

MEGURO information & Entertainment Magazine 2025春特大号 No.103 FREE



ターミナル

〔特集〕目黒さんぽ
春のグルメ&スイーツ

〔ニュース&トピックス〕
目黒エリア情報

エンタメ&美術
薬膳レシピ
整理収納アドバイス
読者プレゼント掲載

中目黒の桜スイーツ決定版！ オイモトーキョーの期間限定スイーツ

桜の名所・目黒川沿いにはほど近い、熟成蜜芋スイーツ専門店「オイモトーキョー」の旗艦店カフェ《& OIMO TOKYO CAFE 中目黒店》では、毎年恒例のお花見シーズン限定・さつまいもの桜スイーツを販売。2025 年は人気の「蜜芋アサイーボウル」も新登場！厳選したこだわりの食材を使用し、味はもちろん、見た目でも楽しませてくれるグルテンフリースイーツのラインナップが充実。『桜色のヨーグルトアサイーボウル 1,980 円（税込）』は、サンパソンのアサイーピューレとヨーグルトを使用し、鮮やかな桜色に仕上げたフルーティーな一皿は、モーニングにも最適。3ヶ月熟成した安納芋を炭火焼きし、たっぷりの蜜芋クリームとして忍ばせることで、アサイーの爽やかさと蜜芋の濃厚な甘みが調和。イエロー×ピンクのコントラストが映えます。仕上げに苺を飾りつけ、桜の塩漬けをアクセントに。さらに人気コーヒージョップ「夏目坂珈琲」オリジナルの米粉グラノーラを使用。ザクザクの食感が嬉しい、グルテン



フリーにもこだわった逸品。『桜のこぼれ蜜芋モンブランパフェ ～中目黒桜まつりスペシャル～ 2,400 円（税込）』は、人気の蜜芋モンブランパフェを桜仕様にアレンジ。ヘーゼルナッツのメレンゲ、ジョコンド、安納芋クリーム、クランブルを重ねたベースに、カシスのクリーム&ソースで爽やかな酸味をプラス。仕上げに、国産の桜を練り込んだ蜜芋クリームをたっぷり絞り、甘酸っぱい苺を贅沢にトッピング。蜜芋の濃厚な甘さと、フルーツの酸味が絶妙なバランスで調和し、桜のシーズンにふさわしい華やかな仕上がり。他にもカップスイーツなどのテイクアウトメニューもあるので、お花見をしながら楽しむのもおすすめです。

◆ & OIMO TOKYO CAFE 中目黒店

目黒区青葉台 1-14-4-1F

Instagram @ and_oimo_tokyo_cafe

中目黒駅前 GT Spring Gospel Festa 2025

13 年目のスプリングゴスペルを開催！！

【出演プログラム】

オープニング演奏 東京音楽大学

11:40 ①TCM

12:05 ②有坂美香 & The Sunshowers

12:25 ③Soul Bird Choir

12:45 ④GP Hallelujah with HAL

13:05 ⑤Vessel Gospel Choir

13:25 ⑥サニーサイドゴスペルクラブ新宿

13:45 ⑦sparksradio3

14:05 ⑧chews

14:25 ⑨GT クワイア 2025

14:45 ⑩目黒ゴスペルクワイア

15:05 ⑪麻布 Grace Gospel Choir

15:25 ⑫ゴスペル・スパークル

15:45 ⑬roots GOSPEL Linkage

16:05 ⑭mickie-phoenix & OVER JOY Singers

16:20 大合唱フィナーレ

2025 年

4 月 6 日（日）

中目黒 GT 小雨決行 / 観覧無料

11:40～16:30（予定）

GT タワー前広場 1F

YouTube ライブ配信

4/6（日）11:35～16:30 予定

YouTube
ライブ配信

YouTube ライブ配信は下記 URL または QR コードからどなたでもご視聴をお楽しみいただけます。

<https://qr.paps.jp/i4yRj>

※オンライン配信の様子は、終了後も 5/6（火）までアーカイブでお楽しみいただけます。



主催：中目黒 GT 全体管理組合

後援：目黒区

協賛：中目黒 GT プラザ商店会

問合：TEL 03-5704-0046

HP：<https://www.nakamegurogt.jp/>



成子クリニック

内科・消化器内科・肛門外科

● 苦痛の少ない検査を目指しています ●

当院では鎮静剤を使って、眠っている間に胃カメラを受けられます。眼が覚めた時には検査は終わっています。お時間のない方むけに経鼻内視鏡もあります。中目黒駅から徒歩 30 秒。薬局トモズの 2 階です。

