



ダンスで地域を明るく照らす 東郷ダンス部 福井市東郷地区

東郷地区の子どもたちでつくるダンスグループ「東郷ダンス部」。昨年2月に東郷ふるさとおこし協議会が、よりよい地域づくりのための事業プランを「未来づくりプランコンテスト」と題し、住民から募集したところ、踊ることが大好きな東郷小学校6年生の林愛花(まなか)さんの「ダンスを通して大人と子どもがつながり、楽しく集まる場所をつくりたい」という趣旨のプランが最優秀賞を受賞。同8月から活動を開始した。

現在、東郷小学校と上文珠小学校に通う小学2~6年生の児童計16人が参加。毎週水曜日、東郷公民館に集まり午後4時から1時間程度練習を行う。指導者は据えず、家庭などでYouTubeやTikTokでK-POPアイド

ルなどの踊りを見て「かっこいい」「この振り付けで踊ってみたい」と思ったダンスをそれぞれが持ち寄り、踊ってみるスタイルだ。同協議会常任理事で大人スタッフの1人である宮下裕子さん(42)は「子ども自身で好きな振りを教え合い、楽しく和気あいあいとやっている。発表会やイベント参加の際も、運営方法は子どもたちで考えて決めている」と話す。大人は見守りと手続きなどの手助けに徹し、子ども主体の活動をサポートしている。

1月上旬、東郷地区の魅力を発信するアンテナショップ「福井ふるさと茶屋 杆と臼」で、地域住民やメンバーファミリを招いてのダンス部発表会とお楽しみ会が開催された。観客が続々と集まる中、この日は10人の部員がお

遠方に住む親戚など、普段部員のダ



東郷ダンス部のみなさん=いずれも「福井ふるさと茶屋 杆と臼」(福井市上東郷町)で



(写真奥から時計周りに)オーナー山崎さんお薦めの「シュガーフラペイターキャラメリーゼ」(550円)、期間限定で大人気の「生苺ショコクリーム」(700円)、1年を通じ不動の一番人気の「ショコナナクリーム」(600円)

就労継続支援B型事業所

サクサク もちもち 生地が主役のクレープ店 クレープ ドゥ ジラフ 福井市板垣

わらず、人には得意・不得意がある。苦手なことを無理にできるようにするではなく、人と接することが好きな利用者は接客、デザインやパソコン操作が得意な利用者はメニュー表やポップの作成、インスタグラム等での情報発信、掃除好きな利用者は店内を整える作業と、それが得意なことを生かしながら協力して1つのお店を作りあげています」と優しい眼差しで話す。

クレープ

のメニューはスイーツ系、総菜系合わせて約30種類。特にクレープのメインである生地にこだわっており、作り置きはせず注文が入ってから焼きあげる。「サクサク、もちもち」とした食感が特長で「ジラフ生地」(400円)という、生地のみを提供するメニューがあるほど。



おしゃれな照明や雑貨がセンス良く並ぶ店内。奥には小上がりがあり、子連れでも安心して利用できる

クレープ ドゥ ジラフ CREPE DE GIRAFE 福井板垣店

●福井市板垣5-1009
①0776-97-5707
店舗営業時間: 午前11時~午後7時
就労継続支援B型事業所: 午前10時~午後7時
火曜日 ③6台
ホームページで情報発信中



※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

知っておこう、身の回りの危険

美しい花には毒がある

昨年4月から隔月の掲載で続けてきたこの企画は今月が最後です。そこで、まだ取り上げていなかった植物を簡単に紹介します。有毒と言っても、口に入れたり汁に直接触れたりしなければ大丈夫なものがほとんどです。正しい知識を身につけたうえで、花のある生活を楽しみましょう。

シキミ



動物が嫌うことから茅荒らしを防ぐため、独特の香りが邪気を払うとされることから墓地や寺院に植えられることが多い植物で、春の彼岸の頃に花を咲かせます。葉、茎、花、種子全体

に有毒で、ヒツジヤウンの中毒が多いと報告されています。種子は香辛料の八角に似ているので誤食しないよう注意しましょう。

スズラン(ディスズラン)



可憐な花姿ですが、コンバラトキンという強い毒成分を含んでいます。この毒成分は水によく溶ける性質を持っているので、挿してあった水を猫などペットが飲まないように注意してあげましょう。普段使うカップを花瓶に代用するのもやめましょう。



