



世界の動き身近な話題  
中日新聞



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

毎月 県民福井 30年

JUST WOODS ジャストミ〜て!

日刊県民福井の深堀り動画公開中! 詳しくは 日刊県民福井販売店 で検索を

日刊県民福井 同社社長

# 春だ! 公園に行こう!

## アートと自然 どちらも楽しめる公園

東京ドーム2個分の敷地面積を誇る、越前陶芸村内にある陶芸公園。「芝生広場」「アート広場」「さくら広場」「こども広場」のエリアに分かれ、春には桜やツツジ、秋には紅葉と四季折々の花や、草木の変化を楽しめる。「芝生広場」や「さくら広場」ではボール遊びやピクニックのほか、フィンランド発祥のスポーツ「モルック」のプレイも可能。「アート広場」には岡本太郎やイサム・ノグチなど、高名な芸術家の造形作品15点があり、見て触れて楽しめるほか、「グラウンドゴルフ」のホールもある。「こども広場」には大型の複合遊具と、遊具を取り囲むようにベンチが配置され、誰もが楽しめる造りになっている。園内には舗装された遊歩道が備わり、散歩にも最適だ。

(※グラウンドゴルフとモルックの道具は有料で貸し出し)



岡本太郎作「月の顔」



イサム・ノグチ作「アトミックヘイステック」「レインマウンテン」



季節の移りを感じながら散歩を楽しめる

5月のイベント情報

「越前焼×苔玉」  
2回のシリーズ講座の1回目  
※どちらか1回の参加でも可能  
事前予約制

<苔玉を飾る越前焼の皿を作ろう>  
苔玉を飾る越前焼のお皿を作る講座です。  
(2回目は9/24(日)、苔玉を作る講座)  
日時: 5/21(日) 午前10時〜/午後2時〜  
料金: 1,800円  
場所: 福井県陶芸館 陶芸教室  
所要時間: 1時間30分  
予約・問い合わせ: 0778-32-2174  
今回はお皿を作ります

### 越前陶芸村 陶芸公園

- ①越前町小幡原120-61
  - ②0778-32-2174 (福井県陶芸館: 営業時間午前9時〜午後5時)
  - ③あり
- ホームページで情報発信中



## 博物館は休みでも…恐竜と遊べる公園

今夏のリニューアルに向けて休館中の県立恐竜博物館を通り過ぎ、ぐんぐん進んでいくと到着するのがかつやま恐竜の森内にある「ティラノサウルス広場」。巨大なティラノサウルスとアパトサウルスのモニュメントを取り囲むように設置されたアスレチック遊具が子どもに大人気の広場だ。周りには芝生の広場が広がり、バドミントンやボール遊びも楽しめる。幼児向けの複合遊具もあるほか、約40mもの長さの「ビッグタワーザンロープ」は、迫力満点。BBQ場も隣接(予約制)し、屋根付きの休憩スペースやトイレ、自動販売機も備え、小さい子どもから大人まで一日中楽しめる公園だ。



恐竜をモチーフに作られた幼児向けの遊具



5月のイベント情報

「恐竜キッズパークかつやま」開催!

5/7(日)、5/13(土)・14(日)は「ドリフトカート」や「ふわふわ」(エア遊具)など10種類以上のアトラクションが楽しめるイベントを開催。  
時間: 午前10時〜午後5時  
料金: チケット制 (1枚400円、10枚綴り3,000円)  
場所: かつやま恐竜の森 第2駐車場  
※雨天時中止

「ビッグタワーザンロープ」は木々に囲まれた場所にあり、森の中にぐんぐん進んでいくように、気分はまさにターザン! すいすい進めよう。

かつやま恐竜の森 ティラノサウルス広場

①勝山市村岡町寺尾51-11 ②午前7時〜午後7時  
③0779-88-8777  
(公園管理事務所の営業時間: 午前8時30分〜午後5時30分)  
④ホームページで情報発信中



