

チトソシは
千歳船橋(チト)と
祖師ヶ谷大蔵(ソシ)周辺を
取り上げた無料の雑誌です。
ご自由にお取りください♪

チトソシ

このお店

もっと知りたい♡

ローティ



祖師ヶ谷大蔵駅から歩いて3分のところに、子ども服専門店のローティはあります。黒のフアサードに、とてもかわいらしいショーウィンドウ。入る前からワクワクさせてくれるお店です。

オープンして12年。この4月で中学3年生に上がったお嬢さんが3歳になったところ、オーナーの井出さんは仕事を始めようと思いましたが、いろいろなことを考えて、生まれたのがこのお店でした。

「ここ最近はず育てのコミュニティがあったり、『イクメン』も一般的になって、子育てってものが変わってきたと思います。私が娘を育てた時とはけっこう違いますね。仕事を始めようと思ったときに、子どもの傍らで働きたかったので

地元で祖師ヶ谷でという気持ちがありました。でも、それより強く思ったのは、子育て真っ最中のお母さんたちが立ち寄れる「サロン」のような場所を作りたいと思ったんです。

今ではお客様に「先ほどのお客さんとはお友達なんですか？」って聞かれることもしばしば。たぶん、プライベートなことも話しちゃうからでしょうね。ほかの方がそのやり取りを聞いていると友達同士に見えるんですよ。井出さんを見ていると、ココがそんなサロンになりつつあることを感じさせてくれました。

ゆくゆくはカフェを併設させたいと井出さん。日本全国から取り寄せている子ども服が並び、隣ではお茶ができる。そんな

な夢に向かって頑張っています。

ところで、店内にかかっている1枚の絵があるので、お店を訪れたことのある方は気づきましたか？ 実はこの絵を描いたイラストレーターさんが「ローティ」の名付け親なんです。

このイラストレーターさんと井出さんが出会ったのは、井出さんがスタジオのアシスタントをしていたころ。彼女のセンスと夢のあるイラストが大好きで、お店の立ち上げから力を借りているそうです。フアサードに描かれているロゴやホームページのイラストなどが彼女の作品です。

「彼女がこの店の名前に選んだのがローティでした。ローティ (Rorty) は英語なんです。俗語な

ので分厚い英語辞書じゃないと載っていないかもしれないんですが……、「物事が楽しい、すてきな」とか「遊び好きで騒がしい」という意味なんですよ。子どもがワイワイしてる、そんな楽しい空間をイメージして彼女に名付けてもらいました。」そう言葉を続ける井出さんの目には楽しそうにはしゃぐ子どもたちの姿が見えている、そんな素敵な表情でした。

ローティ

☎03-5429-8658

不定休

10～18時(土日11時～)

www.rorty.jp

地図 →21ページ⑦



ボクサー / ツマ

ボクサーって聞くと何を思い浮かべますか？

強い、カッコイイ、それとも引き締まった体ですか。試合前の減量を思い浮かべて、ストイックと思うひともいるかもしれませんね。ボクシングマガジンなどを手に取ると、ボクサーのすごさが書かれています。そのなかにはまるで神話を語るかのような記事もあります。そう、ボクサーはカッコイイんです。

でも、ちょっと待ってください。ボクサーも人間です。ご飯も食べるし、そして妻がいる方もいらつしゃいます。奥さんだからこそ、知っているボクサーの姿。ちょっと知りたくなりませんか？ 実は……なんて話、聞きたくありませんか？

じゃあ、ちょっと焦らしちゃいます。ボクサーの裏の姿を見に行く前に、まずはどんな出逢

パンチ①…奥さんとボクシングの出会い

奥さんがいるのは
こちらのジムです

世田谷オークラ
ボクシングジム

☎03-3416-2017

世田谷区砧2-20-17

グリーンキャピタル千歳船橋1F

地図 → 20ページ③



ிட்டத்தக்க, சர்க்காரத் துறை
இல்லை.

奥さんのご職業は大学教員で
す。専門はアフリカ研究。危険
な場所に調査へ行くこともあり
ます。そこで奥さんは護身術の
ためにこのジムの体験教室へ申
し込みました。そこで初めてボ
クサーのパンチを受けて「殺さ
れる!! っと思っていました。でも、
見えないパンチってこんなに美
しいんだって思ったんです。」
と奥さん。そのパンチを繰り出
したのが旦那さんっていうわけ
ではないのですが(笑)、ここで
旦那さんと出会ったそうです。
簡単ではございますが、これが
奥さんとボクシングの出会いで
す。
冬号からはボクサーが奥さん
だけに見える姿をちらりとご紹
介していきます。面白エピソード
をお楽しみに!