（詳しくはホームページをご覧ください）

成子クリニック で検索してください

目黒区上目黒 3-3-14-2F

☎ 03-3760-0066

☎ 03-3714-7177

8:30 ～ 13:00

15:00 ～ 18:00

土曜日は 13:00 まで

木、日、祝日休



割烹 おおたる



▶ おおたる目黒川店

TEL 03-3710-7439

目黒区上目黒 1-5-15

▶ おおたる西口店

TEL 03-3794-1941

目黒区上目黒 3-7-6-1F

▶ よさこい

TEL 03-3716-1404

目黒区上目黒 3-7-6-2F

▶ おおたる祐天寺店

TEL 03-3710-7872

目黒区祐天寺 2-14-3



中目黒桜まつり

3月29日(土)

「ナカメ音楽祭」音楽ライブとDJイベント

3月30日(日)

駒澤大学吹奏楽部、MATSURI、
EXPG STUDIO、東山小学校特設
管弦楽クラブ、よさこい、阿波踊りなど

目黒駅から徒歩3分 目黒シネマ

目黒駅西口から徒歩3分のところにある映画館です。1枚の入場券(一般1,600円、学生1,200円、シニア・子供1,100円)で映画を2本見られるシステムです。但し、通常2本立て・当日券のみ、自由席ですが、1本立てやイベント付特別興行など一部の上映についてはオンライン事前予約可・全席指定となります。最新の情報は順次ホームページに掲載されます。

★品川区上大崎2-24-15-B1 ★03-3491-2557

http://www.okura-movie.co.jp/meguro_cinema/



ふれあいを大切にしたいくめぐろです。



目黒信用金庫

本店 TEL (3719) 0111 (代表)
上目黒支店 TEL (5704) 4141 (代表)
三谷支店 TEL (3711) 5221 (代表)
中町支店 TEL (3711) 4141 (代表)
洗足支店 TEL (3783) 5651 (代表)

<https://www.shinkin.co.jp/meguro/>

ごま専門 café & izakaya 『goma to』 から桜舞い散るごまスイーツが登場

ごま専門 café & izakaya 『goma to』は、ごまと桜の層が織りなす「ごまと桜舞い散る苺パフェ」、ごまの香りに桜わらび餅のもちとろ食感があと引く「白ごまと桜のわらび餅シェイク」、白ごまと桜の優しい甘さが広がる「白ごま桜ラテ」をご用意。①『ごまと桜舞い散る苺パフェ 1,500円(税込)』は、桜で春を彩る白黒2色のごまを使った限定のパフェ。白黒2種のごまに素材の異なる3種の桜と苺を組み合わせ、これまでにない味わいを演出。別添えのライトごま油と桜のシロップをかけることで、よりごまと桜を引き立たせます。②『白ごまと桜のわらび餅シェイク 750円(税込)』は、白ごまと桜のベースに桜のわらび餅を加え、もちとろ食感が楽しめる桜シェイクに仕上げました。白ごまの香ばしい風味と桜漬の甘塩っぱさが後を引く一杯です。③『白ごま桜ラテ 700円(税込)』は、白ごまと桜香るラテに白ごま豆乳ホイップとアクセントに桜ソースをかけたホットドリンク。白ごまと桜の優しい甘さが広がる肌寒い季節に



ぴったり一杯。さらに黒ごま好きにはたまらない④『黒ごまモンブラン 1,000円(税込)』がリニューアル! 濃厚な黒ごまクリームとマスカルポーネチーズを合わせたモンブラン。中のチーズクリームにはブラックペッパーを、上の黒ごまペーストには塩を入れることで、味のコントラストを創出し、隠れたフランボワーズの甘酸っぱさがごまを引き立たせます。



◆café & izakaya 『goma to』

目黒区緑が丘2-24-8 arbre 自由が丘
11:00 ~ 21:00 (L.O. 20:00)

Instagram @gomatocafe

洋服のオーダー・リフォーム・リメイク ファッション工房 ルクレ

TEL03-6303-4324 FAX03-6303-4325

▶ 10:00 ~ 19:00 ▶ 水曜定休

▶ 目黒区鷹番3-7-14

▶ <http://www.recreer.jp> ▶ info@recreer.jp

プロの技でお気に入りの一着を!

「ファッション工房 ルクレ」は、洋服のオーダー・リフォーム・リメイクの専門店です。オーナーはファッション業界で30年以上の実績を持つデザイナー。「デザインは気に入っているのにサイズが合わない」「体型をすっきり見せたい!」etc...ファッションで困っていることがありましたら気軽に相談下さい。着る人のこだわりや要望を引き出し、個々に合った服づくりを提案いたします。プロの技でお気に入りの一着が甦ります。リフォームにとどまらずプロの技によるリメイク・オーダーで、あなたをより美しく際立たせる一着を手に入れてみませんか?



