



MATSUDO PAPER（マツドペーパー）の創刊について

市在住のクリエイターの目を通して松戸の魅力を発見するフリーペーパー

松戸駅周辺において、PARADISE AIR（パラダイスエア）等、「暮らしの芸術都市」の取り組みを行う中で、近年、移り住んだアーティスト、クリエイター等のクリエイティブ層が増えています。

その中で、クリエイティブ層のアトリエマンションと化している通称 MAD マンション（松戸市松戸 1340-3）にアトリエを構えるクリエイターを中心としたメンバーにより、「MATSUDO PAPER PROJECT（マツド ペーパー プロジェクト）」の企画提案がありました。

これまで行政情報のターゲットとして弱かった若者や外国人、市内外の人々に対して、スタイリッシュな写真やイラスト、コラムを中心に文字情報は最小限にして良質なデザインのフリーペーパーを作り、本市を魅力的に伝えることを発行の目的としています。この度、「MATSUDO PAPER」の第1号が、10月1日に創刊されましたので、お知らせします。

本企画は、暮らしの芸術都市創造事業の新たなプロジェクトとして実施するものであり、市内クリエイター等の力を結集したフリーペーパーの製作・発行により、創作活動が活発な街としてのイメージを対外的に発信することで、新たなクリエイティブ層を松戸に呼び込むことを狙っています。

記

1 フリーペーパー概要

(ア) タブロイド紙：A2 二つ折り カラー（4ページ）

(イ) 発行：今年度は3回発行（秋×冬×春）

(ウ) 印刷部数：各 5,000 部

(エ) 配布場所：市内公共施設や飲食店等、都内、常磐線主要都市の飲食店等

(オ) ターゲット：若者、在住外国人、訪日外国人

(カ) 松戸市予算：「暮らしの芸術都市創造事業負担金」100万円

(キ) その他：読んだら捨てられることを想定し、宅配便などの梱包のクッションの代わりに、花束を包む英字新聞の代わりに、野菜を保存する新聞の代わりに、など、再利用することで環境にも配慮した工夫を施す。

2 テーマ

(ア) 秋 食、やさい、器

(イ) 冬 アート、建築、インテリア、古民家



(ウ) 春 歴史、文化、風景

3 実施団体名「MATSUDO PAPER 製作委員会」

- ▶ ディレクション・・・・・・・・・・佐藤大輔
- ▶ デザイン・・・・・・・・・・佐藤大輔
- ▶ フォトグラファー・・・・・・・・森岡友樹
- ▶ コピーライター、英訳・・・・・・・・吉田あさぎ、東久保光秀
- ▶ イラストレーター・・・・・・・・マリア・エルミロヴァ、松岡マサタカ、安藤早織
- ▶ 事務スタッフ・・・・・・・・渡部裕

4 メンバー略歴

■佐藤大輔（松戸市在住グラフィックデザイナー）

グラフィックデザインオフィス代表。松戸市の広報物他、多数のデザインを手がける。

■森岡友樹（松戸市在住プランナー）

スライドショーイベント「間取り図ナイト」を全国20カ所以上で延べ40回以上開催。ほぼ毎回完売。書籍「間取り図大好き！」（扶桑社）出版。不動産関係、間取り図関係、暮らし関係、地域暮らし、地域活性などさまざまな広報広告企画、執筆、撮影、など請け負う。

■吉田あさぎ（松戸市在住アーティスト）

女子美術大学芸術学部美術学科洋画専攻卒業、現在、東京芸術大学大学院 先端芸術表現科 在籍

■東久保光秀（松戸市在住 Web デザイナー・コピーライター）

Web ページ「松戸 NOTE」を配信。「松戸の暮らしをもっと楽しもう」「松戸に住んでない人に松戸に興味を持ってもらおう」をコンセプトに記事やイベント情報をバイリンガルで配信している。

■マリア・エルミロヴァ（松戸市在住イラストレーター）

千葉大学園芸学研究科大学院にて自然と芸術を生かした街づくりを研究 木下勇ゼミ在籍、岩瀬自治会館管理人、ロシア出身

■松岡マサタカ（松戸市在住イラストレーター）

ユーモアを大切に楽しんでもらえるイラストを描く。

■安藤早織（松戸市在住 Web デザイナー）

古民家スタジオ旧・原田米店を拠点に活動するフリーランス。Web サイト制作全般の他、街や水彩、人形を使ったアニメーションの制作、旧原田米店で「お米の手創り市」の主催なども行っている。

