



さんぽみち

## レッスン+おうち英語で育む英語力 TERA+KOYA 南越前町 妙泰寺

日蓮宗の寺院として名高い南越前町西大道の妙泰寺で、住職の娘である三井あかりさん(39)が英語教室を開催している。対面レッスンは、年少児から小学校6年生までの子ども向けで、学年や習熟度によって少人数のクラスを組み、指導に当たる。

三井さんは高校を卒業後、アメリカに3年間留学。帰国後は、県外でホテルや空港などに勤務、その後リターンし、大手英会話スクールの講師として奮闘した。そこで目の当たりにしたのは「週1」のレッスンだけで、英語を話せるようになるのは難しい」という現実だった。次第にもどかしさを感じるようになった三井さんは、自らの妊娠・出産を機に2016(平成28)年、自宅である妙泰寺に教室を開いた。

「英語話者を育てるここと」三井さん

の狙いは明確だ。週1回の対面レッスンに加え、日々の生活に英語を取り入れる「おうち英語」の取り組みを重視。動画やアプリなどを使って「5分でもいい」と保護者にも連携と協力を仰ぎ、確実に家で英語を使う時間を持たせる。さらに独学した心理学を取り入れ、コミュニケーション能力、思考力、自己重要感をも伸ばすことを目指している。

火曜夕方の低学年クラスには、南越前町や越前市の小学2~3年生、7人が参加。50分間のレッスン時間のうち、読み書きや発音法の指導以外日本語は禁止。大広間にメンバーがそろうと、あいさつや日付、天気などを確認した後、ペアになってお互いに英語でインタビュー。「週末は何をした?」「空手の練習をしたよ」「ワイプラに買い物に行った」な

ど、どの子も臆することなく「英語を話すことが楽しくて仕方がない」といった様子で口々に話しある。そこに三井さんも加わり、終始冗談と笑いが絶えない。由緒ある寺院で開かれる現代の「寺子屋」で三井さんの思いは、確実にかたちになっている。

現在、今秋開始の年少・年中児とその保護者が対象の「親子クラス」の参加者を募集中。また、中高生や大人向けにオンラインレッスンも開催しているので、興味のある人は三井さん=☎090-3764-5079=に問い合わせを。



三井さん(前列左から2人目)と参加者の子どもたち=いずれも南越前の妙泰寺で



レッスンの様子。寺院の広い和室で伸び伸びと英語を学ぶ

## あなたの知らない中国茶の世界

### vol.2 日本で有名な中国茶?

日本で珍しい中国茶といえば、ペットボトルでも販売されている「ジャスミン茶」「ウーロン茶」、飲むと痩せるお茶として一世を風靡(ふうび)した「ブーアール茶」でしょうか。中国茶はその製法により、緑茶・白茶・黄茶・青茶・紅茶・黒茶の6種に分類されます。「ウーロン茶」は青茶の一種、「ブーアール茶」は黒茶の一種です。ブーアール茶はさらに加工方法によって「ブーアール熟茶(以下熟茶)」と「ブーアール生茶(以下生茶)」に分かれます。日本で主に流通しているブーアール茶は熟茶ですが、脂肪分解効果がより高いのは生茶だそうです。なんじゃそりや、ですよね。私も中国に行って初めて生茶を飲みました。熟茶ほど癖がなく、緑茶のようなすっきりした味わいのものが多いです。ウーロン茶も加工方法によって「このお茶とこのお茶が一緒の種類なの?」と驚くほど種類や違いがあります。

では、ジャスミン茶は上の6種のうちどこに属するお茶だと思いますか?