当館では、温室でチョコレートの原料になるカカオの木を育てています。バレンタインデー前に果実が丁度見頃です。小さなラグビーボールのよう実が樹からぶら下っています。

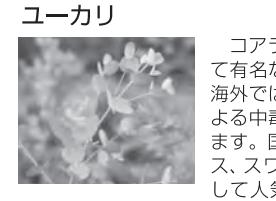
取材協力 内藤記念くすり博物館(岐阜県各務原市) 学芸員 立松 和晃さん

アセビ



「馬酔草」と書くのは、馬でも食べるとの毒の作用で酔っ払ったように見えることから、人でも死に至る恐れがあります。子どもの頃、花の蜜をなめて遊んだことがある人も、アセビの蜜はなめてはいけません。鹿害が多い地域では、(鹿が食べないため)大量に自生していることがあります。

ユーカリ



コアラが好きな植物として有名なユーカリですが、海外ではユーカリオイルによる中毒例が報告されています。国内でも植栽やリース、スワッグなどの素材として人気がありますが、幼児が何でも口に入れたがる時期にはそれに置かないのが賢明です。



当館では、温室でチョコレートの原料になるカカオの木を育てています。バレンタインデー前に果実が丁度見頃です。小さなラグビーボールのよう実が樹からぶら下っています。

取材協力 内藤記念くすり博物館(岐阜県各務原市) 学芸員 立松 和晃さん

今年はパン屋さんのバレンタイン

2月14日はバレンタインデー。元々はキリスト教圏で愛を祝う日として、恋人や家族など大切な人に贈り物をする日だったそうだが、日本では売り上げアップを狙った菓子メーカーのキャンペーン展開で「好きな人にチョコを渡して告白できる日」と定めている。本命チョコや義理チョコのほかに、友人同士で贈りあう「友チョコ」、お世話をした人に感謝の気持ちを込めて贈る「世話チョコ」、男性から女性に贈る「逆チョコ」、日々頑張っている自分に褒美の意味で「自分チョコ」などさまざま贈り方が楽しめているようだ。

凝った詰め合わせやおしゃれなパッケージに入ったチョコレートを選ぶのも楽しいが、今年は気軽に渡せて気持ちも小腹も満たしてくれる「パン屋さんのバレンタイン」はいかがだろう。坂井市に本社があるオーカワパンでは、デニッシュ生地をハート型に成形して焼き上げ、片面をチョコレートでコーティングした「チョコパルミ工」を期間限定で販売している。昨年は工場直売店の「リスヤ」(同市丸岡町)のみでの販売だったが、人気を集めしたことから今年は幅広く販売することになったそうだ。子どものおやつや職場での差し入れなどに、心を込めて渡してみては。気を使わない感じが好感度につながるかも。価格は1個192円で県内外のスーパーなどで2月中旬までの販売。毎日各店舗で販売する数は限られているので、見つけたらお早めに。

リスヤ ④坂井市丸岡町谷町1-5 ⑨0776-66-0489
⑤午前6時~午後6時 ⑥月曜日と日曜・祝日



「リスヤ限定販売のバレンタインお菓子パン」
「ファンシーロール」(180~220円)
「季コラスク」(300円)
専用のパンにチョコレートをたっぷりしみこませたかわいいキューブ型のラスク



チョコパルミ工を持つ
リスヤ店長の大川 朗代さん

ホッ学校
帰
り
た
い
や
時
仕
事
明
供
な
ど
ぞ

QRコード
RISUYA_PAN

思い出の残し方

色鮮やかでリアルな「アクリルスタンド」

趣味や旅の記録、人生の節目のイベントなど、スマートフォンでいつでも気軽に写真を撮る時代。SNSで共有したり写真本にしたりして楽しむほか、Tシャツやマグカップなどに印刷して楽しむ人も多い。選択肢の一つとして、そこにはいるかのように感じることができる立体的な飾り方はどうだろう。

福井市経田1丁目の「ボヌールヴィエント」が提案しているのは、アクリル板に写真を印刷して飾るアクリルスタンド。アートフラワーやフェイクグリーンを使用して店舗装飾やオフィス装飾のプランニング事業を展開し、ウエディングアイテムやギフトを制作販売する中で、思い出を残す方法の一つとして提案している。