■渡部裕（松戸市在住フリーライター）

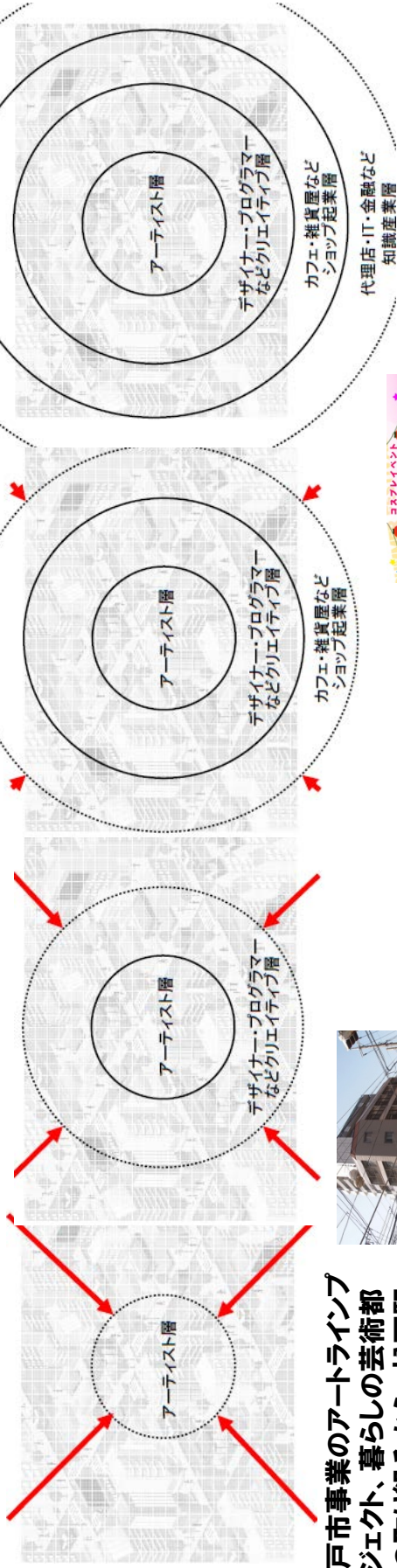
松戸経済新聞記者、まつどやさしい暮らしラボ市民記者、市内で様々なイベントを手がける。