次回はジャスミン茶のお話を。



筆者:石 泉美さん  
中国国家高級茶芸師資格を所有。好きな中国茶は焙煎の効いた青茶。

ブーアール熟茶は餅状になっているものが多く、専用のナイフのようなどで削って使います

## 材料を厳選した唯一無二の海鮮丼 大野市陽明町 鮨江戸文

大野で約45年前に開業。地元の人々に愛されてきたすし店「江戸文」が、6月から火・水・木曜日限定でランチ営業を開始し、口コミで評判を呼んでいる。

「江戸文」は店主の高井弘晶さん(45)の両親が営んできた店で、弘晶さんが2代目。現在は妻の理恵さんと息子の俊暢さんの3人で切り盛りする。

ランチの一番人気のメニューは「本日の海鮮ちらし」(写真)。研究熱心



「本日の海鮮ちらし(汁物付き)」(1,500円)。  
海鮮の内容は仕入れによって変わる

な弘晶さんが独自に開拓したルートから仕入れる鮮度抜群の県産の海鮮が約10種類載った豪華な丼だ。

ネタの鮮度と種類だけでなく、「江戸文」のこだわりは弘晶さん自ら調合する、3種類の「赤酢」を混合して作る

すし酢にもある。赤酢は一般的にシャリに使われる米酢に比べ、刺激が少なく香りが高いのが特徴。そこに天然海水塩、昆布、三温糖を加えうまみを増している。弘晶さんは「口当たりがよく、添加物や加工品を加えていないため『すしを食べるのどが渴く』現象が起こりにくい。食べる時に『茶褐色』をしたシャリも堪能してほしい」と話す。

店内はカウンターが5席に4人掛けの座敷席が3つ、2階には個室もある。カウンター席は

アクリル板で仕切られ、コロナ対策も万全だ。夜のメニューは焼き魚や天ぷらなどの1品料理に加え肉料理もあり、地酒も種類豊富にそろう。1人で行っても、家族で行っても毎回違う楽しみ方ができそう。

店のメニューはテイクアウトも可能。「造り盛り合わせ」も人数や予算、希望の魚などがあれば、仕入れによって臨機応変に対応してくれる。

店のインスタグラム(@sushi\_edobun)は俊暢さんが担当。キラキラした海の幸や手の込んだ料理の写真が並ぶ様は圧巻。そちらも是非チェックしてみて。



**鮨江戸文**  
■大野市陽明町3-903  
☎0779-65-4144  
■毎・火・水・木曜日の午前11時30分~午後2時  
(午後1時30分・シャンが無くなり次第終了)  
夜・午後5時30分~11時  
●日曜日(その他の不定休あり) ●あり

アイスノンに、タオルを巻いて枕にします。頭を冷やすと気持ちよくよく眠れます。その前にキンキンに冷えたビールを飲んで!! (勝山市 60代女性)

夏こそはしっかり栄養を取ること。夏野菜を畝で育てて、収穫し料理して食べる!これで夏を乗り越えられます。(福井市 60代女性)

数年前から、ゴーヤを植えてゴーヤーチャーティンにし、リビングを涼しくしています。ゴーヤーチャーティンなどにしておいしく食べています。(福井市 50代女性)

夏は苦手なので、夜は温度高めでエアコンをつけています。(福井市 60代女性)

山登りをして汗をかいて体を鍛える。(勝山市 60代男性)

投稿募集  
投稿してくださった皆さま、ありがとうございます。次回のテーマは「夏の思い出」です。エピソードを添えて送ってください。

※内容を変えない範囲で手直しすることができます。ご了承ください。

LINEの「お友だち募集中!」

ID:@059fzwww

1LINEの「お友だち登録はこちから

メーリー、LINEの場合は、件名または本文初めに「さんぽみち嶺北7月号プレゼント係」と入力してください

応募締め切りは7月15日(金)必着

詳しく述べてください。(ホームゲーム全試合共通です)

5人

## 今月の読者アンケートプレゼント

紙面をより良くしていくためにアンケートにご協力ください。当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

方応  
法募  
①希望のプレゼント  
②住所、氏名、年齢、性別、電話番号、職業  
③現在購読の新聞名  
④おすすめのおいしい飲食店  
⑤読者からのお便りコーナー、テーマ「夏の思い出」への投稿を記入の上、下記のいずれかの方法でお送りください。

■はがき [宛て先] 〒910-0005 福井市大手3-2-13 中日新聞分室内 「さんぽみち嶺北7月号プレゼント」係

■メール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

■LINE さんぽみち公式アカウント ID:@059fzwww

1LINEの「お友だち登録はこちから

メーリー、LINEの場合は、件名または本文初めに「さんぽみち嶺北7月号プレゼント係」と入力してください

応募締め切りは7月15日(金)必着

詳しく述べてください。(ホームゲーム全試合共通です)

