



さんぽみち

## 誰でも楽しめるタップダンス

### 勝山市 椅子タップサークル 三歩

椅子に腰かけながらタップのステップを踏む「椅子タップ」。2019(令和元)年に勝山市で結成された椅子タップサークル「三歩」は、同市郡町の村岡まちづくり会館で毎週金曜日の午前10時から1時間、練習に励んでいる。

メンバーは同市在住の60代が中心の女性7人で、同じく勝山市在住のタップダンスインストラクター・浦上雄次さんの指導を仰ぐ。

「体を動かすことが大好き」という代表の村上千恵子さん(69)は、タップダンサーとして活躍する浦上さんを知り「自分もタップダンスをやってみたい」と考えたが、膝を痛めていたため一度は諦めた。しかし、テレビ番組で足腰に不安があっても楽しめる椅子タップの存在を知り、浦上さんに相談。地域活動や別のサークル活動を通して既知だった現メンバーに声をかけ「三歩」が響かせていた。

女性専用

## 次世代型フィットネスクラブがオープン!! 福井市 ボナファイドフィットネス



光が入って明るいジム内。一通りのマシンが揃う

9月末に福井市にセミパーソナル方式の女性専用ジム「ボナファイドフィットネス米松店」(以下、ボナファイド)がオープン。その新しい方式がインスタグラムなどで情報を敏感にチェックしている人たちの間で話題になり、利用者が急増中だ。

同ジムを運営するボナファイドジム代表で、トレーナーの上田涼太さん(24)によると「1人のトレーナーが1人の利用者に付くパーソナルジムは料金が高く、多くの人が望む『長く継続して運動を続けること』が難しい。そこでボナファイドでは1人のトレーナーが最大3人の利用者に付く『セミパーソナル方式』を採用した。利用料金が低価格で、より多くの人に運動習慣をつけていただけると思う」さらに「トレーナーが利用者と相談の上、個

入会金 ..... 5,500円  
月4回コース ..... 12,100円  
月6回コース ..... 13,800円  
月8回コース ..... 16,500円  
☆1,000円で手ぶら体験可能  
(電話またはHPから予約)  
☆見学は無料  
11月30日まで入会金0円  
初月会費1円のキャンペーン中!

### ボナファイドフィットネス 米松店

①福井市志比口2-26-8 ②050-8892-8040

③午前10時~午後9時30分(最終受付時間午後8時30分)

④日曜日 ⑤6台

⑥ホームページで情報発信中

主催: 日刊県民福井・中日新聞社

共催: 福井市観光物産館福福館

問い合わせ・申し込み先

日刊県民福井事業グループ=⑦0776-28-8618

(平日 午前10時~午後6時)



代表の上田さん

タップシューズを両手に笑顔の「三歩」の皆さん。  
前列中央が指導者の浦上さん。同左が代表の  
村上さん=いずれも勝山市村岡まちづくり会館で

練習の様子

誕生した。主に勝山そば祭りなどのイベントや、発表会が日々の練習の成果を披露する場だ。浦上さんは「皆さん元々知り合いということもあり、息がぴったり。何事も継続が一番大変で大切なこと。長く続けられていることが素晴らしい」とメンバーを称える。メンバーや「いつも温かい目線で指導してくださる。浦上さんでなければここまで続いている」と話し、お互いの信頼は頗る高い。

練習中は、浦上さんが「あれ?振り付けを忘れちゃった」とおどけたように言え「先生、ビデオを確認しますか?」とメンバーから笑いが起こる。ひとたび音楽が流れだし、浦上さんがお手本のステップを踏むと、メンバーは真剣な表情に一変。一つ一つステップや振り付けを確認し、軽快な靴音を響かせていた。



五十嵐孝治さん。後ろにあるのが農家民宿 和助喰

五十嵐さんが作ったミニチュアの古民家。作ってみたい人用にキットも販売しているそうだ

盆栽のコレクション(一部)