今日も元気にパトロール♡

チトフナマン



第2話 笹原小学校

トオーーーーーウー！ みんな、元気にしてたかな？ しっかり「早寝、早起き、朝ご飯」してるかな？

チトフナマンは今回、笹原小学校にパトロールへ行ったぞ！ 授業休みに校内パトロールをしたから、チトフナマンのことを見かけた人もいたかもしれないね。みんなボクの名前を呼んで駆け寄ってくれて、チトフナ〜感激！！

パトロールの日、校門を抜けると迎えてくれたのが菊込校長先生。とっても気さくで話しやすい先生で、こんな先生の話を朝礼で聞けるかと思うと、みんながうらやましかったなあ。パトロール前に校長室でお話を伺っていると、なんと校長先生は初めから先生を目指したわけでないというから驚いたよ。

「大学を出たら不動産関係で働く予定だったんですが、社会に出る前に1年ほど海外旅行をしたんです。自分もお金がなかったたので、貧しい国を訪れることが多くて。そうすると、学校に通ってない子どもによく会いました。それで考えさせられて。社会の根幹は教育だと強く思ったんですよ。」先生は日本に帰ってきて、教

チトフナマンは気持ちが高まると「チトフナ」を使います。たとえば、チトフナショック！とか(笑)

※チトフナマンにパトロールして欲しい場所があったらチトソシまでご連絡ください！



員免許を取るために大学で勉強し直して、今に至るんだって。チトフナマンだって負けないけれど、校長先生が子どもを想う気持ちにはすごく愛を感じたなあ。チトフナ〜感心!!

千歳船橋の魅力を知ったらこんな嬉しい話が聞けたぞ。「成城学園や経堂よりも素朴な感じで、すぐ裏は畑があったり、緑も多くて環境はバツグン。だからだと思っんですけれど、素直なお子さんが多いんですよ。」とのこと。だからだ！ 学校内をパトロールしたときもみんなボクを見つけてると「あ！チトフナマンだ！」って満面の笑みで駆け寄ってくれたもんね。気持ちを素直に出すってことはなかなかできない「いいこと」なんだぞ！

「チトフナマンって生徒にもものすごく人気ですね。朝礼で話したら「知ってる！」って声は上がるし、パトロール中もすごく正直驚きました。これからも千歳船橋の愛されるヒーローとして頑張ってください。」

そんな校長先生の嬉しい言葉を胸に、今日もチトフナマン、パトロールに励んじゃう♡ みんな、またどこかで会おう。トオーーーーーウー！

バレリーナの Yuka さんに聞く
バレエのあんなことやこんなこと



バレエって
どーなんすか？

祖師谷には3歳からバレエを続ける女性が住んでいます。お名前は Yuka さん。チトソシモデルに応募してくれたのをきっかけにお仕事を一緒にすることになりました。会うたびに少しだけバレエの話をします。海外のカンパニーに所属しているので、日本と海外のバレエを取り巻く環境がかなり違うことを肌で感じていたり、日々のトレーニングで驚くほどに引き締まった体型なのにお酒が大好きだったり。休みの日には居酒屋をハシゴする、そんなちよつとおじさんが入っている素敵で性格だったり(笑)。とてもいい意味で、予想を外してくれる、そんなバレリーナです。

Yuka さんがバレエを始めたキツカケは体が弱かったからだそうです。ご両親は少しでも体力をつけて欲しいと、水泳、新体操、そしてバレエの体験教室に連れて行ったそうです。まずは水泳。大人の男性が苦手だったようで、プールに入るときに抱きかかえられるのが耐えられなかったようで、早々に退散。次の新体操では、「自分が新体操をする」ということが理解できなかつたようで、ずっと観客であり続けたとか。もしかしたら、バレエもダメかしら、そうご両親は思ったかもしれません。でも、教室を訪れると、やる気満々で、壁に取り付けられたバーに手をかけて、アン・ドウ・トロワの声に合わせて足を上げ下げをしていたとか。それから英国・スコットランドにバレエ留学をして、カンパニーに所属。20年以上バレエに携わっています。

チトソシでは Yuka さんにバレエのことをいろいろと聞いていきます。たとえば体型維持や美しい姿勢についてなど、皆さんの生活にもしかしたら役立つかもしれないことをご紹介しますね。お楽しみに♪