5人

ふらりとカフェタイム

## ロケーション抜群の癒やしカフェ

### クッキー&カフェ サニースマイル

忙しい日々を過ごしているとき、誰でも一息つく場所が欲しいと思う瞬間があるので。そんな時にお薦めのカフェを紹介したい。

日野川に架かる福井市の朝宮橋を渡った清水地区に、「クッキー&カフェ サニースマイル」がある。店内はゆったりとしたテーブルの配置。壁一面はガラスで、遮るものなく清水の自然を一望できる。春の山々はもえぎ色、夏に向かって緑はその色を濃くし、秋になると街路樹が真っ赤に染まる。冬は雪の中に溶け込むような景色だそうだ。幹線道路から100mほど入ったところにあるので、通る車も、この建物がカフェだと知る人も少ない隠れ家的な場所。提供されるスイーツやコーヒーにもこだわりが深い。

この店は、総合福祉施設あけぼの



園の就労継続支援B型事業所「手づくり工房コスモス」が運営する店で、障がい者が、生活の自立を目指しながらケーキやクッキーを製造している。菓子作りへの向き合い方が一生懸命で、手作りにしか出せないハイレベルな味わいが魅力。菓子

作りを始めて20年ほどになり、さまざまな施設のおやつに提供されたり、レストランから製造委託されたりして、高い評価と信頼を得ている。コーヒーを運ぶなど接客も当番で行う。施設長の酒井千佳子さんは「ここは事業所の利用者が地域の人と関わる場。接客ややり取りなど、人ととの触れ合いからも成長が生まれます」



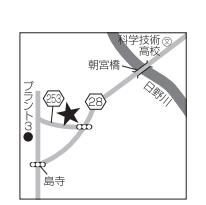
目の前に広がる田園風景は癒し度満点。店内ではクッキーやマフィン、フィナンシェなどの焼き菓子も販売していて、価格は100円からお手頃。お土産や贈答用のセット販売もある



社会福祉法人 竹舎会 あけぼの園  
手づくり工房コスモス

クッキー&カフェ  
サニースマイル

■住所 福井市田尻町合合38-46-5  
■TEL 0776-98-3568  
■営業時間 午前10時~午後5時  
■定休日 土曜日は不定休  
■日曜日 7月23日(土)は通常営業  
■ホームページで情報発信中



お出掛け情報

7月30日(土), 31日(日)

## 「夏の感謝祭」in荒島の郷

新鮮な産直野菜や加工品、手作り雑貨などを道の駅に出荷する団体「大野市道の駅産直の会」が日頃の感謝を込めて、感謝イベントを開催。取れたて野菜や地元のおいしい商品などが勢ぞろいします。

場所 道の駅 越前おおの荒島の郷(大野市藤生137-21-1)

農産物の販売 午前9時~11時30分  
加工品の販売 正午~午後4時  
夏休みの工作や来場記念として、世界に一つのオリジナルの手作りを体験しましょう。

手作り体験 午前10時~午後3時  
(文化伝承室で)



問い合わせ ☎0779-64-4500(産直の会事務局)

所要時間 1体験15~30分  
※ジオラマ体験は30~60分

料金 500円(大人) 300円(子供)

問合せ ☎0779-64-4500(産直の会事務局)

簡単!おいしいクッキング~  
梅を使ったレシピ

少ししなりした頃が食べごろ。

梅キャベツ

【材料】

キャベツ …… 2~3枚  
梅干し …… 大1個  
●しょうゆ …… 小さじ1  
●ごま油 …… 大さじ1  
炒りゴマ …… 適量

【作り方】

①梅干しは種を外して刻み、●の調味料と混ぜ合わせておく。  
②キャベツは芯を外し、食べやすい大きさにざく切りにする。  
③①②を混ぜ合わせて、ゴマを散らして完成。



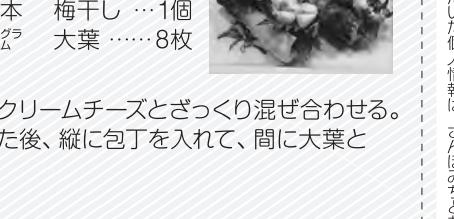
## 梅とクリームチーズのおつまみ

【材料】

ちくわ …… 4本 梅干し …… 1個  
クリームチーズ …… 100g 大葉 …… 8枚

【作り方】

①梅干しは種を外し、クリームチーズとざっくり混ぜ合わせる。  
②ちくわを半分に切った後、縦に包丁を入れて、間に大葉と①を挟む。



おつまみ

参加者募集

## 押し花のスマートフォンケース教室

日時 7月16日(土) 午前10時30分~正午

午後1時30分~3時

場所 ハピリン2階の福富小屋

参加費 2,000円(クリアハードケースは用意します)

対象 小学生以上

定員 各部10人(先着順)

講師 岩永美香さん<br/