※価格はすべて税込のみ。

## 読者の広場



大下 敏雄さん 坂井市  
これからの季節、自転車に乗って、楽しみましょう。ヘルメットを忘れずに。



森 美央ちゃん 坂井市  
笑顔があふれる小学校生活になりましたよ。



## 笑顔のお写真 大募集!!

ステキな笑顔の写真を載せてみませんか。

①氏名②住所③電話番号④コメント(100字程度)以上の必要事項を書き添えてメール、LINE、郵送のいずれかで送ってください。(詳しい宛て先は中面プレゼントコーナーと同じ)お待ちしております。  
締め切りは6月15日(木)



## オリジナルブーケで結婚式を ウエディングブーケで華やかに、アフターブーケで永く



フェリチエ ローザ  
Felice Rosa  
080-3047-3732  
福井県あわら市(サロン)  
ホームページで情報発信中



6月に結婚すると幸せになれるという言い伝えから、日本でもこの時期に結婚式を挙げる人は多い。人生の一大イベントを思い出深いものにと、招待状やウエルカムボード、リングピローなど、さまざまなアイテムで思い出や感謝の気持ちを表現しているようだ。

花嫁が手に持つブーケと花婿の胸元を飾るブートニアもそのアイテムの一つ。あわら市のウエディングブーケデザイナー篠崎真名美さんのサロン「Felice Rosa(フェリーチェローザ)」では、希望する花の種類や色味で、世界に一つだけのオリジナルブーケを作ってもらえる。プリザーブドフラワーや高級造花のアーティフィシャルフラワーを使うので、結婚式後も永く楽しむことができるのが魅力だ。

希望者は「1日完結ウエディングブーケレッスン」で自分用のブーケを手作りすることもできる。本人のほかにも母親や姉妹らが結婚のお祝いとして作ることもあるそうで、愛情に満ちた結婚式の演出になりそうだ。費用はレッスン料(6,000円〜)のほか材料費が必要で、5〜6時間が目安という。

また、結婚式後のブーケの行方は気になる。篠崎さんはアフターブーケとしての活用法を提案している。おしゃれなフレームに入るようリメイクして飾ったり、時を刻む花時計にしたりするのもお勧め。何個かの小物に作り分けて、親族に幸せのおすそ分けとしてプレゼントするカップルもいるそうだ。篠崎さんは「ウエディングブーケは、まずブーケを残したいかどうかを決めてください。思い出として残したい人にはプリザーブドフラワーやアーティフィシャルフラワーの選択をお勧めします」と話していた。