ウツリシの ひととレトリック。

祖師谷にあるカフェグリーンジンジャー店主
椎木麗さんが紹介する、祖師谷の素敵な人々と
生姜にまつわるちよつと面白い話

本日のお客さま

渡邊 ちか子さん

ぎやるり 菰荷荷(らぼると)オーナー。
1950年生まれ、東京出身。辞書、書籍、
雑誌の編集者を経て、2005年にぎや
るり菰荷荷(祖師谷4-26-8)を開廊。
自身でも土鍋をはじめとする陶器の
制作を手がける。

<http://www.la-porte.jp/>

地図→21ページ

vol.3

ギャラリーオーナー

×

ジンジャーチャイ

当店から歩いて2分ほどの場所にある渡邊ちか子さんの「ぎやるり 薇葡萄」は、丁寧にじっくりと生きること考えるきつかけを生むギャラリーです。器や帯留め、文箱、織物など「役に立たないものばかり置いているのよ」とちか子さんは言いますが、それはなんと豊かなことなんだろうと思います。食器ひとつをとっても全身で個性を表現していて、どこの食卓にも無難に合うものではないかもしれません。けれども、かちりとチャンネルが合った人が手に取ると、その瞬間からしっくりと肌になじむ。オーナーが本当にいいと思ったもの、愛着を感じて手にした作品だけが集められている場所だから、そこでは心地よい緊張感とやすらぎを同時に体験できます。

ちか子さんがギャラリーを持ったのは、意外なできごとがきっかけでした。

二十年以上も前に、玉川の高島屋で変わった形の器を買ったの。縄文杉でできていても高価だったんだけど、強く呼び求められている気がして。家族に『馬鹿みたい。これ、何に使うの?』って言われたときに、『お釣りを入れるのに使うの』って言葉が口をついて出た。『そのうちギャラリーをやるの』って。そんなことこれっぽっちも考えてもいなかったのに」

ちようどそのころ陶芸教室に通うようになっていたちか子さんは、いつか自分の工房を持ちたいと思い始めていました。自宅に陶芸のための窯を置いたところ、「土で家の床が汚れる」と家族からクレームが。近所にちようどいい一軒家を見つけることができた

め、そこに窯を設置して制作に取り組み始めました。上の階が空いているから、何かを展示しようか。そこでそのときの言葉とつながり、ぎやるり 薇葡萄が誕生しました。

「作家は生活を賭けて命を削って作品を作っているのだから、趣味でやられては困る」いざギャラリーを始めようとしたときに、知り合いの作家から言われた言葉だそうです。趣味ではないが、道楽であることは否めない。自分の愛する作家と作品にとつての幸せを考えたいうえで、責任をもって展示や販売をしていくことを決意した瞬間だったと言います。

ちか子さんが当店を利用してくださるのは、仕事の合間や外出の行き帰り。ジンジャーチャイを飲みながら話題にのぼるのは、アート、文学、映画、政治、アイドルから恋愛までさまざまです。どんな話をしているときにも、ちか子さんの言葉には深い愛情を感じます。強くて、しなやか。ぎやるり 薇葡萄は、ちか子さんの知性と好奇心に満ちたチャーミングな魅力の一端に触れられる空間です。これは好き、これは好まない。わたくしはこう思う。自分と異なる考えを認めたいうえで意見を述べ、疑問に思うことがあれば尋ねてみる。常日頃「思考ってというのは、言葉でするものではない」と語るちか子さんとの会話からは、自分の考えを表現することの大切さ、美しさを改めて教えてもらっています。ぎやるり 薇葡萄を訪ね、当店でティータイムを。祖師谷でのお散歩コースに、ぜひ加えてみてください。

ぎやるり 薇葡萄 展示予定

詳細はお問い合わせください。企画展以外での通常営業は木・金・土・日の11～17時です。

◆鑑り 二人展

出展作家：西村久美子、福井由美

10月16日(木)～11月3日(月)

※会期中の休廊：10月20日(月)、27日(月)

◆ワークショップ 秋刀魚血作り

10・11月の毎週金曜13時～

◆ワークショップ クリスマスリース作り

11月下旬～12月上旬の金曜13時～

◆クリスマスパーティー

12月24日(水)…陶芸用の窯で焼く絶品ピザをお楽しみいただけます。

レシピ



ジンジャーチャイ (1杯分)

