



世界の動き身近な話題
中日新聞

さんぽみち

嶺北

かわら版さんぽみち編集局

〒918-8116 福井市大町2-206-1 福井広報センター内
TEL 0776-28-8619・FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

JUST meet
ジャストみ〜て!

日刊県民福井の深掘り動画公開中!
詳しくは
日刊県民福井販売店 で検索を

県民福井

芸術の秋 / 個性際立つアートな場所



「日替わり定食」1食の売り上げから10円が、上嶋さんが支援する子ども食堂の食費に充てられる。「おいしく食べて社会貢献」ができる。

心もからだも喜ぶ料理自慢のカフェ

オーナーの上嶋睦美さん(61)が「鯖江産の野菜のおいしい食べ方を発信したい」と始めたカフェ。看板メニューは、その日の仕入れに応じて上嶋さんが毎日内容を変える「日替わり定食」(1,000円)。吉川ナスや川島こぼろなど、鯖江産の野菜をたっぷり使った手の込んだ料理に、心も体も潤う。

店内のギャラリーは月替わりで申し込み制。絵画のみならず、吊るし雛や折り紙作品など「気持ちのこもった」作品を展示する。11月は鯖江の「デコパージュ」(切り抜いた絵を専用の糊で幾重にも重ね、1つの絵に仕上げた作品)サークルの作品が店内を華やかに彩る。ギャラリーは個人でも団体でも利用できる。展示を希望する場合はカフェに直接申し込みを。

こっしえるん。かふえ

鯖江市水落町2-25-28 鯖江市図書館文化の館1階 ☎090-8264-4719
午前10時～午後4時(ランチタイムは午前11時30分～午後2時)
日・月曜日、第4木曜日、祝日 ☎鯖江市図書館文化の館駐車場を利用
ホームページ(https://bokuto5157.wixsite.com/coshelne)で情報発信中

「小コレクター運動」を伝える大野市のシンボリック存在

1950年代、市民がアート作品を購入し芸術家を支える「小コレクター運動」が盛んだ大野市。このアート文化を伝えるため、また、市民や観光客の交流の拠点となるよう市が整備した「COCONO(ココノ)アートプレイス」。市民が所有する英丸や池田満寿夫などの貴重な絵画を常時展示する。企画展や、それに合わせたワークショップの開催も。

建物は、明治期に建築された古民家を再生。「オモヤ」「ハナシ」「蔵」の3つのギャラリーで構成され、アート鑑賞に集中できる環境が整っている。天井が高く開放感があり、回遊性のある設計のため、鑑賞の傍ら通路を歩いたり、椅子に座って中庭を眺めたりと、昔の趣を残した館内を味わうのもお薦め。畳敷の広々とした休憩スペースでは、ドリップコーヒー(200円)をセルフで楽しむことができる。

現在開催中の企画展(11月23日(水・祝)まで)

西野カイン「Anonymous」展
「孤独」や「生きづらさ」を繊細な線で表現し、若者から共感を得ている西野カインさんの作品を多数展示。11月20日(日)午後1時から西野さんが来場し、90×180cmの大作にライブペインティングを行う。

COCONOアートプレイス
大野市元町12-2 ☎0779-64-4848 ☎午前9時～午後5時
大人300円、中学生以下無料 ※11月20日(日)は「関西文化の日」で入館料無料
月曜日(祝日の場合は翌日)、祝日の翌日、年末年始 ☎大野市元町駐車場、結末ステーション駐車場などの無料駐車場を利用