「目黒さくら文化協会」イベント第二弾決定！ 5月31日（土）入場無料

「目黒さくら文化協会」は、目黒の文化的・歴史的資源である「目黒のさくら」にスポットを当て、保全や育成に加え、アートや音楽、文芸やアニメなど幅広い分野で活用し、環境と文化を融合した目黒独自の「さくら文化」を开花させる地域の文化活動を行なっております。第二弾のイベントを下記の通り開催いたします。完全予約制となります。

目黒さくら文化協会 『カフェインメント桜』

朗読 目黒さくら物語「お好きな席へ、どうぞ」（脚本：住川信子）+ ミニコンサート

日程：2025年5月31日（土）

出演：宇月 颯、芽吹幸奈、鳳 真由

会場：東京倶楽部 入場料：無料（完全予約制）

イベントの詳細はHPでご確認ください。

目黒さくら文化教会では、協賛会員を募集しております。

 **目黒さくら文化協会**
Meguro Sakura Culture Association

株式会社城南展望社／株式会社 ERIZUN

<https://meguro-sakura.com/>



めぐろパーシモンホール公演情報



◆高橋竹童～魂の津軽三味線

日時：2025年5月22日（木）

13:00 開場／13:30 開演

会場：小ホール

曲目：津軽じょんから節、おわら風の盆ほか

料金：全席指定 4,000 円※未就学児入場不可

チケット取扱：めぐろパーシモンホール 電

話・窓口・ネット、ローチケ

お問い合わせ：

（有）サウンドポート TEL045-243-9999

◆島津亜矢 美しき歌怪獣ツアー 2025

日時：2025年5月24日（土）

【午前の部】開場 11:00／開演 11:30

【午後の部】開場 15:00／開演 15:30

会場：大ホール

料金：全席指定 一般 8,000 円／小中学生

1,000 円※未就学児入場不可 ※学生券は

Ro-On チケットのみ取扱い

チケット取扱：めぐろパーシモンホール 電

話・窓口・ネット、チケットぴあ、イープラ

ス、ローチケ、Ro-On チケット

お問い合わせ：

Ro-On チケット TEL047-365-9960

（平日 10 時～18 時／土曜 10 時～14 時 日祝休）

▷めぐろパーシモンホールチケットセンター
TEL.03-5701-2904（10:00～19:00）

<https://www.persimmon.or.jp/>（24 時間受付）
※詳しくは公式サイトでご確認ください。

「パンとエスプレッソと」がクレープ 専門店「クレープとエスプレッソと 自由形」自由が丘にオープン！！

ベーカリーカフェ「パンとエスプレッソと」を展開する株式会社日とタとが、自由が丘にクレープ専門店の「クレープとエスプレッソと自由形」をオープン。表参道や嵐山に構える「クレープとエスプレッソと」は、パリパリ、サクサクといった食感とクッキーのような香ばしさが味わえる、唯一無二の「黄金に輝くパリパリクレープ」を提供。生地は、美味しさを追求し、1年と半年をかけてバズグルメクリエイター「ウルフ」と共同開発。味、素材、見た目にこだわり、現在 SNS を中心に注目を集めています。「クレープとエスプレッソと自由形」では、ドバイチョコレートを使用した『ドバイチョコレートムート』を限定販売。厳選さ

れたイタリア産の芳醇なピスタチオペーストを惜しみなく練り込み、繊細なサクサク食感を生み出したピスタチオカダイフクリームと、こだわり抜いた純生クリームを絞り、とろけるような上質なチョコレートで贅沢な味わいを実現。さらに、自家製ドバイチョコレートをトッピング♪

◆クレープとエスプレッソと自由形

目黒区自由が丘 2-9-6-1 階

11:00～18:00

Instagram

@crepe_espresso_and_jiyugata



技術と信頼 目黒建設業防災連合会 会長 加藤 公章

目黒建設業協会

会長 山本 尚人

目黒電設安全防災協会

理事長 宮崎大二郎

目黒設備協会

会長 小澤 孝行

目黒造園協力会

会長 山本 昇



椿屋珈琲自由が丘店
春を感じるパスタが新登場！

スペシャルティコーヒーにこだわった「椿屋珈琲」では、淡いピンク色が春の訪れを感じさせる「桜海老」、磯の風味が豊かな「生海苔」をたっぷりと使用した毎年大好評のパスタが期間限定で登場。①『釜揚げ桜海老と春キャベツの和風 ～柚子胡椒風味～ 1,780 円（税込）』は、この時期ならではの柔らかく甘い春キャベツに釜揚げ桜えびを合わせた春の定番パスタ。柚子胡椒の爽やかな香りとピリっとした辛味が食欲をそそる一品です。②『いくらと帆立の生海苔クリームソース ～浜名湖産生海苔使用～ 1,830 円（税込）』は、生海苔の風味豊かなクリームソースに、帆立といくらを贅沢にトッピング。海の幸をたっぷりと味わえるパスタに仕上げました。春の暖かさを感じさせる深い味わいと優しい香りが広がります。この他にも、ランドメニューに新商品『たっぷりきのこ大葉のバター醤油』が加わりました。毎日食べても飽きない自慢の自社製生パスタは、もちもちの食感がたまりません。※セット価格です。