生花をアフターブーケとして楽しみたい場合は、プリザーブドフラワーへの加工費用が別途必要になるのでご注意ください。



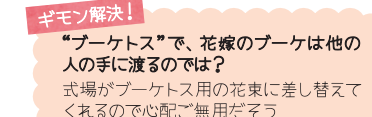
ロマンチックな雰囲気漂うサロン



篠崎真名美さん



アフターブーケのリメイク例



キモン解決! 「ブーケ」で、花嫁のブーケは他の人の手に渡るのでは? 式場がブーケの束に花束に差し替えてくれるので心配ご無用です

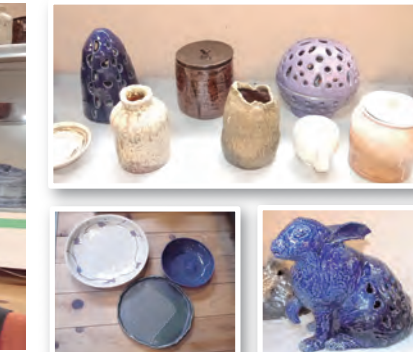
## 笑顔と交換 三国で陶器市開催

30年以上にわたり作りためてきた陶器の数々を、笑顔と引き換えに送り出そうと、あわら市の女性が5月に「陶器市」を開く。計画しているのは、あわら市温泉1丁目の大田明美さん(83)。大田さんは、50歳から陶彫家梅藤哲朗氏に手ほどきを受けて陶芸を始め、芦原焼の久世武助氏にも師事。個展を開くほどの腕前で、あわら市の湯のまち公民館の芦原陶芸クラブで現在も講師を務めている。自窯「昌陶(しょうとう)窯」の電気・ガス窯で焼いた釉薬の色合いを楽しめるものや、穴窯の館山(たちやま)窯(窯主・岡田徹氏)で焼き上げた土の素朴な手触りを楽しめるものなど、個性豊かな作品を生み出し、思い入れがある数百点を手元に残してきた。「手放せないでいたが、陶器から「閉じ込めておらずに日の当たるところに出して」という声が聞こえてきた」と大田さん。「自分の年齢を考えると、このまま埋もれさせてしまうより、感謝とともに笑顔で送り出してあげたい」と思うようになったそうだ。

開催日は5月13日(土)〜15日(月)で、会場は坂井市三国町梶のアトリエ。晴れていれば庭の芝生の上に陶器を並べる。友人による野点(のだて)の申し出もあるそうだ。アトリエは松島水族館や浜地海岸の近くで、砲台跡からは目と鼻の先。行楽がてらに一足延ばしてみても。大田さんは「陶器は希望者に無料で渡すが、作品と一緒に笑顔の写真を撮らせてほしい」と話している。分身を送り出した寂しさを「陶器が取り持つ縁で結ばれた笑顔」が埋めてくれるだろう。大田さんの決断を爽やかな5月の風も後押ししてくれそうだ。



作品の一つ、花器を手を持つ大田明美さん。「無心に土と向き合う時間は、心を穏やかに保てる癒やしの時間だった」と振り返り「窯から取り出す陶器たちは、千何百度の灼熱に耐えたかと思うと、いとおしくてたまらなかった」と話す



作品の数々。花器、花入れ、壺、灯りとり、菓子鉢、大皿、器ものなどのほか、抹茶碗、水差し、香合など茶道具、大作のオブジェなど



期日: 5月13日(土)〜15日(月) 会場: 坂井市三国町梶58-22-1 090-9766-2649

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円分を7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5月20日)

さんぽみち公式アカウント ID: @059fzwww

簡単♡おいしいクッキング〜  
旬を味わうタケノコのステーキ

【材料】  
あく抜き済みのタケノコ 1本  
……………中サイズ1本  
サラダ油 ……………大さじ1  
しょうゆ ……………小さじ1  
④ みりん ……………小さじ1  
バター ……………10g

ガーリックパウダー ……………少々  
昆布だし(顆粒タイプ) ……………少々  
(なければ顆粒のうま味調味料でも可)  
お好みで鷹の爪 ……………1/2本

【作り方】  
①タケノコは好みの大きさに切る。(歯応えを楽しむためにざくざくと大きめに切る)  
②フライパンにサラダ油をひき、①を入れて中火で焼く。つつら焦げ目がついたら④と種を抜き細かく砕いた鷹の爪を入れて絡め、昆布だしとバターを加えて完成。

タケノコは鮮度が命! 新鮮ならちにあく抜きを

タケノコのあく抜き  
①皮をむき、半分に切る。  
②鍋に①がかぶるくらいの水を入れ、米ぬか一つかみと鷹の爪を1本入れて火にかける。  
③沸騰したら弱火にして柔らかくなるまでゆでる。(竹串がすっと刺さればOK)  
④そのまま冷えるまで冷ます。(ここが大事!)  
※あく抜きしたタケノコは冷凍保存ができます。おいしく保存するコツは、だし汁に漬けたまま冷凍すること。水分が抜けてスカスカになるのを防ぎます。

※価格はすべて税込のみ

※プレゼントの応募方法は中面をご覧ください。

さんぽみちは皆様の声でできていきます。「気になるお店や取材してほしい人など、最寄りの販売店またはさんぽみち編集局へ!