鍋に水100cc、紅茶(茶さじ山盛り1杯またはティーバッグ1つ)、カルダモンと生姜(生でもパウダーでも可)適量を入れ、沸騰後3分間煮出します。牛乳100ccを加えて再び沸騰させ、ジンジャーシロップ20ccを入れてできあがり。

【応用編】ジンジャーシロップ(200cc、800円で販売)がない場合には砂糖や蜂蜜で代用してください。多めに入れて甘く仕上げるのがポイントです。お好みでシナモンを加えたり、牛乳を豆乳に変えても。ダークラム45ccを加えると、冬にぴったりのホットなカクテルになります。

文・椎木 麗

カフェ

カフェグリーンジンジャー

cafe green ginger

☎03-6751-1226

日休 11時30分～19時

www.facebook.com/cafe.green.ginger/

cafegreenginger.tokyo@gmail.com

※20～27時はショットバー

berrybareast として営業しています。

地図 →21ページ⑩

チトソシモデル hatsumiさん

お店を見た時は自分が着ている服と違いすぎ!と思ったので、正直入りづらいなあ~と思いました。でも店長さんの優しい人柄がとってもよくなってそんな気持ちもあつという間になくなって。

素材にこだわっているというだけあって、ホント着心地がよくって、試着中に「これ、欲しいかも!」って思っちゃいました。とくにストレッチ素材のパンツは着心地バツグンですよ~。



通学で千歳船橋になじみのある大学生。来春、社会人になるので趣味の旅行を満喫中

プロの技 見せてください!

チトソシエリアにあるブティックにチトソシモデルのコーディネートをお願いしました。自分のセンスで選んだウェアや雑貨で、モデルを今以上に輝かせちゃう、そんなプロの技を見せてください♪

コーデのポイント

ナチュラルな素材にこだわっているのですが、ただ単にナチュラルなだけだとつまらないので、カッコよさや、オリジナリティに力を入れています。

清潔感のあるモデルさんだったので、ナチュラルっぽさに若い方のテイストを加えてみました。チュニックにパーカーを羽織ってもらい、軽やかさや若々しさを演出しています。
(店長/鷹取さん)

※チトソシではモデルを募集しています。詳しくはホームページをご覧ください



千歳
船橋

レガリート

☎03-3427-2054

日休 11~19時

地図 →19ページ⑥



音のチカラ

リラクゼーション・楽しみ・学びなど
NPO 法人「夢のはな奏であい」が手がける
“ちょっと素敵な音楽” をご紹介♪



最後に合唱したのって
いつか覚えてますか？
もしかして学生時代から
ご無沙汰じゃないですか。
みんなと一緒に歌う。ど
んな気持ちになったか、
ちよつと思ひ出してみて
ください。何故かわか
りませんが、楽しい気持
ちが湧き上がってきたせ
んか？ みんなと一つに
なる嬉しさだったり、汗
を流したような、そうス
ポーツ後の爽快感に似た
ような気持ち。

ミュージック&リフ
レッシュサロン「愛音」
では月に1度、歌声サロ
ンを開催しています。童
謡や昭和歌謡など、みな
さんが親しんできた曲を
歌う1時間です。

どこかで友達と歌うと
いうと「カラオケ」を思
い出しますよね。1曲目
を歌いたくない、できれ
ば上手に歌いたい——そ

ミュージック&
リフレッシュサロン「愛音」
☎03-6411-1800
<http://npo-yumekana-music.org>
地図 →20ページ④

歌声サロン

【開催日時】10時30分～12時

※開催日はホームページ

または☎でご確認ください

【料金】初回無料(2回目以降1080円)

んな緊張を覚える人もい
らっしゃいます。でも、
歌声サロンはちよつと違
うみたいです。

「声を出すと気持ちが高揚するのよね」「隣の人
がうまいと私まで上手になっ
た気になって気持ちよくな
って」「うまくなくたっていいのよ」
など。参加された方々の
そんな話が歌声サロンの
魅力を語っています。
一緒に歌って気持ち
がスツキリする、そんな音
のチカラを楽しみにい
らっしゃいませんか？

ヤキモノノウ

作品その3

器、焼き物って一日に一度は手にする温かいものですよ。そんな身近にあるものなのに買うだけですか？もしかするとそれってちょっともったいないことかも。自分で器を作れたら、生活にもっと彩りを加えられます。どうですか？一歩踏み出して器を作ってみませんか？



「何事もやってみないと良さは分からない」。旅行だってそう。インターネットで検索したり、テレビを見て行った気になることありますよね。でも、実際に訪れてみると涙が出るほどに感動することってあります。

