



歌を愛し、人を愛し、故郷を愛する

あわら市 アマーレかなづ

あわら市の女声コーラスグループ「アマーレかなづ」。1985(昭和60)年に公民館のママさんコーラスとして発足し、あわら市の誕生に伴い「アマーレかなづ」と名を改め現在に至る。メンバーは、あわら市や坂井市在住の20～80代の幅広い年代の女性22人で、毎週金曜日の午後7時45分から9時15分まで、あわら市中央公民館で熱心に練習に励んでいる。「アマーレ」とはイタリア語で「愛する」という意味。「歌を愛し、



レッスンの様子。小原さんの指導に耳を傾けるメンバーの表情は真剣そのものだ

人を愛し、故郷を愛する」を合言葉に、学生時代に合唱部で活躍した人、歌が好きで合唱をしてみたいと参加した人など、さまざまな動機で集まったメンバーが「真心が伝わる歌を届けよう」と声を合わせている。普段はあわら市民文化祭への出演に加え、高齢者施設や子育て支援センター、地区のふるさと祭りでのコンサートなど、地域に根差した活動をしている。

指導者は三国町の声楽家小原奈保美さん(67)。長年福井県の文化芸術向上に尽力し、多くの才能を世に送りだしてきた人物だ。「歌はただ楽譜通りに歌うのではなく、歌詞の内容を理解し、物語を語るように声をメロディに載せるのが大切」と話す。会長の本田博子さん(74)は「人柄と指導が素晴らしい。私たちは皆先生が大好き。先生の期待に応えたいという思いも大きく、みんな一生懸命」と話す。小原さんはメン

バーとの時間を「私も皆さんと一緒に成長し歩んできた。全部を言わなくても、何が言いたいかわかってくれる。音楽を教えるだけでなく人と人との触れ合いがあり、居心地が良い」と話し、顔をほころばせる。

現在は11月9日(日)に開催予定の40周年記念コンサートに向けて練習中だ。待望のアマーレかなづオリジナルソングを初披露する予定で、練習もいつもにも増して熱が入っているようだ。本田さんは「先生も打てば響くメンバーたちに期待が大きくなり、こちらにもそれに応えるようと努力する。すると歌声が響き合ってひとつになるのを感じる。伝える喜びだけでなく、でき



メンバーの皆さん。後列中央が指導者の小原さん。前列左から5人目が会長の本田さん

る喜びがここにはあり、日々の生活の潤いと活力になっています。多くの方にコンサートを見ていただいて、歌声を届けたい」と目を輝かせながら話していた。

※「アマーレかなづ40周年記念コンサートめぐり愛とときをこえて今～」の詳細については、さんぼみち11月号(11月2日発行)の「お知らせ伝言板」にて告知予定

メンバー募集

活動に興味のある人は、練習時間中に見学に来るか、小原さん＝携帯電話090-2375-2075＝まで連絡を

アートな秋

親子で織りなす「さをり織り」

自閉症のこだわりを作品に

60年近く前に考案された、「さを織る」という言葉が語源とされる「さをり織り」。決まった型やルールはなく、自由に好きな糸、好きな色を選び、自分の感性のままに織り進める手法だ。糸の抜けや不揃いな部分は、かえって個性や味わ



織り機に向かう敬介さん

いとして大切にされ、織り手の内面や感情を作品として表現するアートとして知られている。福井市の片山いく子さん(74)は、長男の敬介さん(48)とともに長年、このさをり織りに取り組んできた。重度の自閉症がある敬介さんは福大附属特別支援学校高等部在学中に織り方を習得。この症状の特徴である「強いこだわり」を生かし、自宅に設置した織り機で、いくさんが選んだ糸や裂き布を一心不乱に織り上げる。無心が創り出す“織りの表情”には敬介さんの個性が現われているという。母子二人三脚で創り出した作品は温かく、時にパワフル。市美展に何度も入賞している。