◆ TSUBAKIYA Jiyugaoka
目黒区自由が丘 2-15-4
JIYUGAOKA de aone 1 階
10:00 ～ 20:00 (L.O. 19:30)
Instagram @tsubakiya_coffee

5F	Speyside Way	☎ 03-3723-7807
4F	まあじゃんリパティ	☎ 03-3718-7773
3F	FST JAPAN 合同会社 OFFICE	☎ 03-6421-4760
2F	KBS GOLF EXPERIENCE TOKYO	☎ 03-6421-4762
1F	自由が丘ベーカリー	☎ 03-6421-4761
B1F	hyphen	☎ 03-3723-2251

東京都目黒区自由が丘 1-26-9
TEL 3723-3033 FAX 5706-8339
三笠屋ビル

和風スパゲッティの元祖「壁の穴」
春のおすすめメニュー

和風スパゲッティの元祖「壁の穴」では春のおすすめスパゲッティ 3 種類を期間限定で販売。①『真鯛と筍の辛子明太子スパゲッティ 香味野菜添え 2,068 円（税込）』は、旬の筍と真鯛を醤油で香ばしく炒め、壁の穴の人気商品「明太子スパゲッティ」にトッピングしたメニュー。鬼おろしと香味野菜でさっぱりと仕上げました。②『桜海老と釜揚げしらすのペペロンチーノ カラスミ風味 1,738 円（税込）』は、旨味の詰まった釜揚げしらすと香ばしい桜海老、旬の食材を詰め込んだ春らしい一皿。カラスミを散らして贅沢に仕上げました。③『湘南ポモロントマトとモッツァレラチーズのスパゲッティ 1,848 円（税込）』は、異なる特徴を持つ日本のトマトと海外のトマトを掛け合わせて誕生した湘南ポモロンは、生でも加熱しても美味しいトマト。加熱することで旨み、甘味が増した湘南ポモロンとイタリア産のモッツァレラチーズの組み合わせは、やみつきになる風味・食感です。

◆ 壁の穴自由が丘店
目黒区自由ヶ丘 1-8-21 メルサパート I 3F
平日 11:00 ～ 16:00 (LO15:00)
17:00 ～ 22:00 (LO21:00)
土日祝 11:00 ～ 22:00 (LO21:00)
Instagram @kabenoana_official



▶ News めぐろデジタルミュージアムがオープン！
目黒区は、目黒区立めぐろ歴史資料館が所蔵・展示する貴重な資料をデジタル化し、パソコンやスマートフォンを通じていつでもどこでも楽しめる「めぐろデジタルミュージアム」を公開しました。3D モデルで再現した胎内洞穴遺構の“探検”や、360°VR での館内ツアー、高精細画像で見る細部まで美しい資料など、多彩なコンテンツを用意しています。
めぐろデジタルミュージアム
<https://meguro-digital-museum.jp/>



気のめぐりをよくする 『香味野菜たっぷり薬膳鶏そば』

季節のめぐりはココロとカラダのめぐりに影響します。めぐる季節に沿った食べ物や暮らし方を取り入れて、ココロとカラダのめぐりをよくして、福をまねいてみませんか？

薬膳では、春夏秋冬の季節ごとに関連する色があると考えます。例えば、春は青、夏は赤、秋は白、冬は黒といったように季節にはそれぞれテーマカラーがあります。その季節のテーマカラーと同じ色の食べ物を食べたり、身につけたり、インテリアに取り入れることによって、季節のパワーをチャージできるんですよ！今回は春のテーマカラー「青」の食材「せり」と体の中の気のめぐりをよくする「そば」で作るスープまで飲み干せる香味野菜たっぷり薬膳鶏そばをご紹介します。



【材料（作りやすい量）】

食塩不使用のゆでそば……………1 玉
皮付き鶏胸肉……………80g 程度
塩……………1g
せり……………40g 程度
長葱（白い部分）……………5cm 程度
長葱（青い部分）……………5g 程度
生姜スライス……………2 枚
枸杞の実……………2g
水……………400ml
酒……………大さじ 1
顆粒スープの素……………小さじ 1/4
香味野菜用調味料
・胡麻油……………小さじ 1
・すり胡麻……………小さじ 1/2
・柚子胡椒……………小さじ 1/8
・砂糖……………ひとつまみ
スープ用調味料
・薄口醤油……………小さじ 2