玄関を入れると杉皮で作ったミニチュアの古民家と大きなそば打ちの鉢。重厚な板戸が目に飛び込む

●越前市山室町50-14 ⑨090-8092-3759



越前市東部の同市山室町に築100年以上の古民家を利用した農家民宿がオープンした。地域に溶け込むような昔ながらの建物で、非日常の時間を楽しみたいときにお薦めしたい宿だ。宿を営むのは五十嵐孝治さん(72)。空き家になっていた妻の実家を利用して、1日1組(3~4人まで)を受け入れている。宿の名前は屋号が由来だ。板戸や昔懐かしい食器棚、塗りの天井板など、昭和時代の懐かしい家屋を連想させるしつらえは、実家に帰ってきたような居心地。窓際に面した斜面には秋にはキンモクセイ、春先にはサザンカ、春が来ると御殿桜、初夏にはウメドキが四季を彩り、夕暮れには隣の善休寺の鐘の音が時を知らせる。裏山からの涼しい風は、猛暑だったこの夏でさえエアコンをたまにしか稼働しなくてすんだほどだったとか。

夕食はそば打ちを体験してもらう。孝治さんは半年前まで鯖江市で人気のそば店「たかと庵」を営んでいたとあって、外で打つ本格的なそばが楽しめそうだ。

宣伝は一切してなくてSNSでも発信していないので、詳しく述べ電話で問い合わせを。希望があれば最寄り駅や和紙の里など観光地への送迎も可能だそうだ。

### 参加者募集

#### 越前和紙の恐竜教室

日 時 11月18日(土)

午前の部 午前10時30分~正午  
午後の部 午後1時~2時30分

場 所 ハピリン2階の福福小屋

参 加 費 700円

対 象 小学4年生以上

定 員 各部15人(先着順)

講 師 内藤 秀香さん(ペーパークラフトモデル)

福井県は「恐竜王国」で知られています。今回は越前和紙で恐竜を作りましょう。特別に加工された素材の和紙を使うことで高級感のある作品になります。来年の干支(えと)は辰(竜)、正月飾りにしてもいいですね。

主 催: 日刊県民福井・中日新聞社

共 催: 福井市観光物産館福福館

問い合わせ・申し込み先

日刊県民福井事業グループ=⑧0776-28-8618

(平日 午前10時~午後6時)

### 読者からのお便りコーナー

#### お題は 「今年中に片付けて したいこと」

昨年亡くなった父の遺品の片付けです。片付けを始めると思い出に浸ってしまい、作業する手が止まってしまいます。(越前市 40代女性)

昔大好きだったアイドルのレコード、雑誌類の切り抜きやグッズなどで、売れそうなものはメルカリなどに出品して売れないかったものは処分することです。もういい加減スッキリさせようと思います。(越前市 50代女性)

プリントした写真がたまっているのでアルバムに入れたい。携帯電話の中のデータも整理したいです。(鯖江市 50代女性)

押し入れの中にある布団や頂き物の食器など、元気なうちに整理をしたいです。(鯖江市 70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「わが家の  
みみこか」です。みみこかの過ごし方など  
エピソードを添えて教えてください。  
※内容を変えない範囲で手直しがあります。ご了承ください。

## 気になるお花



### あのクレオパトラも... 「カレンデュラ」

鮮やかなオレンジ色の花を咲かせるカレンデュラ。一般的には「キンセンカ」と呼ばれ、日本には江戸時代に渡来したとの花を育て、県内外の市場のほか道の駅や農産物直売所などに出荷している。花は元々虫を呼び寄せるものとは言え「なるべく葉に頼りたくない」と、乳酸菌を使って病気を予防したり、光防虫機を使ったり工夫を重ねているそうだ。

カレンデュラには殺菌作用や消炎作用など、さまざまな葉効があるとされ、海では昔から肌荒れや赤ちゃんのおむつかれ、美容などにも使われてきた。一説によると、古代エジプトではカレンデュラを漬け込んだオイルをクレオパトラも使っていたのだと。アロマテラピーや、エディブルフラワー(食用花)としても利用されていて「魔法を宿すハーブ」と揶揄(やゆ)されるほどだったそうだ。