【問い合わせ先】

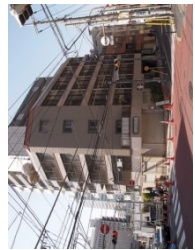
経済振興部 文化観光国際課 ☎047-366-7327

MATSUDO PAPER 参考資料

暮らしの芸術都市創造事業の発展イメージ



松戸市事業のアートラインプロジェクト、暮らしの芸術都市の取り組みから、松戸駅周辺を中心にクリエイティブ層が集積し、さまざまなプロジェクトが創出される。



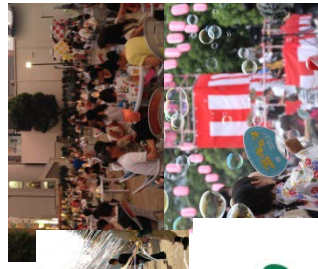
MADマンション



あこめのひえみ創り市



暮らしの芸術都市



コスプレイベント



アートパーク



根本壁画



MADLABO 旧水戸街道沿いの旧米店



MAD City (株)まちづくりクリエイティブ



PARADISE AIR



21世紀の森と広場彫刻展SITE



MATSUDO PAPER



コンテンツ産業振興事業

omusubi不動産(八柱)
有限会社トノコーポレーション

MADマンション



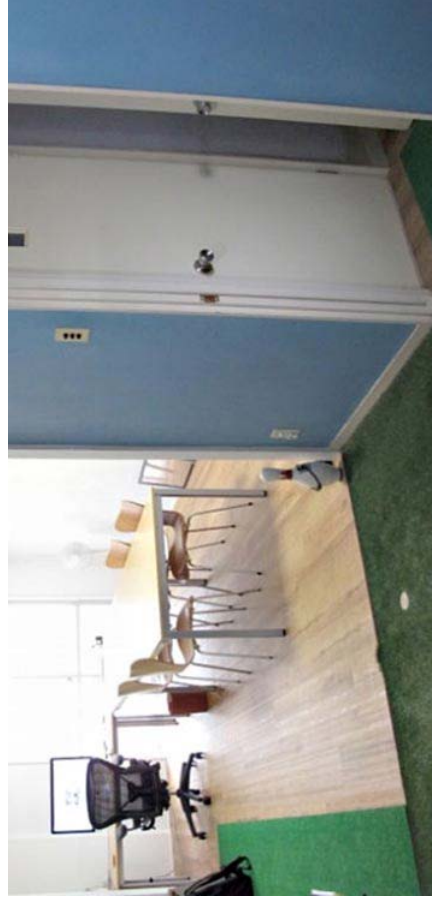
松戸駅東口にほど近い賃貸マンションの20戸のうち、空室であった11戸をMAD Cityが借り上げて運営している物件です。空室が出るたびに追加で増室し、今では15戸(うち1戸は共有ルーム)を運営しています。全ての部屋が改装可能となっており、押入れや壁を取り払う工事寄りのものから、壁にビスを打てることで内装を変える軽微な改装まで、いろいろなお部屋が生まれています。

単身者にも住みやすい仕様で、入居者同士で交流も豊かな、いわば「シェアマンション」です。これまでもさまざまなイベントや展示などが実施されてきました。また1階に事務所を構えるオーナー様との連携のなかで、例えば各部屋ドアの外側も自由に塗り替えることができるなど共有スペースの活用でも実験的な取り組みが行われています。

MADマンションの入居者は14組。デザイナー、フードコーディネーター、バリスタ、現代アーティスト、ダンサーなど、多様な住民が暮らしています(2015年9月現在)。フードコーディネーターの自宅で食事が行われたり、イベント時にはデザイナーによるフライヤーが作成されたりと、それぞれの個性を活かした関わりが生まれています。もちろんマンションですから、籠もりたいときは一人になれる環境は、単なるシェアハウスにはない自由を生んでいます。(※まちづくりエイティブHPより引用)



屋上ビアガーデン



デザイナーアトリエの様子

西口公園ピアガーデン



根本壁画



西口公園トイレ壁画



PARADISE AIR



大多福壁画



アートパーク



コスプレイベント 善照寺

ラストサマーフェス & 盆踊り



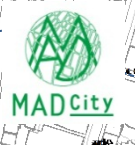
あこめのお祭り



MADLABO



MAD マンション



MATSUDO

暮らしのフォト ライフ ペーパー

Local Lifestyle in Print

PAPER



創刊号

01

Take
FREE

2016
AUTUMN

食欲の秋、 という誘惑。

サンドウィッチと鍋料理の共通点

海の幸、山の幸が旬と美味しくなる秋。おかず選びに困るとい嬉しい悲鳴も。そういう時にまず思い浮かべるのは鍋でしょう。美味しい食材を鍋に入れ煮込むだけという簡単さと、できあがりまで待つ楽しさも併せ持ちます。ただ残暑が厳しくなってきた日本、あつあつの鍋の活躍は冬にとっておきませんか？ということで今回私たちが秋を堪能するためにオススメする料理がサンドウィッチ！鍋と同様に沢山の食材を一度に楽しめ、新鮮な旬も走りの食材をできるだけフレッシュな状態で食べられるサンドウィッチを持って戸定の公園に紅葉をかりに行くなんで、秋の嗜みとしては良いのかなど。

Autumn temptations

In Japan, many fresh foods come into season in autumn. These have long been used to prepare extravagant 'hot-pot' dishes - an 'all-in-together' variety of stew prepared in a simmering earthenware pot. The potential combinations of soup bases, vegetables, meats, and dipping sauces are endless.