【作り方】

1. ポリ袋に鶏胸肉と塩を入れてよく揉み込み 10 分以上置いておく。枸杞の実はひたひたの水で戻しておく。
2. せりは 3cm 程度、長葱の白い部分は縦に半分に切ってから斜め薄切りにしてボウルに入れ、香味野菜用の調味料で和えておく。
3. 鍋に長葱の青い部分と生姜スライス、水、酒、顆粒スープの素を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら
1. の鶏胸肉を加える。再度煮立ったら弱火にし、蓋をして 10 分程度煮たら火を止め、20 分程度置いておく。
4. 3. の鍋から長葱と生姜を取り出し、鶏肉は食べやすい大きさに割り、スープは薄口醤油で味を調べて温めておく。
5. ゆでそばはレンジで加熱してから器に盛り、2. の香味野菜と 4. の鶏胸肉を乗せたら、熱々にしたスープをかけ、枸杞の実を天盛りにする。

春になると「陽気」が高まり気分が高揚しやすくなります。ただただ楽しい気分であらいたいいのですが、場合によってはイライラしたり、怒りっぽくなったりすることがあるんです。そもそも春は感情の変化と深く関わる五臓「肝」の働きに過不足が起きやすく、過剰な場合はイライラや怒り、不足する場合は気分が落ち込んだり、不安感が強くなったりします。それらは体の中の「気」のめぐりが悪くなることで起きます。そこで今回は「気」のめぐりをよくする春の七草のひとつ「せり」、体の中の余分な熱を冷ましてめぐりをよくする「そば」、 「気」を補う「鶏肉」で作る薬膳鶏そばをご紹介します。リラックス効果のある香味野菜と鶏胸肉の栄養と旨味がとけだしたスープを最後まで飲み干してくださいね！

写真・文 薬膳料理講師・東洋運命学鑑定師 薬膳 GOHAN 主宰 高倉知子
HP <http://tanoshiku-yakuzen.com/>（右記 QR コードからご覧いただけます）
Instagram <https://www.instagram.com/yakuzentomoko/>



建物公開 2025 時を紡ぐ館

年に一度の建物公開展。今回は、旧朝香宮邸における建築空間の機能の変遷に着目します。邸宅・政務の場・迎賓館・催事施設と歩んだ稀有な歴史を彩るゆかりの作品・写真・映像を通して、建物の記憶を紐解きます。会期中、会場内の写真撮影が可能（一部制限あり）。

会期：6月7日（土）～8月24日（日）／場所：東京都港区白金台 5-21-9／時間：10:00～18:00（入館は閉館の 30 分前まで）休館日：毎週月曜日（但し 7/21、8/11 は開館、7/22、8/12 は休館）
一般 1,000 円、大学生（専修・各種専門学校含む）800 円、中学生・高校生と 65 歳以上 500 円
<https://www.teien-art-museum.ne.jp>
★お問い合わせ：050-5541-8600（ハローダイヤル）

東京都庭園美術館



テオドール・マドセン / デザイン、ロイヤル・コペンハーゲン / 製造《ペンギン》1902 年頃
当館蔵 画像提供：東京都庭園美術館

第 12 回 郷さくら美術館 桜花賞 展

今年で第 12 回を迎えた「郷さくら美術館 桜花賞」展。今までに出品された作家はのべ 300 名以上になり、全国区の日本画の若手登竜門として注目を集めています。今後の活躍が期待される若手の日本画家に、日本画でお馴染みの「桜」をテーマに制作を依頼し、出品作品をすべて買い上げると同時に、授賞作品の選定と一般公開を実施しております。桜花賞展を開催することで、日本画の素晴らしさを発現していただき、その魅力を後世へと伝えていく事を目的としたコンペティション形式の展覧会です。
会期：5月11日（日）まで／休館日：月曜日（但し、3/17・3/31・5/5 開館、3/20～3/23、5/7 振替休館）／場所：郷さくら美術館／時間：10:00～17:00（最終入館 16:30）／一般 800 円、大高生 300 円、中学生以下無料＊小学生以下は要保護者同伴
＊障がい者手帳・療育手帳をお持ちの方は、該当料金より半額
<https://www.satosakura.jp> ★お問い合わせ：03-3496-1771

郷さくら美術館



第 12 回 桜花賞 大賞作品
大村有香 《潤み桜》2024 年

遙かなるイタリア 川村清雄と寺崎武男

目黒区美術館では、戦前に欧米に留学した画家の作品を収集し、展覧会等を通じて紹介してきました。イタリアに留学した二人の画家、川村清雄と寺崎武男。二人は共に、文化の異なる遙かなるイタリアに学び、帰国後にその成果を日本の絵画にどのように反映させるか苦悩しながらも、東西の文化を深く研究し、新しい時代にふさわしい日本の洋画の創造に挑みました。二人の制作を展覧し紹介します。
会期：4月19日（土）～6月8日（日）／場所：目黒区目黒 2-4-36／10:00～18:00（入館は 17:30 まで）／休館日：月曜日（但し 5/5 は開館、5/7 は休館）／一般 900 円、大高生・65 歳以上 700 円、中学生以下無料 <https://mmat.jp/>
★お問い合わせ：03-3714-1201