さんぼみち

タペストリーなどの造形作品やストール、バッグ、さをり織りをあしらったリメイク作品など、手掛けた作品は1200点以上。機会があるごとに作品展を開催してきたが、4年前からは自宅でも展示会を始めた。いくさんは「生活の中のさをり織りを感じてほしい」と話し、生活空間の至る所に作品を展示する予定だ。「地域の中で生きていくことがとても苦手な敬介だけれど、作品を通じて、地域のさまざまな人と接点を見つけて生きていってほしい」と言い、「これまでの歩みは、まさに「継続は力なり」。息子とともに歩んできた自身の人生の集大成の意味もある」と意気込んでいる。展示会は11月18日(火)からで、詳しくはさんぼみち11月号(11月2日発行)の「お知らせ伝言板」にて告知予定。



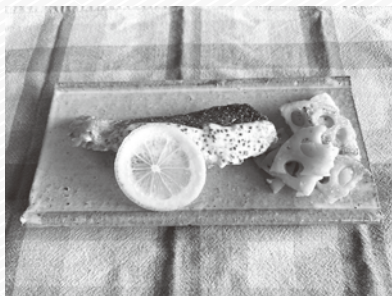
今年開催された「第38回市美展ふくい」で工芸部門に入賞した作品と片山いく子さん

簡単♡おいしいクッキング〜

鮭とレンコンのマスタード焼き

【材料】(2人分)

鮭の切り身……………2切
レンコン……………100g
マヨネーズ……………大さじ2
粒マスタード……………大さじ1
オリーブオイル……………大さじ1
塩・コショウ……………適量
輪切りレモン……………お好みで



【準備】

鮭は塩・コショウをして置いておく。レンコンは5㎝程度の輪切りにする。ポウルにマヨネーズと粒マスタードを混ぜ合わせておく。

【作り方】

①フライパンにオリーブオイルを入れ中火にかけ、鮭を皮目から焼く。
②皮に焼き色が付いたらひっくり返し、レンコンを入れてしばらく焼く。
③②の鮭とレンコンにある程度火が通ったら、鮭にマヨネーズと粒マスタードを合わせたものを塗り、蓋をして2分程蒸し焼きにする。器に盛り付けてお好みで輪切りレモンを載せたら出来上がり。

※レンコンはサイズが小さければそのまま、大きければ半月切り、いちょう切りにするなど、お好みの大きさに切ってください

季節の話題 キンモクセイ

10月になるとキンモクセイの香りが風に乗って漂ってくる。夏の終わりを告げ、秋の訪れを感じさせる香りだ。この花は春先に咲く沈丁花(ジンチョウゲ)、初夏に咲く山梔子(クチナシ)と並んで3大香木といわれ、「千里香(せんりこう)」という別名があるほど強い香りを振りまくが、一週間ほどで花びらが散る。開花期間の短かさが、甘く切ない香りの魅力をさらに高めるようだ。

香りをもっと楽しもう

モイストポプリとして

キンモクセイの花から茎とごみを取り除き、新聞紙などの上に広げて軽く乾燥させた後、瓶に粗塩と花を交互に入れ、蓋をして1ヵ月ほど冷暗所で熟成させる。そのまま蓋を開けて香りを楽しむ。

半乾きの植物と粗塩を交互に重ねて密閉容器に入れ、熟成させて作るモイストポプリは、塩が水分を吸収することで香りが長く閉じ込められるのが特長。ドライポプリよりも香りの持続性が高いという。

このほか、シロップやジャムとしても花びらごと香りを楽しむ。気になる人はネットなどでレシピを検索してみてください。

緑茶の桂花茶として

花から茎とごみを取り除き、ブレンドする茶葉と混ぜて密封してから冷暗所に一晚置いて、緑茶の入れ方で湯を注ぐ。緑茶と花の割合はお好みで。花の汚れなどが気になる人は、洗ってから十分水気をきって使う。紅茶やウーロン茶でも同様に楽しめる。