Despite the many benefits of 'hot pot', autumn is only getting warmer. And sandwiches, with their creative combinations of fillings and sauces, are an equally versatile 'cool' alternative. They are the perfect accompaniment to any adventure. Initially perceived as a food to be shared while gaming and drinking, the sandwich has since journeyed through space and time. Those responsible for the first sandwiches could never have imagined how they would cross the world and evolve into an autumn delight.



新しい視線で松戸の魅力を発見する

千葉県松戸市から、新しい情報紙「MATSUDO PAPER」が発行されました。松戸の魅力を写真やイラストで伝えるフリーペーパーです。あまり知られていないありふれたものにも、松戸の魅力は隠れている。誰もが知っている有名なものにも、まだ誰も知らない魅力が隠れているかもしれない。たとえば写真一枚で印象が一変して、新しい魅力を発見することだってあります。ネットでは決して伝わらない、紙の持つスケール感や感触、匂いのようなものを大切に少しずつ、心地良く、そして丁寧にお届けしたいと思います。

Discover Matsudo through fresh eyes

Welcome to the first edition of the MATSUDO PAPER, a free lifestyle newspaper focused on sharing Matsudo's charm through photographs and illustrations. Matsudo's many gems are hiding in seemingly ordinary places. A single enticing image, such as those in this paper, could completely change your perspective of the city. Even at the most well-known of local destinations there is much buried beneath the surface.

The MATSUDO PAPER is a throwback to the characteristic media of old. No digital copies, just the cozy feel of paper in your hands. Keep an eye out for our seasonal releases and follow us on our journey as we uncover more of Matsudo.



Try grilled SANMA this autumn

秋刀魚は、七輪で焼く

「秋の刀の魚」と書く程に、日本で秋の魚といえば秋刀魚です。代表的な調理法はやはり塩焼き。それもできるなら七輪で焼きたいものですね。黒目がはっきりし、身はツヤとハリがあり尾まで太い脂の乗った秋刀魚を、盛大に煙をあげながらジューッパチパチと! 大根おろしを山にして醤油を落とし、焼き立ての秋刀魚に添えて熱々のままをほおぼる...! ああ今からでも江戸川に友人たちを誘い、河川敷でゆっくり秋のこの味覚を楽しみたいものです。

Autumn in Japan is synonymous with grilled sanma. Japanese people have long had a close relationship with this particular fish, so much so that there are records of its consumption from over 1,300 years ago. The sanma reaches its fatty and flavorful 'peak' with the arrival of autumn. It is easily cooked and only requires a sprinkle of salt before hitting the grill. This is the delicious and traditional style that most Japanese people fondly recall from their childhood. Sanma is the perfect complement to an autumn day spent with friends by Matsudo's Edogawa River.



SANMA



CAMPING on the rooftop

Last autumn, a 'rooftop camping' event was held on an apartment building nearby Matsudo Station. This unique idea enabled people to enjoy the essence of camping without leaving the city. It was also a relaxed way to bring friends together, and was easy to set up and clear away. To give the evening more authenticity guests were even invited to attend in their outdoor wear. Thanks to the attention to detail that went into the camping and fishing related props and decorations, many people commented that 'rooftop camping' was more enjoyable than the real deal!