目を見張るノスタルジックな異空間

住宅街にひっそりと立つ土蔵のカフェは、2016年に「人間技とは思えない卓越した技術と想像力、独自性を持つ日本人作家の合同展「神の手×ニッポン展」の第2期神の手アーティストの一人として選出された、立体開閉型アーティスト高間信夫さん(60)の作品を展示する私設ミュージアムでもある。「開閉型マニア」だったという高間さんは、アニメの画面の建具から実寸を予測して精巧な模型を作り上げる。2階のミュージアムではドラえもん「野比のび太の家」となるのトトロ「サツキとメイの家」 ナミヤ雑貨店の奇蹟「浪矢雄治邸」など、30年以上かけて、こつこつ作り貯めたジオラマ模型25セットを展示している。模型には照明が灯ったり音楽が流れたりなど、さまざまな仕掛けが施されていて、模型の緻密さと遊び心に年齢を問わず魅了される。コーヒーとスイーツを提供している1階のカフェでも額装した開閉型模型の展示やミニチュアのコレクションが飾られ、目を楽しませてくれる。

クラフトミュージアム&カフェ 特典 「さんぽみちを見て来た」と言えば作品ポストカード(2枚セット)をプレゼント(12月末日まで)

茶蔵庵房
坂井市丸岡町上安田18-47-3 ☎0776-76-0086
土曜・日曜・祝日の午前11時～午後6時(予約により延長可能) ☎あり
※私設ミュージアムは、入場料300円が必要 ホームページで情報発信中

「!」と出合える、本のセレクトショップ

福井駅から徒歩5分ほど、新栄商店街の屋外広場「新栄テラス」に面した「わおん書房」は、「暮らしの中に!」をコンセプトに2019年4月にオープンした。店主の廣部貴子さんは「本には重さがあり、匂いがあり、手触りがあり、カバーを外すと変わる表情があります。五感を使って本を感じてほしい」と話し、「わあ!」「おお!」「ん?むむ!」という発見に出会ってほしいと店名を決めたそう。

奥行きのある店内には児童書やアートブックを中心に文芸、人文、実用書など約1800点が並ぶ。店の奥はカフェスペースになっていて、会計の終わった本や持ち込んだ本をゆっくり楽しめる。カフェスペースはワークスペースやギャラリースペースとしても利用されていて、本の著者を招いての講演会や原画展、カレンダー作りのワークショップなども開かれている。

わおん書房
福井市中央1-14-9 堀江ビル1F ☎0776-43-6117 ☎正午～午後6時 ☎火・水曜日
ホームページで情報発信中

新聞部×さんぽみち 高校生記者が行く!

高校の新聞部に依頼し、記事を書いてもらう企画第4弾。今回参加してくれたのは、金津高校新聞部だ。テーマも取材先も全て生徒自身が決め、撮影も含め取材は全て高校生が担当。今回は同高生徒になじみ深い2つの店を取材してくれた。

着物の魅力伝える「馬忠呉服店」

JR芦原温泉駅から徒歩で約15分の所に位置する「馬忠(ばちゅう)呉服店」は、今年で創業293年。享年年間までさかのぼる創業当初は、大名が泊まる旅籠(はたご)を営んでいた。その後、時代の変遷とともに刀の鏝(つば)やお茶、軍服など様々なものを扱い、着物の販売やレンタル、手入れまで手掛ける呉服店となったのは戦後のこと。

最近では、あわら市を舞台にした漫画「ちはやぶる」とコラボした企画が話題になった。作品の中でキャラクターが着ているはかまを身に付け、あわら市内を自由に探訪できる「袴着付け体験」だ。さらに、店舗の2階で開いたこともある。店内にスラリと並ぶイラストやメッセージは、企画に参加した「ちはやぶる」のファンから贈られたものだという。コロナ禍とはいえ、徐々に制限が緩和されつつある今、九代目店主馬面忠幸さんは「ぜひ1度、着物を着る体験に参加して、ダイレクトに着物を着る楽しさや喜びを感じてほしい」と語ってくれた。