読者からのお便利コーナー

お題は

「秋本番、心待ちにしていること」

この暑さの中、小学生と植えたサツマイモ100本、何とか育ちました。昨年はイノシシにやられ全滅。今年は何とか掘れそうです。全校の児童たちとの焼き芋が楽しみです。(若狹町 60代 女性)

Bリーグ開幕とても楽しみ！ブローウィンスB1昇格のためにアリーナへ行って応援で頑張ります！(福井市 60代 女性)

おいしいスイートポテトを食べる事。(大野市 60代 女性)

食欲の秋到来！新米を炊き、新サンマを焼き、アツアツの白ごはんを焼きたてサンマを美味しくいただきます！(福井市 60代 女性)

秋の味覚もちろん楽しみですが、やはり秋ならではの素晴らしい景色を心待ちにしています。紅葉を見ると気持ちが落ちつきます。今年の見頃はいつになるかなあ。(越前町 50代 女性)

秋らしい自然あふれる場所に行きたいです。植物の名前も知りたいな〜。植物学の牧野富太郎博士ほど高望みはしていませんが…。それからそんな場所にあるカフェなどにも行ってみたいです。(若狹町 60代 女性)

虫の声、涼しい風、おいしい食べ物。涼しくなれば長湯もできる…。そうそう、ドライブしても気持ちいいですね。いろいろあるけど一番はナシやサンマがおいしい季節になる事かなー。(越前町 50代 女性)

何と言っても紅葉。夏に疲れた身体を紅葉で癒やされたいです。(越前市 70代 女性)

紅葉の「ゆる登山」を楽しみにしています。(若狹町 60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した。今回のテーマは「わが家のカレー」です。みなさんの家庭のカレー(具材、こだわりなど)を教えてください。

※内容を変えない範囲で手直することがあります。ご了承ください。

お知らせ伝言板

芸術の秋本番。気軽に音楽を
楽しんでみませんか。

クラリネットでスウィング♪

日 時 10月11日(土)午後6時〜
(30分程度です。アンコールもOK)

サクソ三重奏♪

日 時 10月26日(日)午前10時〜
(30分程度です。アンコールもOK)

場 所 SDGsコミュニティスペースギャラリー
(福井市月見2-14-3)

問い合わせ

POLAミナミ ☎0776-36-0700

入場
無料



かわら版さんぼみち

LINE 公式アカウント
友だち募集中！

友だち追加でとてもおトク！

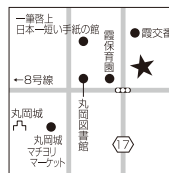
さんぼみち掲載店や公式ライン限定プレゼントの情報が届く！
プレゼントの応募や読者コーナーへの投稿がスマホでカンタンに！
他にも配信中！



コンテストやイベントの情報
Cチケットチラシの情報

霞ヶ城公園(四季の森)

●坂井市丸岡町霞町3丁目
●0776-50-3050(坂井市都市計画課)
●霞ヶ城公園東側の駐車場(城東グラウンド横)が便利



個人情報保護法

さんぼみちとお客さまに記入いただいた個人情報(さんぼみちとお客さまの区域の販売店において適切に管理)については利用させていただきます。

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 ③現在購読の新聞名 ④さんぼみちへのご意見・ご感想 ⑤読者からのお便利コーナー、テーマ「わが家のカレー」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
「さんぼみち10月号プレゼント」係

■メール osanpo@fukuikoho.co.jp ID: 059fzwww 投稿フォームから

■LINE 投稿フォームから

■ホームページ

ハーモニーホールふくい
チケット引換券
5,000円分
2人

締め切りは10月18日(土)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

先月のこのコーナーに「食欲の季節、おいしい誘惑に勝てるかどうか…」と書いたばかりですが、早くも白旗です。つやつやに輝く新米は腹八分目では止まりません。コンビニに行けば、クリやサツマイモなどの新作スイーツが目に見え込んできます。「秋=おいしい」は毎年のこと。夏太りから秋太りへ、勢いはさらに加速しているようです。こうなったら自分の欲望に逆らわず、「食欲の秋」を楽しむことにします。