今回のヤキモノノウでは祖師谷にあるお花屋さん「ヴァレー・オブ・フラワース」の店主、西山さんに花器を作ってもらいました。

「昔から陶芸には興味がありました。最初は器が作りたかったんですよ。それで体験教室に参加したら、花器が作りたいたいと思うようになって。そのとき、陶芸熱が高まって、窯を買っちゃおうかって本気で悩んだ時期もありました(笑)」と西山さん。お店が忙しく、陶芸に向けた熱い気持ちは次第に冷めていってしまっただけです。

陶製の花器はガラスと違う柔らかさがあるので、和を感じさせる実モノの植物をあしらおうと西山さんは思いました。頭の中にはしっかりとしたイメージを作って制作に入ったのですが、これがうまくいかない。「先生が簡単そうに作っていくんですが、

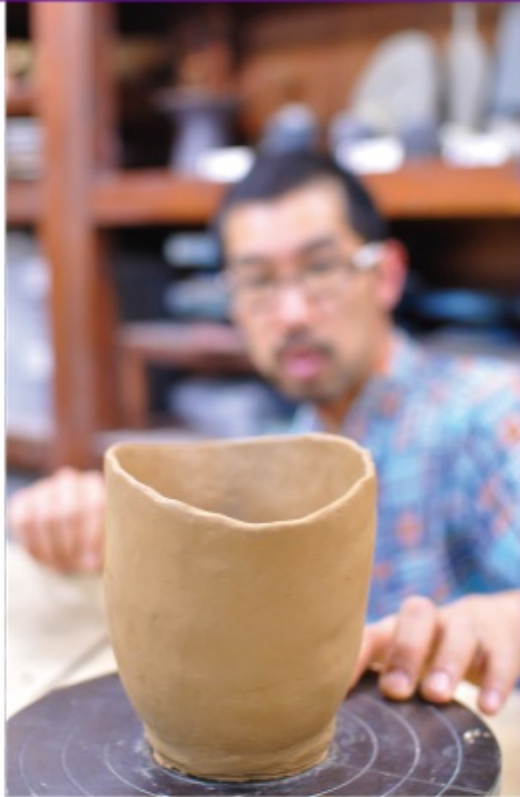
祖師谷陶房 →21ページ[®]

☎03-5490-7501

世田谷区祖師谷6-3-18

www.soshigayatohboh.co.jp

12月まで通常 3,780円の体験レッスンを
2,160円で受講できるチャンス！
詳細はホームページでご確認ください。



いざ自分でやってみると如何に難しいのか分かりますね。花をどう生きたいのかイメージがあるだけでもどかしい、でもとても楽しいです。」
そして西山さんは一般的な体験教室というのはほんの一部分しか体験できないということにも気が付いたそうです。今回は2回に分けて作った花器。手捻りでまずは形を作る。後日、半乾きになった器を成形していき、化粧掛けをする。そんな素地の変化とともにじっくりと作っていく楽しさに触れられたといえます。

もともと何でもいいから自分でお店をやりたいかったという西山さん。たまたまアルバイトしたお店がお花屋さんだったからこの道に進んで、今はお花屋さんをやっているといえます。今回の体験で、今まで気が付かなかった陶芸の良さに触れることができたそうです。途中、少し離れては何度もバランスを確認ながら愛情を注いでいった花器。それに花を生ける。そんな素敵な時間を「何事もやってみないと良さは分からない」とお店を始めたときの気持ちに重ねたのかもかもしれませんね。

祖師ヶ谷大蔵には駅から放射線状に左右と真ん中方向へ3つの商店街がのびている。南方向の日大商学部や大蔵団地へとびる祖師ヶ谷みなみ商店街、駅を背にほぼ直進、線路と並行に成城学園方向の通称、保健所通り、そして祖師ヶ谷商店街と祖師ヶ谷昇進会という2つの商店街からなる祖師ヶ谷通り。今はこの3つの商店街がウルトラマン商店街になっている。

四季を問わず、どんな時も人の流れが尽きたことがない祖師ヶ谷の商店街。あらためて祖師ヶ谷通りを晴れた日に駅方向へ仰ぎ見ると、

人の頭が列をなしているのには驚いてしまう。

祖師ヶ谷大蔵の人口密度はいったいどれぐらいなのだろう。そもそも世田谷区は全国区の人口密度ランキングで堂々1位の89万2214人(2014年4月5日時点)2位の練馬区とは18万人ほどの大差をつけてのぶちぎり。昔、農道だった道を拡張せずにそのまま使用している道も多く、道幅は狭く、住宅密集が限界まできている現在、祖師ヶ谷大蔵の人口過密はますます増加していくだろう。

