

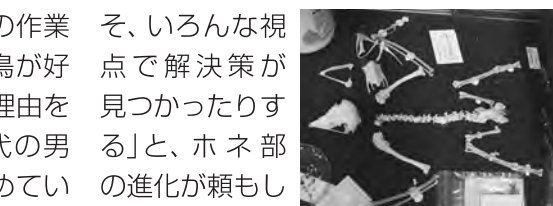


# 福井市自然史博物館 骨格標本作成ボランティアグループ ホネ部

「動物の骨について学ぶ機会をつくらう」という福井市自然史博物館の呼びかけで2004(平成16)年に発足したボランティアグループ。約20人の部員が月に2回活動している。海の生物や交通事故に遭ったり有害鳥獣として駆除されたりした動物を地域の生態系を示す資料として博物館に残すために、収蔵しやすい仮はく製や骨格標本にする作業を行っている。



福井市内の学校に通う10代の末廣泰智君はオサガメの除肉に奮闘中。(写真①)「自由研究の幅を広げたい」と話してくれた。末廣君と一緒に大きな骨と格闘していたのは大阪から通っているという金剛晴彦さん(67)。手掛けたスナメリの骨格標本が完成して展示された時「後世にずっと残るものに携われた達成感に感動した」という。「作業していると動物たちが生きていときに負ったケガに気付くこともある。厳しい自然の中で、自力で生き抜いている健気さに感動する瞬間です」と話す女性参加者も。ニホンカモシカの胸骨の並びに頭を悩ましていた女性(写真②)は「2020(令和2)年、美浜に漂着した全長18.8cmのナガスクジラの解体にホネ部で参加したのが印象深かった、湧き上がってくる好奇心が尽きない」と目を輝かせていた。このほか、カワセミの色彩やかな羽毛を確かめながら「生きていた時のようなきれいな形に戻してあげたい」と寡黙に仮はく製の作業を進める女子学生や「もともと鳥が好きなので、飛ぶための構造的な理由を突き詰めてみたい」と話す60代の男性など、参加者らに話を聞き進めていくと、言葉の端々から生き物への尊敬の念と愛情が感じられた。



そ、いろんな視点で解決策が見つかったりする」と、ホネ部の進化が頼もしい様子。10月に大阪市立自然史博物館で開催される「ホネホネサミット2023」にも、情報交換と技術向上を目指して参加するそうだ。

# 自家製無添加本格キムチ店がオープン!

## 福井市東森田 蘇家(そが)キムチ

4月、福井市東森田の住宅街に自家製無添加韓国キムチを販売する「蘇家キムチ」がオープン。オープン前からInstagramや口コミで話題になり、今や完売になる日もあるほど人気のキムチ店だ。

おしゃれな看板が掛かる工場風の建物の引き戸を開けると、笑顔が素敵な女性が迎えてくれる。キムチの製造から販売まで店を1人で切り盛りするオーナーの楡本(にれもと)知美さん(47)だ。元々韓国の文化や料理が大好きで、自宅でキムチを漬けていたほど。飲食業に携わっていたこともあり、より多くの人に添加物のない、体に良いおいしいキムチを食べてもらいたいとの思いが募り、この春開業に踏み切った。

店舗オープンのため、韓国に住む友人の韓国人一家とともに「キムチ会議」なるものを開き、店オリジナルレシピを考案。国産白菜を使い、大根、人参、ニンニク、ショウガの野菜のほか、キムチ作りには欠かせない魚醤やアミエビ、粉唐辛子や塩などの調味料も、なるべく自然のものを選び抜き、ここでしか買えない、体にやさしい本場韓国仕込みのキムチが完成した。賞味期限は漬けた日から約1ヵ月後に設定。漬けたては浅漬けて塩気を感じる味。発酵が進むと旨味が出てくる。1週間程度で塩気がなじんで、さらに置くと酸味のあるキムチに。「どのタイミングで食べてもおいしいです。味の変化を楽しんで、ご自身の『キムチタイミング』を探ってください。」

いい!と楡本さん。扱うキムチは白菜キムチ、カクテキ(大根キムチ)の2種。価格はともに、袋入りで1kg1,620円、500g864円。各キムチは東森田の店舗、ネットショップのほか、白菜キムチは福井市の食のセレクトショップ「日々色々」大手店、二の宮店でも販売している。



