥観察会運営メンバー藤田さん

小川文彦の元で修行。作品の詳しい内容やUKIYO-E PROJECTの活動や検索QRコードでホームページをご覧ください。

1965年 東京生まれ根津在住 20歳で幾馬系四代目伊藤智郎の後を継ぎ、
代々摺師の家系に生まれたが、19歳より彫師の道に入り、7年の修行を積み2017年10月に「二代目関岡扇令」を襲名した。
摺師 伊藤達也

現在背景美術に留まらず様々な分野で活躍中。深川辰巳新道がよく似合いますね。
彫師 三代目関岡扇令
1957年 東京生まれ荒川区在住。

いきいき勝どき
いきいき勝どき敬老館情報
いきいき勝どきホームページをのぞいてみませんか。自粛期間に「おうちで敬老館」動画を掲載しました。自宅にいながらも体操や脳トレをお楽しみいただけるよう、ホームページに講師やスタッフの動画を載せています。敬老館の最新情報も併せてチェックしてみてください。
「いきいき勝どき」で検索してください。

つukutsuki.comの「再発見」
発売中。西仲通り相田書店に買いに行きます。花伝社 1,650円
恵比寿のタケシさんとTOMで打合せしながら制作しました。スツキリペーJに変身しました。
中央区 区民メディアアリーナの会
東京ベイネット「中央区発 こちらみんなの情報局」は、毎日3回放送。YouTubeでは「中央区区民メディアアリーナの会」と検索。8月の放送予定は、山本みちこ「中央区トレッキング教室」(アンコール放送) 毎年『区のおしらせ』で3月に募集し、5月に開催で人気の「トレッキング教室」について、詳しくご紹介いたします。次の開催を、どうぞお楽しみに。

野鳥図鑑 連載 29 「カワウ」
隅田川にいるウミボカワウです。ウミボカワウではないか、とたばかさん写真を撮ってきた。おぼさん写真を撮ってきた。おぼさん写真を撮ってきた。おぼさん写真を撮ってきた。
野鳥図鑑 連載 29 「カワウ」
野鳥図鑑 連載 29 「カワウ」

Just-Research
企業PR広告を掲載しませんか。広告のお問合せは編集部まで。
このように企業PR広告を掲載しませんか。広告のお問合せは編集部まで。
Just-Research
1-3553-3737
20-7 TOKOHビル6F 03
未経験者歓迎 Just-Research
reh.co.jp 中央区新川2の
1-3553-3737

ハートベルな話 「T-ROOMS」にて

弊社で運営する外国人向けマンション滞在施設「T-ROOMS」に中米コストリカよりお寿司の勉強をに若い女性が来日しました。



おまかせメニューの研修期間が終わり、月曜日の早朝、彼女が悲痛な声でイン

ターフォン越しに「昨日深夜、新宿歌舞伎町で財布を取られました」と。場所的に「これは難しいかなあ」と感じつつ、詳細を聞きながら訪日外国人専用の警察窓口を調べて、意気消沈する彼女に電話番号を伝えました。

数時間後、明るい声で「財布が見つかりました」どうやら彼女は相当酔っていたらしく財布も取られたのではなく、コンビニの外で落としてしまったようです。見つけた誰かが近くの交番に届けたそうです。

彼女は満面の笑みで「日本は本当に素晴らしい。コストリカでは

まず落としたら出てきません！日本は凄い！」私は日本でも出てこない時は出てこないよなあ。彼女はラッキー。思いながらも少しだけ日本人として誇らしい気持ちになりました。

彼女の帰国前、八丁堀の「すし屋の健太」の店主がどれほど早く握るかを見せる為、連れて行きました。

「すし屋の健太」卒業試験の10貫基準タイムの3倍、4倍のスピードで店主が握る手元をスマホで撮影しながら、「コストリカで鮭バーをオープンしたら是非、来てください！」「もちろん行きますよ！ね、大将もいつしよに！」と即答しつつ、私は大将と目を合わせてお互いに「本当に招待状が来たかどうか」