アクリルスタンドは厚さ3ミリの透明なアクリル板の裏側から画像をUVプリンターで印刷し、レーザー加工機で被写体に合わせて裁断する。鮮やかな色合いを出すよう工夫しており、傷や汚れの心配がなく艶やかな仕上がりが魅力だ。付属

の台座に立てるリアルな存在感が際立つ。今の季節は卒園記念品としての注文もあるそうだ。

注文はメールのやり取りで行うが、画像が鮮明ならプリントした写真を持ち込む方法でも大丈夫。完成する前にデザインを確認できるので安心だ。基本のアクリル板の大きさは2種類で、既定の大きさの中にメインの写真、撮影日やイベント名などが入るプレート、立てるための台座が入る。デザインを担当する林大敬さんは「風景の写真を別に撮影しておいて背景として入れると、よりリアルで立体的な思い出として飾れます」とアドバイスする。納期は10日ほど。同じデザインでたくさん作る場合や、大きなサイズを希望する場合は相談に応じるそうだ

アクリル板の大きさは2種類

21cm×14.8cm 4,400円
14cm×8.5cm 2,200円

※切り抜きが多人数たり細かかったりする場合には、別途代金がかかる場合があるので、事前に見積もりを。



メインの写真の切り抜き(中央)、背景写真(左)とプレート(右)を前後に重ねると、思い出がより立体的にみえる



自分で組み立てる

QRコード
BONHEUR_VIENT
ボヌールヴィエント
④福井市経田1-1207
⑨0776-43-0198
Eメール info@bonheurvient.com
ホームページで情報発信中

読者からのお便りコーナー

お題は「今年の目標」

夫婦とも還暦を迎えます。これからずっとですが、健康寿命を長く保つため、無理なく運動や楽しみを持ち、日々平穏に過ごしたいです。

(鯖江市 男性)

年始の地震で被災された方をテレビで見し、改めて思いました。一日一日を大事に生きること。人のつながりを大事に生きていくことが目標です。(越前市 女性)

今年の目標

興味のあるものは何事にもチャレンジ

(福井市 女性)

今年の目標は英会話です(福井市 女性)

「無理せず適度な生活」です。昨年突然のヘルニアで入院手術となり、たくさんの人に迷惑かけてしましましたので、元気に一年を過ごしたいです。(大野市 男性)

(越前市 男性)

簡単!おいしいクッキング~

パンケーキ風

イングリッシュマフィンで作る フレンチトースト



【材料】(2人分)

市販のイングリッシュマフィン.....2個

☆牛乳.....100cc

卵.....1個

砂糖.....大さじ1

バター.....10g

粉糖.....適量

蜂蜜.....適量

バナナ.....好みで

簡単!おいしいクッキング~

パンケーキ風

イングリッシュマフィンで作る フレンチトースト

【準備】

イングリッシュマフィンは、横方向に2つに割っておく。

【作り方】

①☆をバットに入れよく混ぜ、卵液を作る。イングリッシュマフィンの切り口を下にして卵液に漬け込む。10分ほど経過したら上下をひっくり返し、また10分ほど漬け込む。

②中火で熱したフライパンにバターを入れ、①のイングリッシュマフィンを焼く。バットに卵液が残っていたらイングリッシュマフィンの上にまんべんなくかける。弱火にし、焼き色がついたら、ひっくり返して裏面も焼く。

③皿に盛り付け、上に粉糖と蜂蜜をかけ、好みでスライスしたバナナを載せたら出来上がり。

☆イングリッシュマフィンの中にはたくさんの穴があいているので、卵液がしみ込みやすくて、漬け込みの時間が短縮できます。卵液の砂糖の量は好みで調節してくださいね。

あったか室

参加者募集

小花とカーネーションのコサージュ教室

日 時 2月17日(土)

午前の部 午前11時~正午

午後の部 午後1~2時

場 所 ハピリン2階の福福小屋

参 加 費 3,000円

対 象 小学4年生以上

定 員 各部10人(先着順)

講 師 下中 優子さん(布花デザイナー)

橋爪 裕子さん、朝田 いづみさん

スタッフ日記