全国的に言うと、地方の商店街が少子高齢化と人口

流出で過疎が進みシャッター通りなどと比喩されるように廃れていく一方なのに対して、祖師ヶ谷通りの毎日の活況ぶりは実にスゴイことなのだ。

祖師ヶ谷通りの今昔を思い起こしてみると、時代の趨勢とともに日本経済の流れが見えてくる。というのも、祖師ヶ谷通りだって、昭和50年代まで個人商店が軒を連ねていたし、それが大手のチェーン店へと代わっていきののだが、オープンしては去っていった数々の店の名前を思い起こすと、何やらトレンドめいたものさえ見えてくるのだ。

現在、スーパーオオゼキのあるビルは、私が引っ越してきたときは長崎屋というデパートだった。地階には衣料や雑貨品、2階には家電がずらりと並んでいて、テレビや洗濯機、BSアンテナ

ナまで買ったものだった。地方の小さな百貨店と言ったほうがぴったりくるような、普段着のまま下駄履きで、プラプラのんびり買い物ができる憩いの場所だった。そこに風雲を巻き起こしたのが、現在パチンコ屋ゴードンあたりにあったヤマダ電機だった。値段が安いのに驚いた。創業者の山田社長自ら、指揮をとっていた。それまでキラキラしていた長崎屋が褪せたのを覚えている。思えば、私の記憶のなかの価格競争はあそこから始まった。

ヤマダ電機の近くに肉のハナマサが開店。それからいろいろなチェーン店舗が祖師ヶ谷で価格破壊の競争を始めた。今、思えば祖師ヶ谷で生き残った店が、後に大きく成長して大企業になっていった。価格破壊のリトマス試験紙のような祖師ヶ谷

場所の記憶

地元の執筆家が紹介する祖師ヶ谷大蔵の魅力

Vol.2 祖師ヶ谷通りの今と昔

【文】関 明子
【イラスト】関 隼子クラリス



通り。
次に思い出すのは、ラーメン戦争。なぜか至近距離にラーメン店が2、3オープンする。数年先にブームが去ると、今度はカレーライス屋がこれまた至近距離に乱立。祖師谷の外食ビジネスは、過酷な競争が当たり前なのだ。値段は安くても当たり前で味は美味くないと半年でつぶれる。祖師谷通りにうごめく消費者たちの選別の眼はとてつもなく鋭い。世田谷区、いや東京を制するには、祖師谷で認められなくてはならないの

だ。
祖師谷住民または祖師谷通りの常連たちにYESと言われないうちは、他へ行っても成功はしないだろう。そんなふうには勝手に想像するほど、祖師谷通りの店舗出店で成功するのは容易いなことではない。朝から深夜まで人が絶えない商店街だが、一筋縄ではいかないカオスが存在する。
祖師谷商店街に出店して成功している外食サービス企業の多くが全国的にも売り上げを伸ばし、株価も上

がっていく。だが、ある時から、味が落ちたりサービスが荒くなったりして「あの店、最近お客さん少ないね」と思い始めると、全国的にその企業は陰っていき、株価が下がっていく。
そんな外食サービス企業の盛衰をみてきた祖師谷通り。なかなか深い味わいがある商店街だ。
隣の成城学園前は国内屈指の高級住宅街で有名だが、かつて高級住宅地に隣接するように下町が構成されるといわれていたことがある。では、田園調布はどうなのか。たぶん自由が丘の商店街がその下町に位置したのだろう。現在の自由が丘は言うまでもなく高級住宅地であり、オシャレなショップが集まる女性に人気のトレンド発信地なのだが、かつて戦争で爆撃が落とされて焼け野原になった。戦後バラックが軒を並べていた



高架前の祖師ヶ谷大蔵駅

頃、闇市から発展して集まった商店街が下町として形成されていったのだ。間口約4m足らず奥行き3m、通路幅16mというカスバのような商店が密集していたのだ。その後、昭和64年以降平成にかけて大規模な街並形成計画によって、下町風情は消えていった。
高級住宅街に隣接する下町商店街の存在は、文学やサブカルチャーの形成には絶対に欠かせない存在なのだ。来年の日本の経済の行方、株価を占うにも祖師谷通りをじっくり観察してみればわかるかもしれない。恐るべし、祖師谷商店街！

Vol.1 ガトーショコラ

表面はサクッとした口当たりで、生地にチョコレートを練り込んでいるのでしっとりとした極上のガトーショコラ。珈琲との相性もバツグンっす。

材料
クーベルチュール（カカオ70%）67グラム、カカオマス（糖分なし）7グラム、アーモンドプードル（シシリー産）14グラム、無塩バター32グラム、卵白29グラム、グラニュー糖17グラム、アーモンドプードル（シシリー産）14グラム、粉糖11グラム、薄力粉17グラム、水あめ5グラム

調理スタート!