金美人参

きんび にんじん

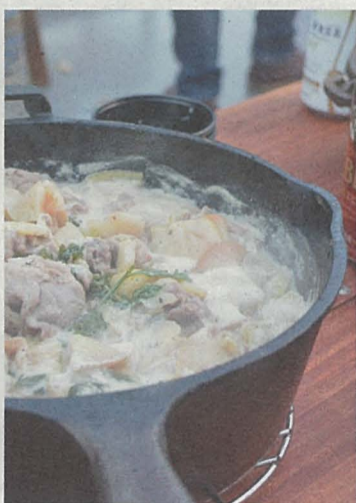
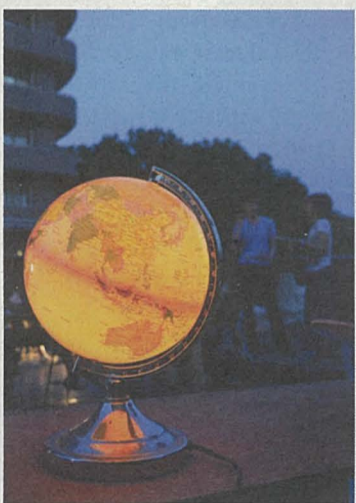
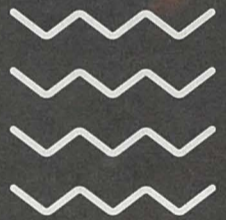
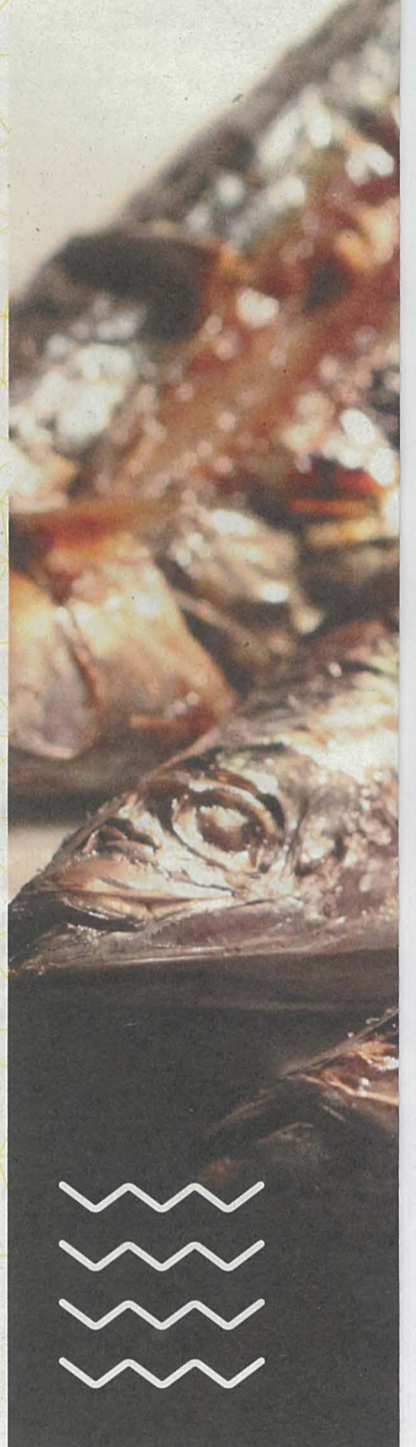
松戸の農家 タケイファームが作る金美人参は美しい。タケイファームの野菜は種まきから収穫、発送方法、ときには届いてからの調理方法にまで徹底的にこだわります。丁寧に作る野菜は有名レストランや料理研究家からの注文が多く、市場にはなかなか出ることはありません。この金美人参も、その名の通り色鮮やかに金色に輝く美しい人参です。肉質が柔らかく甘みが強いのが特徴。この季節少量だけが作られ、そこから厳選される、まさに「作品」なのです。



Farmer's Collection 'KINBI-NINJIN'

Local producer Takei Farm's famous 'KINBI-NINJIN'. The kanji symbols for *kinbi* translate to 'beautiful gold', while *ninjin* is Japanese for carrot. Takei Farm is very particular about the way their produce is harvested, shipped, and even cooked upon arrival. Such meticulously grown vegetables are snapped up by famous restaurateurs and cooking experts, and rarely make it to market.

The above photo is all the proof you need – the Kinbi-Ninjin is indeed a glorious carrot in glistening gold. Its special characteristics are its soft skin and distinct sweetness. This season only a small number will be harvested, making each one a true work of art.