1kgの袋入り白菜キムチを持つ楡本さん。商品名はその名も「ほんのキムチです」



### 蘇家キムチ

福井市東森田1-2301  
午前11時～午後4時  
(木曜日のみ～午後2時30分)  
土曜・日曜・祝日 3台  
☎で情報発信中



※価格はすべて税込み。内容、価格は変更になる場合があります

## 美しい花には毒がある



6月になるとアジサイの花が見ごろを迎えます。福井市には足羽山や狐川堤防沿いの「あじさいロード」などアジサイの鑑賞スポットが随所にあり、梅雨空を鮮やかに彩る風物詩を楽しみにしている人も多いでしょう。ところが、アジサイにも毒があるので注意が必要です。2008年6月に茨城県と大阪府でアジサイの葉を食べたことで中毒症状が現れたという報告もあります。有毒成分として青酸配糖体を含むと言われていますが、詳細はまだ明らかになっていません。花や葉を料理のあしらいに添えると季節感を演出してくれそうですが、アジサイは避けましょう。釈迦の誕生を祝う仏教行事・花まつりに飲むことで有名なアマチャはヤマアジサイの一変種です。古くからお茶としても親しまれてきましたが、濃く煮だしたアマチャでは嘔吐や吐き気の報告例があります。厚生労働省は「濃く煮ださず薄く入れることが大切」と注意喚起しています。

取材協力 内藤記念くすくす博物館 学芸員 立松 和晃さん

## 洗濯にプラスの楽しみを

### 鯖江市 ランドリープラス



「自家製レモネード」(ミニ菓子付き)。レモネードシロップはカフェスタッフの手作り

か、自家製レモネード(420円)、クリームソーダ(520円)などホット・アイス合わせて20種類以上から選べる。全ての席に電源と店内FreeWi-Fi完備で、ゆっくり読書を楽しんだり、パソコンを持ち込んで仕事をしたり、さまざまな過ごし方ができる。カフェのみの利用ももちろんOKだ。

ランドリースペースは24時間営業。カフェの営業時間中はスタッフがランドリースペースの清掃や管理を徹底して行っており、明るい清潔な空間の中で気持ちよく洗濯ができる。機械の取り扱いなど、ちょっとしたことでスタッフに質問できるとあって、利用者に好評だという。カフェスペースの大きな窓には田園風景が広がり、リラックス度満点。日々終わらない家事の合間にホッと一息、ゆったりとした時間を過ごしてみてもいい。



店内は優しい暖かさに包まれる。右写真は人気のカウンター席



ランドリースペース。洗濯乾燥機は最新式で、乾燥はガス乾燥機で除菌もでき、仕上がりはふわふわ。靴用の洗濯乾燥機もある

LAUNDRY PLUS (ランドリープラス)  
①鯖江市下野田町25-12  
②ランドリースペース 24時間営業  
③カフェスペース 午前9時～午後4時  
④あり  
⑤ホームページで情報発信中



## 気になるお菓子屋さん

### 焼菓子タケノウチ



深い紫を基調としたシックで落ち着いた雰囲気店内に並ぶのは、福地鶏の卵や地元産の食材を使った焼菓子で、店主でパティシエールの竹内悦子さん(47)が独自のレシピで作るクッキーやパウンドケーキ、タルト、シフォンケーキなどの約25種類だ。「お客様に選ぶ楽しさを提供したいのもあるが、自分の作りたいという欲求のまま作る。もっともっと(おいしいものを作りたい)」という気持ちがあふれている」と話す。

竹内さんは、長年にわたって洋菓子店やレストランで菓子製造に携わってきたが「自分のオリジナルレシピで、好きな味わいや食感を追求してみたい」という欲求が常に心の底にあったそうだ。仕事を続けながら自宅で研さんを積み、試作の日々を重ねて「焼菓子タケノウチ」という独自のブランドを立ち上げ、10年ほど前から県内



竹内悦子さん

「フルーツケーキ」(410円)は、コニャックのうっとりするような芳醇な香りの中、ナッツやイチジクのせいたくなく食感が楽しめる逸品

## 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。

応募方法 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おすそ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「願い事」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」6月号プレゼント係  
■メール osanpo@fukui.koho-c.co.jp

■LINE さんぽみち公式アカウント ID: @059fzwww  
お友だち募集中!