このカレンデュラを見て楽しむだけでなく、食用花にと生産を試みている農家がある。あわら市の「Atoji(アトジ)彩培園」の阿閉(あとい)誠さん(50)と和子さん(45)夫婦だ。市場に出回る花にはたくさんの農薬が使われているのが一般的だが、農薬を使わずハウス栽培で安心して食用にできるカレンデュラの栽培に取り組んでいる。まだトライアル段階としながらも、和子さんが天ぷらや餅にして食感や味わいなどを試したり、薬膳茶アドバイザーの力を借りてイベント用の薬膳茶に仕立てたりしているそうだ。同園のカレンデュラ出荷は12月~翌年の3月を予定していて、「1月には食用花として出荷してみたい」と話していた。クレオパトラも使ったというカレンデュラが、食卓を一層華やかにしてくれるかもしれない。

## ~日々奮闘中~

会社勤めで転勤族だった阿閉さんは、企業の中の一人としてやりがいを感じてはいたものの「自分の将来自分で決めたい」と、5年前に農業の世界に飛び込んだ。前任地は京都、元々は富山県出身の阿閉さんは移住先をあわら市に決めたのは、県の新規就農者への手厚い支援と坂井北部丘陵地の魅力。一から農業の勉強を重ねた後、約32アールの敷地にビニールハウス5棟を構えて、ストックやトルコギキョウ、アスターなどの花を育て、県内外の市場のほか道の駅や農産物直売所などに出荷している。花は元々虫を呼び寄せるものとは言え「なるべく葉に頼りたくない」と、乳酸菌を使って病気を予防したり、光防虫機を使ったり工夫を重ねているそうだ。「ゼロから(種から)育て上げて花を咲かせて出荷するのはやりがいを感じる」と話す阿閉さん夫婦。「花専門の生産者は少なくて試行錯誤の連続」と言い「いすれは、後に続く人のために、自分が教える人になりたい」と清々しい笑顔で話してくれた。



フェイスブック

【取材協力】  
Atoji彩培園  
①あわら市城29-139  
ATOJI.SAIBAIEN花の天ぷら。花の形と  
鮮やかなオレンジ色は  
そのまま

※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

個人情報保護法

さぬみちではお客さまに記入していただいた個人情報は、さぬみちお客さまの区域の販売店において適切に管理し、プレゼントのお届けなどに利用させていただきます。

## 簡単!おいしいクッキング~

### 簡単ほかほかボリューム満点! フライパンで作る「ジャンジャン焼き」

【材料】(3~4人分)

豚肉(こま切れ) 約150g

白菜 1/4株

タマネギ 1/2個

ニンジン 1/3本

ビーマン 2個

エノキダケ 1株

餅 3個

溶けるチーズ 150g(好み)

顆粒だし(昆布とカツオ風味)

各小さじ1

しょうゆ 大さじ1

かつお節 適量(多め)

サラダ油 適量

水 大さじ1

(野菜を洗った後水分が残っている場合は不要)

【作り方】

①白菜はざく切り、タマネギはくし切り、ニンジンは短冊切り、ビーマンは輪切りにし、エノキダケは石づきを取って半分に切りほぐしておく。餅は半分に切っておく。

②深めのフライパンに油をひき、タマネギ、白菜、ニンジン、エノキ、ビーマンの順に重ね、野菜の隙間に餅を置く。カツオ風味の顆粒だしを振ってから、一番上に豚肉を広げて載せ、肉の上に昆布だしを振りかける。

③しようゆを水を脇から流し入れて火をつける。最初は強火、蒸気が出始めたら中火~弱火で3~5分。豚肉の色が変わったら最後にチーズを載せ、とろり溶けたら火を止める。たっぷりのかつお節を振りかけて召し上がり。

適当に作っておいしい仕上がりります。  
具材の種類や量は好みでアレンジしてね

簡単ほかほかボリューム満点!  
フライパンで作る「ジャンジャン焼き」

## 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「わが家のみみこか」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  
「さんぽみち嶺北11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

メールは こちらから

お友だち募集中!

LINEのお友だち登録は こちらから

メール、LINEの場合は、件名または本文初めに