プロの
レシピに
挑戦♪

刻んだクーベルチュール・チョコレート（カカオ 70%）67g にカカオマス（糖分なし）7g と無塩バター 32g を入れて湯せんにかかけ、溶かしながら約 40℃にする

文字だけ
スイーツ
レシピ

想像力を働かせてスイーツを作ってみませんか？
失敗したっていいじゃない！ それも思い出し！
出来上がりを撮影してチトソシに送って下されば
鈴木さんがどこが良かったか教えますから！
ね、作ってみたい？

卵白 29g に
グラニュー糖 17g を入れて
8 分のメレンゲを立てる

メレンゲを 2/3 入れて混ぜる

空気をつぶさないように混ぜるのがポイント。でも全体がチョコレート色になるように混ぜてね

メレンゲを残り全部入れてツヤが出るくらいに混ぜ合わせる

少し温めた水あめ 5g
に卵黄 1 個 (M 玉) を
入れて混ぜる。これ
を加えて乳化させる

いい感じにツヤが
出てきたら乳化
OK

アーモンドプードル
(シシリー産) 14g、
粉糖 11g、薄力粉 17g
を振るって合わせる

生地の完成

丸型はコンビニでも販売しています。持っていない方はこの機会にご購入を！

焼き上がりのチェックを忘れずに！ 竹串で刺してみて、生地がついてこなければ焼き上がりです！

出来上がったら写真をチトソシに送ってください！失敗してもOKです。鈴木シェフからお返事を送りま〜す。
info@chitososhi.com

12cm の丸型に入れて
オーブン 140～150℃で
約 30～40 分焼く

型から外して常温で冷まし、
冷えたらラップに包んで 1 日
冷蔵庫で休ませる

食べる


出題者はこの人♪



作ったこと
ない人もど
んどん挑戦
してね！

鈴木鉄士

ホテル・ドゥ・スズキ（→21ページ）のオーナーシェフパティシエ。和歌山県新宮市出身の気さくなムッシュです。ここではクッキーは焼いたことがある人向けにレシピを提案してもらいました。



「そりゃ、おいしいよ。だって自分で作った野菜だもの。」と話すのは農大グリーンアカデミーに通って半年になる村重さん。サラリーマン時代の先輩に、退職したら農大グリーンアカデミーがいいと言われて、この学校の門を叩いたそうです。「ここでは会社の先輩、後輩のつながりや、取引先などの利害関係のないありのままの人間関係が築けるんです。」とここで学ぶ喜びを話してくれました。

ヤサイ・ツワル?

東京農業大学 グリーンアカデミー 【問合せ】

世田谷区桜丘3-9-31

●地図→20ページ⑤

☎03-5477-2561

【ホームページ】

※『農大グリーン』で検索

【収穫祭のご案内】

11月1日(土)・2日(日)

10～15時に開催

「東京のド真ん中で、こんなおいしい野菜が作れるってことにまず驚いたし、なんととってもその道のプロである農大の先生が教えてくれるっていうのがいい。」と村重さんは続けます。ご近所を散歩する際に畑を見かけると、もう今までの自分ではないことを発見するんだとか。土はどうなっているんだろう、どうやって育てているのだろう。そんなプロとしての目になっていくことに気付かれたそうです。

野菜を育てるのは、いつもうまくいくわけではありません。苗木が枯れてしまうこともありまます。「でもね、それがあから学友との結束も強くなるんですよ。」村重さんはそうおっしゃいながら、放課後のおいしいお酒を飲み、ご学友と教室を後にしました。

アレンジの
つぼ



フローリスト ララ
地図→19ページ⑧
☎03-3706-7377
不定休/9時30分~20時



たくさんお花が付いているスプレータイプの花を使うのがポイントです。ご自宅にあるガラスのサイズに合わせて、茎からカット。何セットかできるので、テーブルに並べるのはいかがですか？ カットすることで水上げもよくなり、お花が開くのでおすすめですよ。