秋は、屋上でキャンプ

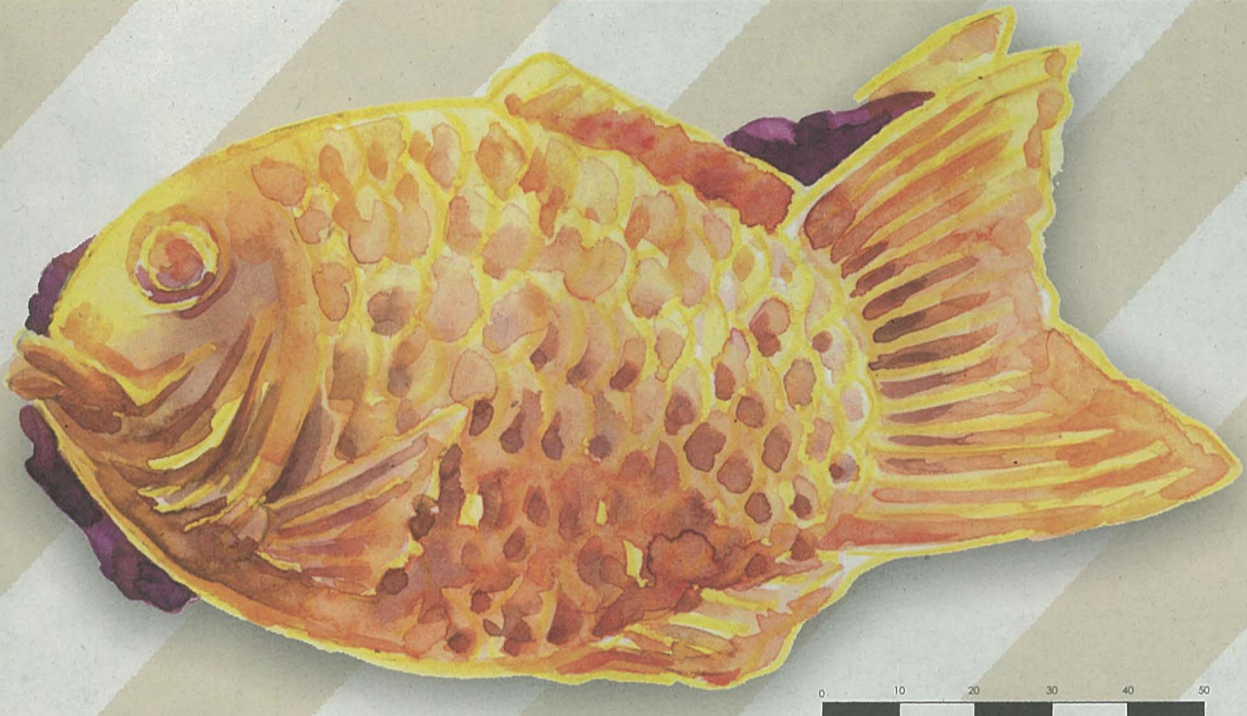
この秋、気軽にオススメなのが屋上キャンプ！仲間たちも気軽に集まれ、設置も片付けも楽チンです。ただ最も重要なことは“屋上でやるから手を抜く”のではなく“屋上でやるからこそ本気で”という姿勢です。まずドレスコードはキャンプに行く格好！会場はテントやコンロ、飾りつけなどして、料理を作って食べ、歌い、語らう。これを徹底。あ、最も徹底しなければならないことはマンションの許可を取ること。これ、お忘れなく。

Try grilled SAMMA



たい焼きを着に、たい焼きを語る

たい焼きは、しばしば細やかな議論を呼ぶことがある。やれ頭から食べるだ尾から食べるだの。餡は頭から尾までビッシリ派が現れたかと思えば、腹にたっぷり餡至上主義者が辛辣に返すことも。ついには通常のたい焼きを養殖モノだと揶揄し、一匹ずつ焼き上げるスタイルを天然モノと尊ぶやからさえる始末。ああ、いやだいやだ。たい焼き様はいつからそんな大層なモノに? あつあつのたい焼きを目の前に半可な講釈やら四の五の細かいこと言っておいて、黙ってあつあつを旨そうにほおぼって、にんまりして仕舞で十分! だろ? なぁ大将! え? 焼けたって? じゃ私にも一つ、あ、その右から二番目の、ちがうちがう! その一つ下だって! ...そおう! そうその餡が詰まった大きいのを一つくださいな。



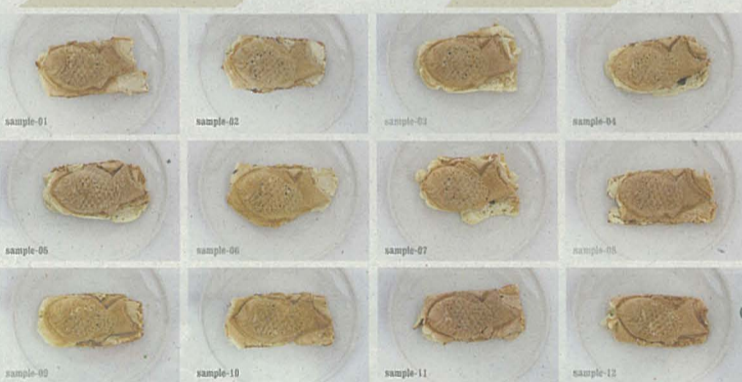
Japanese Soul Food 'TAIYAKI'