寺崎武男《天正遣欧使節 ヴァチカンへの行列》1917 年頃、紙本着彩（テンペラ）、六曲一双屏風、千葉市美術館寄託（星野画廊）

目黒区美術館

【特別展】 桜 さくら SAKURA 2025 —美術館でお花見！—

暖かな陽光がさし始める春。草花が芽吹き、心躍る季節です。なかでも、私たちの気持ちを浮き立たせるのは、桜の開花ではないでしょうか。このたび当館では、桜の名品を一堂に展示し、美術館にしながら、お花見に訪れたかのように気持ちが華やぐ展覧会を開催します。

会期：5月11日(日)まで／場所：渋谷区広尾 3-12-36
時間：10:00～17:00(入館は16:30まで)／休館日：月曜日(5/5(月・祝)は開館)／一般1,400円、中学生以下無料(付添者の同伴が必要)、**春の学割**大学生・高校生500円 ※本展に限り、入館料が通常1,100円のところ特別に500円。<https://www.yamatane-museum.jp/>
★お問い合わせ：050-5541-8600(ハローダイヤル)



小茂田青樹《春庭》山種美術館
しゅんてい、1918(大正7)、絹本・彩色・軸

アリス新世紀 - 永遠の少女が異世界の扉をひらく -

ルイス・キャロルが生み出した世界で最も有名な少女アリス。1865年に「不思議の国のアリス」初版本が刊行されて以来160年という歳月が流れた現在もなお、アリスの物語に心躍らせる人々はつきません。今展では、アンダーグラウンドで活躍し、文学的アプローチを得意とする13名のアーティストを紹介します。

会期：4月4日(金)～4月20日(日)
場所：Bunkamura Gallery 8/ (渋谷ヒカリエ 8F)
東京都渋谷区渋谷 2-21-1 / 時間：11:00～20:00
<https://www.bunkamura.co.jp/gallery8/>
★お問い合わせ：Bunkamura Gallery 8/ 03-3477-9174



奥田拓郎『White Rabbit』

3F 展示室 総合開館 30 周年記念 TOP コレクション 不易流行

東京都写真美術館の総合開館30周年を記念するTOPコレクション展を開催します。本展は、学芸員5名の共同企画によるオムニバス形式です。多角的な視点から当館コレクションを選りすぐり、写真と映像の魅力をご紹介します。19世紀から20世紀、現代までを取り上げる5つのテーマでコレクションを読み解きます。

会期：4月5日(土)～6月22日(日)／休館日：毎週月曜日(但し5/5は開館。5/7は休館)／場所：東京都写真美術館 3F／時間：10:00～18:00(木・金曜は～20:00) ※入館は閉館時間の30分前まで
一般700円、学生560円、高校生・65歳以上350円
<https://topmuseum.jp> ★お問い合わせ：03-3280-0099



植田正治《風景の光景》より
1970-80年
ゼラチン・シルバー・プリント
東京都写真美術館蔵



開館 50 周年記念 1975 甦る 新橋 松岡美術館 —大観・松園・東洋陶磁—

松岡美術館は1975年11月に新橋で開館し、2025年に50周年をむかえます。2025年は開館50周年を記念として、3会期にわたりさまざまなテーマで松岡コレクションを紹介。第一弾は1975年11月25日から1976年4月24日まで新橋で開催された「開館記念展」を、2000年に移転した白金台で再現。開館当時の松岡コレクション オールスターともいえる展示作品から選りすぐった東洋陶磁と日本画を中心に、常設展示作品も含めて当時を振り返ります。会期：6月1日(日)まで(掛軸・屏風は前期・後期で展示替えあり)／場所：港区白金台 5-12-6 展示室は1階 1.3 2階 4.5.6 ロビー
時間：10:00～17:00(入館は16:30まで)／休館日：月曜日(祝日の場合は翌平日)
一般1,400円、25歳以下700円、高校生以下無料、障がい者手帳をお持ちの方と介助者(1名迄)／各種料金の半額 <https://www.matsuoka-museum.jp> ★お問い合わせ：03-5449-0251



1975 年 新橋で開催された開館記念展の様子

宝塚歌劇 星組公演 ミュージカル

『阿修羅城の瞳』
原作／劇団☆新感線「阿修羅城の瞳」
(作・中島 かずき)
原作演出／いのうえひでのり
潤色・上演台本・演出／小柳奈穂子
ファンタジック・タペストリー
『エスペラント!』
作・演出／生田 大和