グリーン・マインド



地図→19ページ⑩
☎03-5451-8783 / 無休
10~21時(日・祝は~20時)



アレンジの
つぼ

うちのお店は「すぐに出せる」ってことと、「いつもお花をお部屋に飾ってますよ」という感じを出したいと思いました。ですので、店頭のブーケとセットで花瓶もご購入いただいで、ブーケカバーを外して花瓶に入れるだけです。ね、簡単でいいでしょ？

困った時の

花頼み

お義母さんが急にやってくることになりました！
さあ、大変です。お花屋さんのブーケでお部屋を素敵に変えたいんです。でも、どうアレンジすればいいのか分からない……(*_*) ねえ、教えて！お花屋さん♪

お気に入りの器を用意してください。ちょっとした花でもアナタなりの雰囲気を出せるのでおすすめです。よ。器がない！という方もご安心を。写真に写っている小さなガラス雑貨でも充分です。ちょっとした雑貨を用いて演出すれば、雰囲気もグッと変わりますよ。



ヴァレー・オブ・フラワース
地図→21ページ⑧
☎03-3789-5011
不定休/11時ごろ~19時ごろ

アレンジの
つぼ



ハナヤ
地図→21ページ④
☎03-3484-0132
水休/9~19時

ガラスの器に100円ショップなどで売っているゼリーピースを入れて少しお水を注いでください。そこに、花や花びら、葉をあしらうのはいかがですか？ ちょっと大きめの器を用意して、ダイニングテーブルに置くのもゴージャスな演出できますよ。

アレンジの
つぼ

遅くなってしまってスイマセン m(_ _)m
グルメ本が完成しました♪

『ちと食 そし食』

税込500円

千歳船橋と祖師ヶ谷大蔵の食処をご紹介します
グルメ本です。それぞれの駅周辺で15軒づ
つ掲載。グルメ本!と言っているのですが、
実は「どんな人がやっているのか」「その店主、
スタッフさんが持っている熱意」など、その
お店のドラマをギュッと詰め込みました。常
連さんだって知らない話があるかも!? 見逃
せない1冊ですよ~!

◆ご購入方法は3つです◆

①手渡し

千歳船橋駅前、祖師ヶ谷大蔵駅前で待ち合
わせて、その場で代金引換で本書をお渡しし
ます。場所、ご都合のよい時間帯、冊数、お
名前をメールにてご連絡ください。

②郵送

本書の代金と送料をお振込みいただきました
ら発送いたします。まずはメールで冊数、
ご住所、お名前をご連絡くださいませ。こち
らからお振込み先と代金をお知らせいたしま
す(お振込み手数料はお客様のご負担になり
ます)。

③チトソシ協力店でのご購入

書店、美容室、カフェ、飲食店など、本書
を販売している協力店様でご購入いただけま
す。協力店名などは facebook、twitter、メ
ルマガなどでご確認くださいませ。

皆さまからのご購入を

心よりお待ちしております♡

本誌に掲載している価格は全て税込です

チトソシ

<http://chitososhi.com>

2014.10.15 (第4号)

【発行】

要[kaname]

【連絡先】

info@chitososhi.com

今号もご覧いただきありがとうございます

チトソシでは

本誌を応援してくださる

広告主さん、読者モデルさん

投げ銭を募集中です

facebook、twitter、メルマガで
次号掲載予定の記事のチラ見せや
チトソシエリアで開催される
イベントの告知などを行っています

裏表紙(ここです)に載せる
写真やイラストを募集しています
お子様が初めて描いた絵
久しぶりに会った旧友との写真
もちろんご自分を撮った写真でもOKです

冬号は来年1月ごろ発行予定です
お楽しみに♪

チトソシは「印刷通販プリンパツ!」で印刷しています
ショップカード、年賀状、ポストカード、冊子など
あらゆる印刷物に対応してくれる信頼できる印刷会社です
<http://www.prinpa.net/>

チトソシ 2014年秋号

<http://p.booklog.jp/book/96433>

著者：チトソシ

<http://chitososhi.com>

モデルさん、スポンサー、読者編集者さんを募集しております
ご連絡お待ちしております！！！！

info@chitososhi.com

投げ銭も受付中です

<http://chitososhi.com/ohineri.html>

より一口100円から。

あなたの投げ銭で、チトソシが育ちますよ～。

(20口以上を投げてくださいました方は次号にお名前が乗ります！)