「満腹」と「おいしい」を提供する「オレンジ」

「お客さんにお腹いっぱいになってもらうこと」それが、金津高生もよく行くカフェ・レストラン「オレンジ」のこだわりである。特に肉厚でジューシーなカツは、食べ盛りの高校生にも人気だそう。また、ライスに「いちほまれ」を使用するなど、お客さんにおいしいと思ってもらえるよう工夫している。店長の吉田治志さんお薦めメニューは、オムライスやハンバーグ、唐揚げとのこと。他にもピラフ、ドリア、カレー、スパゲッティ、丼、定食、グラタン、トーストやサンドウィッチなど、メニューは豊富。さらに、女性に人気の黒蜜きなこアイスなどデザートも充実している。

オムライスもボリューム満点! ケチャップライスはふわふわの卵に包まれ、大きめカットの具材と福神漬けて食感の違いも楽しめる♪

カフェ・レストラン オレンジ
あわら市大満2丁目31-1 ☎0776-73-2489
月～金 午前11時～午後10時
土日祝 午前11時～午後9時
毎月8・18・28日 午前11時～午後3時
11月1・2日 ☎あり

馬忠呉服店
あわら市花乃辻1丁目1-19 ☎0776-73-0023
午前10時～午後7時 ☎火・水曜日 ☎あり

簡単♥おいしいクッキング〜

ポン酢で簡単 鶏と秋の味覚の甘酢炒め

【材料】(2人分)
鶏(もも肉).....300g^{タレ}
(下味の酒・しょうゆ小さじ1)
レンコン.....150g^{タレ}
サツマイモ.....100g^{タレ}
ギンナン.....15粒
シイタケ.....3〜5枚

ポン酢.....大さじ4
砂糖.....大さじ1
カップ.....カップ1/2
鶏ガラスープの素(顆粒).....小さじ1
バター.....10g^{タレ}
片栗粉.....適量
サラダ油.....適量
酢.....少々

【作り方】
①鶏肉は一口大に切り、酒としょうゆをみ込み薄く片栗粉をまぶしておく。
②レンコンとサツマイモは1mm程度の厚さの輪切りにしてから、大きければイチョウ切りか半月切りにする。どちらも酢水に5分ほど浸してから水気をよくきり、薄く片栗粉をまぶしておく。
③ギンナンは下処理を済ませ(別枠参照)、シイタケは食べやすい大きさに切っておく。
④フライパンに多めのサラダ油を入れて火にかけ、最初に鶏肉を入れ、少し火が通ったところでサツマイモとレンコンを入れ、最後にシイタケとギンナンを入れる。すべてに火が通った時点で余分な油をキッチンペーパーなどで拭きとる。
⑤④にバターと合わせておいたタレを加える。水気がなくなり、照りが出てきたら完成。

ギンナンの下処理
鍋にギンナンがかぶるくらいの湯を沸かし、殻をむいたギンナンを入れて玉じゃくしの背でこす。
薄皮がむけて、ギンナンに透明感が出てきたら下処理完成。

レンコンとサツマイモは片栗粉をまぶす前に電子レンジで加熱しておくとしっとりになるよ

さんぽみちLINE限定企画 「ハーモニーホールふくい」チケット引換券

(公財) 福井県文化振興事業団主催コンサート限定のチケット
5,000円分と2,000円分をそれぞれ1名様にプレゼント!

(「ハーモニーホールふくい」チケットセンターでのみ使用できます)
チケットの有効期限は、2023年7月31日。

応募はLINE限定の為、まだ登録されていない方はこの機会にぜひ登録をお願いします

応募方法 「ハーモニーホールふくい」チケット引換券希望」と明記住所、氏名、電話番号を記載の上、お申し込みください。(締め切りは11月22日)

さんぽみち公式アカウント ID: @059fzwww

新規読者ご紹介キャンペーン

6か月以上のご契約で

ご紹介いただいたあなたへは、**JCBギフト券 2,000円分**

新しくご購入いただいた方へは、**“選べる”素敵なプレゼント**をさしあげます。

お申込み・お問合わせ先 ☎0120-888-291 受付時間 9:30~18:00(平日) ※オペレーターに「新規キャンペーン」の件と申述下さい。またはお近くの販売店へ