メール、LINEの場合は、件名または本文初めに「さんぽみち」6月号プレゼント係と入力してください

A 道の駅 越前おおの 荒島の郷 パームクーヘン工房「森のこしかけ」 パームクーヘンソフトプレーンLサイズ 20%OFF券 5人

B 焼菓子タケノウチ お買物券(500円分) 5人

## さんぽみち LINE限定プレゼント

「ハーモニーホールふくい」5,000円分 7人 チケット引換券  
詳しくはカラー一面をご覧ください。Wチャンス! 2,000円分 2人

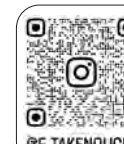
締め切りは6月20日(火)必着 ※当選者の発表は、プレゼントのお届けをもって代えさせていただきます。

スタッフ日記 今月のお便りコーナーのテーマは「雨の日の過ごし方」でした。みなさん、いろいろと楽しんでいますね。毎年梅雨に入ると、筆者は雨の休日は外出を控えてボーっと過ごしています。でも窓から見えるわが家のアジサイは、雨の日はとてもうれしそうで、晴れの日に見ることのできない色鮮やかさで輝いています。今年は、雨の日の花の名所巡りをしようかと考えています。花ショウブやユリ、アジサイなど、雨の中でのいろいろな発見があるかもしれません。

各地のイベントで焼菓子を販売してきた。実店舗をオープンしたのは昨年の1月。「死ぬときに挑戦しなかった後悔をするより、失敗しても挑戦したほうが心残りが少ないのでは。夢を叶えるなら今しかない」と一念発起したそうだ。

店には日常のおやつとして買い求める老夫婦や子ども連れ、プレゼントに買う人などが次々と訪れる。配合や混ぜ合わせるタイミングなど、こだわりの織りこめられた繊細な作業で生まれた焼菓子たちは、まさに、幸せな風景に寄り添うお菓子だ。竹内さんは「自分の店を持ち、自分がつくりあげた味を『おいしい』と言ってもらえることが、こんなにうれしいとは」と、笑顔を輝かせていた。

## プレゼント



### 焼菓子タケノウチ

福井市丸岡町一本田B-6-3  
全曜日、土曜日、第1・3木曜日、第2・4日曜日  
午前11時～午後5時  
※変更の場合があるのでインスタで確認を  
あり



個人情報保護法 さんぽみちをお客さまに記入いただいた個人情報は、さんぽみちとお客さまの両方地域の販売店において適切に管理し、プレゼントの企画等に活用させていただきます。

## 読者からのお便りコーナー

### お題は「雨の日の過ごし方」

家で晴れの日の準備をしたり、パンやお菓子を作ったり、図書館で借りた本を読んだり…。身体は動かさずとも、かえって忙しいかもしれません。(鯖江市 60代 女性)

DVD見まくりです。(鯖江市 女性)

今の時期だと畑仕事、庭の草むしりなどから解放されて、こんな幸せな事はありません。レース編み、刺しゅう。そして、大好きなお菓子作りで、気分転換しております。(永平寺町 60代 女性)

部屋の電気を消して、真っ暗な中でホラーもしくはサスペンス映画を見ます。シーンとした静けさの中よりも、あえて雨音やBGMにした方が、ぐっと雰囲気が出ますよ(笑)(福井市 30代 女性)

息子と主人と3人で「スプラトゥーン3」をします。最近娘が生まれて居場所がないように感じていた息子も、こういう親子3人の時間はとても楽しんでくれます。(勝山市 30代 女性)

本を読む オカリナを吹く 美術館や博物館へ行く など。(福井市 70代 男性)

少しだけ部屋の窓を開けて、窓際にティーツリーオイルを入れたアロマポットを置いて読書しています。静かで集中できます。(福井市 40代 女性)

家事は定休日にしてまったり過ごします。映画やおもしろい動画を見て、自分時間をたっぷり取ります。(坂井市 50代 女性)

### 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「願い事」です。来月7日は七夕です。短冊に書きたい願い事を教えてください。 ※内容を変えない範囲で手直ることがあります。ご了承ください。