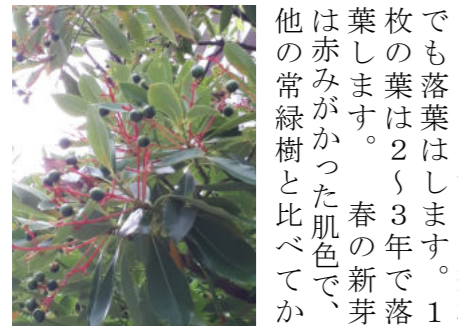
個人的な訪日外国人の皆さんとのエキサイティングで楽しい交流はこれからも続きます。

M. SUGAWARA
日本橋蛸殻町不動産
ハートベルカンパニー
はつくつき新聞を応援
してます。 03-6660-1-2828 hbc22.com

読者参加連載企画 「お行儀」



35歳イケメン店主
夏の本番!!
おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。



街角植物観察日記 35
おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。



復活 佃月島演芸館
大盛会で終了しました

おまかせメニューの研修期間が終わり、月曜日の早朝、彼女が悲痛な声でインターフォン越しに「昨日深夜、新宿歌舞伎町で財布を取られました」と。場所的に「これは難しいかなあ」と感じつつ、詳細を聞きながら訪日外国人専用の警察窓口を調べて、意気消沈する彼女に電話番号を伝えました。

数時間後、明るい声で「財布が見つかりました」どうやら彼女は相当酔っていたらしく財布も取られたのではなく、コンビニの外で落としてしまったようです。見つけた誰かが近くの交番に届けたそうです。

彼女は満面の笑みで「日本は本当に素晴らしい。コストリカではまず落としたら出てきません！日本は凄い！」私は日本でも出てこない時は出てこないよなあ。彼女はラッキー。思いながらも少しだけ日本人として誇らしい気持ちになりました。

彼女の帰国前、八丁堀の「すし屋の健太」の店主がどれほど早く握るかを見せる為、連れて行きました。

「すし屋の健太」卒業試験の10貫基準タイムの3倍、4倍のスピードで店主が握る手元をスマホで撮影しながら、「コストリカで鮭バーをオープンしたら是非、来てください！」「もちろん行きますよ！ね、大将もいつしよに！」と即答しつつ、私は大将と目を合わせてお互いに「本当に招待状が来たかどうか」

個人的な訪日外国人の皆さんとのエキサイティングで楽しい交流はこれからも続きます。

好美の幕末中央区⑩

日本青年会議所(JC)中央区委員会メンバーでボイストレーナーの祖父江好美さんの連載コラムです。

中央区日本橋小網町「思案橋」

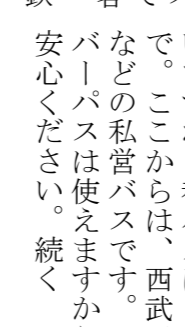
明治九年(1876年)10月29日、旧会津藩士などの士族・13名が明治政府に対して士族反乱未遂事件を起こしました。結局失敗に終わりましたが、その中の一人が永岡久茂。戊辰戦争の時は仙台藩や、長岡



おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。



おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。



おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

ZOOMで編集会議

読者記者とはオンラインで編集会議。自宅から参加、スマホで外出先から参加、接続もスムーズでした。親父飲み会にも使えるし、社会の新しいコミュニティシーン手段として、確実に普及していきま

なりドツシリとした大きなフォルムで、それだけですぐにタブノキと判ります。花はあまり目立ちませんが、7月から9月にかけて小指大の丸い実がびっしりなります。実の付いている花柄が珊瑚色でとてもきれいです。黒く熟した実は日本のアボカドといわれ食べられます。とはいえ、種が大きく、果肉はほとんどありません。そして、渋い！なぜアボカドというのか解りませんが、確かに後味に、脂肪分を感じ

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

街角植物観察日記 35

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

シルバーパス路線バスの旅 西へ②

読者記者3人と、シルバーパスで八王子まで行くという企画は、四谷までは順調でしたが、なんと次の新宿駅の発車まで50分待ちのアクシデントです。それならちよつと東

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

佃3丁目グローバルケア

6月28日開催の「復活 佃月島演芸館」ではご協賛をいただきました。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。

おまかせ和食(6皿コース3千円)はどれも旬の素材が使われていて、料理の説明を聞いているだけで、どんな味なんだろうとわくわくします。