'Taiyaki' has been popular in Japan for over 100 years. It is a fish-shaped dessert inspired by Japan's most auspicious fish, the 'Tai'. Batter is poured into molds, topped with sweet red bean paste ('anko'), and then sandwiched together to form a cream-filled pancake. In recent years many alternative fillings have also become popular, including custard, chocolate cream, cheese, and even ham and mayonnaise. Some sellers have even sought out an 'x-factor' by modifying the standard batter recipe. Matsudo City is home to both traditional and modern style taiyaki sellers, so why not give one a try? It will undoubtedly be a great story of your time in Japan.

Form guide

Ave. width:149.00mm height:85.42mm depth:25.25mm weight:142.67g

	width(mm)	height(mm)	depth(mm)	weight(g)
sample-01	160	86	25	143
sample-02	150	85	23	151
sample-03	149	85	24	152
sample-04	149	85	27	145
sample-05	149	90	25	134
sample-06	151	86	25	146
sample-07	145	86	25	145
sample-08	150	100	24	146
sample-09	151	80	27	136
sample-10	142	81	25	131
sample-11	145	75	28	142
sample-12	147	86	25	141



八柱駅の近く、さくら通りの入口にカフェ「One Table」が8月末にオープン。

きっかけは、「この場所にこういうお店を作りたい」という理想に賛同したさくら通りの数人のメンバーが、さまざまな思いや力を持ち寄って上げたもの。ハンドドリップで入れてくれる珈琲(350円〜)や、カフェラテなどのドリンク類、レギュラーメニューではサバサンド(410円)も人気。また今回お願いしたスペシャルサンド(1日10食! 11/1迄の限定メニュー!)の「ベーコンとアボカドのgood autumn sandwich」(1,650円)も最高。ただし、厚切ベーコンとアボカド、半熟目玉焼き、チーズ、紫キャベツのマリネ、キノコなど、アツアツ状態で提供する為、日曜18時〜、月曜13時〜のみの提供になる。食べ損ねないよう、少し早めに行ってお客さんと一つのテーブルを囲みながら待つのも良いかと。

New cafe experience One Table now open on Yahashira's Sakura Street

Something had long been missing from the hustle and bustle of Sakura Street. Fast forward to today and this void has been filled with One Table – a hip new cafe experience and the product of much effort by its collaborators. In addition to the cafe latte and other standard beverages, One Table offers hand drip coffee from 350 yen. The feature food on this autumn's menu is the Good Autumn Sandwich (1,650 yen) - thick cut bacon, creamy avocado, cheese, a semi hardboiled egg, marinated purple cabbage and mushrooms, all hugged between two slices of toast. This sandwich is undoubtedly a labor of love. To ensure exceptional quality, orders will only be accepted from 6pm on Sundays and from 1pm on Mondays, and production will also be limited to just 10 sandwiches per day. We recommend that you enjoy the Good Autumn Sandwich in the company of other customers at One Table's namesake 'one table'. Available from November 1st for a limited time only.



松戸市常盤平陣屋前1-13
日曜 11:00~20:00 月曜 11:00~20:00
Instagram: OneTable2016



MATSUDO PAPER

2016年10月発行
発行: MATSUDO PAPER製作委員会 協力: 松戸市文化観光国際課 後援: JOBANアートライン協議会
写真: 森岡友樹 (P.1 P.4) 編集部 (P.2 P.3 P.4) 翻訳: Erin Scott 執筆: MATSUDO PAPER製作委員会 編集部 編集協力: Asagi Yoshida イラストレーション: Maria Ermilova
デザイン: グラフィックデザインオフィス 取材協力: One Table Teshigoto omusubi不動産 タケイファーム お問合せ: MATSUDO PAPER製作委員会 松戸市松戸1340-3-302