©宝塚歌劇団 Photographer/ 湊 忠之

ミュージカル『阿修羅城の瞳』は、次々と革新的な作品を生み出し、絶大な人気を誇る劇団☆新感線の代表作の一つ「阿修羅城の瞳」。人と鬼との壮絶な恋物語を、いのうえ歌舞伎と呼ばれるクレン味溢れるダイナミックな演出で描き上げた伝説の作品が、宝塚歌劇の舞台に登場致します。劇団☆新感線と宝塚歌劇による、初のコラボレーション作品として、礼真琴を中心とした星組が挑む、究極のエンターテインメント大作の誕生にご期待ください。人を喰らう鬼が密かに跋扈する、文化・文政期の江戸の街。千年余の長きにわたる人と鬼との闘いの果て、鬼の王・阿修羅の目覚めの時が近付いていた。鬼を祓うため幕府が組織した「鬼御門」の腕利きとして「鬼殺し」と称された病葉出門は、五年前のある事件を契機に鬼御門を辞め、鶴屋南北一座に身を寄せていた。ある時、鬼御門に追われる謎の女つばきを匿うこととなる出門。不思議な縁に導かれ出会った二人は、惹かれ合っていくが…。ファンタジック・タペストリー『エスペラント!』は、古今東西、人類が様々な形で抱いてきた希望・願い・祈り。かつて存在した筈の、失われた美を追ひ求める人。人間の想像力から生み出された物語の中の人々。大都会に聳え立つ摩天楼の片隅で燦り、惑う人々……叶えられた願い、届かなかった祈り、時に飽く無き欲望へと姿を変える希望、そしてその先の未来まで。心を開けば見えてくる、この地球上に広がる無数の美しき世界で、人々の希望と願い、祈りが交錯する時、エスペラント(=希望を胸に抱く人)たちは生まれ続けるのだ…… どこか懐かしく、それでいて新しく、どこまでも宝塚。パリ・レビューでもなく、アメリカン・レビューでもない。110年の伝統の、その先へと続く、宝塚レビューの新たな時代へ。この青い星の上で継がれていく、願いと祈り、そして希望を讀んで、礼真琴と共に綴るファンタジック・タペストリー!なお、この作品の宝塚大劇場公演において、第111期生が初舞台を踏みます。出演は、礼真琴ほか。
◆宝塚大劇場：
2025年2025年4月19日(土)～6月1日(日)
◆東京宝塚劇場：
2025年6月28日(土)～8月10日(日)
東京公演一般前売：
2025年5月25日(日)
<https://kageki.hankyu.co.jp/revue/2025/ashurajo/>

宝塚歌劇インフォメーションセンター ☎ 0570-00-5100 <https://kageki.hankyu.co.jp>

簡単お片づけ「わける」のススメ 2025年「春」のお題 使いやすさのために「先に」わける

お片づけの基本は「わける」こと。
簡単に出来てスッキリが続く、
「わける」極意をさまざまなシーンに
あわせてご提案します。

春から新生活を始める方や、心機一転！賢く暮らしたい方のためのキーワードは「先わけ」。項目別におすすめの「先わけ」方法をご紹介します。

【片づけが苦手な人ほど「先わけ」がいい】

片づけは時間が出来たら……と、暮らしの中で後回しにしていますか？

実は片づけに苦手意識がある人ほど、後でまとめてするのは効率が悪い方法なんです。コスパ、タイパ面から見ても理にかなっている「先わけ」を今こそ暮らしに取り入れましょう。

「先わけ」がおすすめなもの例

- ・食材－冷凍保存
- ・領収書や書類管理
- ・薬やサプリ
- ・掃除

【食材－冷凍保存】

食材をお得な価格の時にまとめ買いしたり、無駄なく使いきるためには、冷凍保存が便利ですね。保存する際は、一度に使う分量に小分けしておくのがおすすめです。仕切りケースや小分けパックを活用し、使う時のために「先わけ」をしておきましょう。冷凍庫内もジャンル毎に区画を決めておくのがポイントです。

【領収書や書類管理】

今年の確定申告も手間取った、書類の提出期限をうっかり忘れがちという方にも「先わけ」がおすすめ。ファイルや封筒を用意し、先に月別、週別などのスペースを作っておきます。あとは「先わけ」された場所に都度入れていくだけ。



中身がわかるようタイトルをしっかりとラベリングしておくで乱れにくくなります。データの場合はフォルダで「先わけ」しておきましょう。

【薬やサプリ】

つい飲み忘れてしまう薬やサプリも「先わけ」が防止策になります。お薬カレンダーやピルケースに「先分け」したら、目につきやすい場所に設置したり、習慣化していることとセットにしておいたり、アラーム管理が有効です。暮らしの中の動線を一度俯瞰してみましょう。

【掃除】

モノではなく行動も「先わけ」が効果を発揮します。方法は簡単！玄関は月曜日、窓拭きは火曜日のように掃除する箇所を曜日別に先に決めてしまうだけ。家族で家事シェアする際も、気づいた人が気づいた時に……としていると、誰かの負担が大きくなり、不満が溜まります。苦手意識のある方は、細かく決め過ぎず、大きく「先わけ」してもよいですが、範囲は小さい方が習慣化しやすくなります。

「先わけ」は一見、細かくて几帳面な人向きだと感じるかもしれませんが、ずばらな人ほどおすすめの方法です。春は「先わけ」をスタートするのにぴったりの季節。一か所からでもはじめてみてくださいね。

整理収納アドバイザー／わけるくんインストラクター 栗原晶子

コラムや取材記事を通じて、わかりやすくやる気が出る整理収納を発信。エンターテインメントとイチジクをこよなく愛している。

◆「わける」を体感して、片づけのクセがわかるオンライン相談

<https://entameseiri.com/wakerukun>

「ターミナル」読者限定ページで受付中！詳しくはホームページで！

▼サイト QR コード

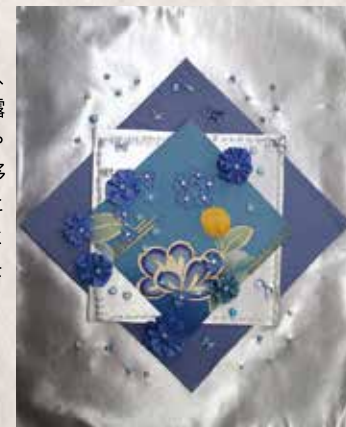


今号の裏表紙 古布コラージュ「和色－移色」^{うつしいろ}

明るい青紫の移色。移色と書いて「うつしいろ」と読む。では、何の移しかというと、露草の花汁で染めた露草色の移色。露草で染めた色は青紫色だが、雨に濡れると色が流れ褪せしやすくなるので、露草色に似ているが、少し変わった色味を移色と呼んだのだとか。万葉集では、移ろう・消えるの枕詞にもなっているという。薄露草色とかではなく、あえて移色と呼ぶのは、色名に気持ちの変化を乗せている、まるで恋心を色名で表しているかのような文化的な表現の色名である。

◆古布コラージュ・アーティスト 住川 信子

公式サイト <http://www.sumikawa-nobuko.com/>



ターミナル 春特大号プレゼント

【メールでの応募方法】

件名に「ターミナルプレゼント 2025 春号」と記載し、住所・氏名・ターミナル取得場所・希望商品名・感想を明記の上 info@terminal-jp.com へ。

【ハガキでの応募方法】

住所・氏名・ターミナル取得場所・希望商品名・感想を明記の上、〒152-8799 目黒郵便局私書箱 41 号ターミナル編集部宛「ターミナルプレゼント 2025 春号」係まで。
2025 年 4 月 15 日消印有効。当選者への賞品発送をもって発表とかえさせていただきます。

【1】p11 掲載 東京都庭園美術館

『建物公開 2025 時を紡ぐ館』（8/24 迄）
展覧会招待券 5 組 10 名様

【2】p11 掲載 郷さくら美術館

「第 12 回 郷さくら美術館 桜花賞 展」（5/11 迄）
展覧会招待券 5 組 10 名様

【3】P13 掲載 松岡美術館

「開館 50 周年記念 1975 甦る 新橋 松岡美術館—大観・松園・東洋陶磁—」（6/1 迄）

※ご応募いただく際には、必ず希望商品名の記載をお願いいたします。

【編集後記】

2025 年春号をお届けします。年末から寒暖差が激しい日が続く、少しずつ春らしい日を感じ始めたら、もう 3 月も終盤。卒業、入学シーズンですね。桜も「開花はいつだろう？」と毎年指折り数えてありますが、1 年力を蓄えて咲く花の美しさはなんとも言えない感動があります。気持ちも体も上を向いてお花を愛でたいと思います。

「情報紙ターミナル」は、年 4 回季刊発行している媒体です。目黒区近郊の情報やエンターテインメント、アート情報を発信。情報紙ターミナル <https://meguro.terminal-jp.com/>
次回夏号は、2025 年 6 月下旬発行予定。編集長 住川 禾乙里

株式会社 ERIZUN ターミナル編集部

情報紙ターミナル 2025 春特大号 NO.103 〒152-8799 目黒郵便局私書箱第 41 号
ターミナル編集部 FAX 03-5726-2071 メールアドレス info@terminal-jp.com

演劇系エンタメ情報配信サイト

エンタメターミナル
もよろしくをお願いします。
<http://entterminal.jp>

STAFF

*Editor in Chief 住川 禾乙里
*Advertising 住川 信子

※掲載情報は、2024 年 3 月末現在のものです。予告なく変更になる場合があります。





古布コラージュ「和色-移色」 古布コラージュ・アーティスト 住川 信子