毎月第1日曜日発行

CHUNICHI

さんぽみち

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 0776-28-2116・FAX 0776-28-8602
Eメール　osanpo@fukuikoho-c.co.jp

日刊 福井県民

ふくいの今がギュッと

ギフト特集

「OBAMA blue 漉青」を使ったネクタイピンとカフスボタン。男性へのプレゼントとして人気急上昇中。

「OBAMA blue 漉青」とレザー作家とのコラボ商品

温かさが伝わるハンドメイドギフト

静かな住宅街の一角、教えられなければ通り過ぎてしまいそうな小さなハンドメイド雑貨の店。広さはわずか畳3枚分ほどだが、一歩足を踏み入れると心を動かす雑貨がぎゅっと詰まっている。見ているだけで心が温かくなる「宝箱」のような空間だ。

布雑貨、陶器、ステンドグラス、タイルアート、羊毛フェルト、キャンドル、アクセサリー、プリザーブドフラワーなど、さまざまなジャンルの作品が店内に並ぶ。すべて店主の小川有香さんが絆を深めてきた、信頼できる県内外の作家たちの作品だ。開店14年目。「開店当初はママ目線のものが多かったが、時の流れとともに『自分自身の生活を慈しみ、心を豊かにする』ための品々も増えてきました」と小川さん。顧客層や自身の環境の変化とともに、店も成長してきたそうだ。「誰かのため」はもちろん、毎日を頑張る自分へのご褒美としても、「心の栄養」になるギフトはいかが。

入荷後即完売の人気作家もいるそう。入荷情報はインスタグラムで。写真の中には売り切れているものもあります

自身も洋服のオリジナルブランドで作家活動を展開している小川さん。洋裁経験を活かして月に一度、小学生向けのワークショップを開いている。「ミシンの授業は高学年から始まりますが、ここでは自分の手で形にする楽しさや達成感を知ってほしいんです」と話す。子どもたちと創作の喜びを共有したいという、小川さんの温かな願いが込められた講座だ。

@OUTISHOPSUNR

プレゼント

2月の開店日
5日（木）、10日（火）
15日（日）、19日（木）
24日（火）
※15日は正午～午後3時
このほか急な予定の変更もあるため必ず事前に確認を

小さなお家shop SunR（サンアール）
住 福井市木田1-2505
電 090-8098-3663
営 午前11時～午後4時
休 不定休 ※開店日が少ないので注意
駐 2台

若狭の海と山から生まれた美しい「blue」

若狭湾を臨む場所に立つガラス工房「KEiS庵（けいすあん）」。ここでは、目の前に広がる美しい海を写し取った「青」が生み出されている。「小浜の海の砂」「若狭カキの殻」「酔っ払いサバの骨」の3つを主原料とした海色のガラス。「OBAMA blue」と名付けられたこのガラスは、配分を100通り以上繰り返してたどり着いた、透き通った青緑色。海の色が季節や天候によって変化するように、OBAMA blueも青色が強いもの、緑色が強いものなどさまざまな色の違いを見せる。

美しい青がもう一つ。若狭には海だけでなく美しい山々も存在する。そこにすむ鹿の「骨」と「小浜の海の砂」を使った「OBAMA blue 漉青（ろくしょう）」。害獣焼却施設から出た鹿の骨を使ったガラスは、翡翠系の穏やかな色合いをしている。漉青の「漉」にはすくい上げるという意味があり、この名には命を救い上げるという思いが込められている。制作時にさまざまな薄い模様が入り、一つとして同じものは無い。

「OBAMA blue」を使ったたネックレスとイヤリング。

「OBAMA blue」とハンドメイド作家とのコラボ作品「Mermaid eye」シリーズ。和紙にラメフィルムをコーティングして作られた糸を使用しているため、金属アレルギーの人も安心して使える。

グラスや皿の他、アクセサリーも作られていて、プレゼントとしてもおススメ。また最近ではレザー作家とコラボしてペンダントやバングル、キーホルダーも制作していて、神のつかいともいわれる鹿の皮と漉青の組み合わせが「ご利益がありそう」と話題だ。女性だけでなく男性でも持ちやすいデザインも好評だ。商品の価格は1,000円台からで、お求めやすく、気軽に手に取れる。

4月26日（日）渓流の里～もみじんパークエリア（美浜町新庄286-5-1）にて行われるイベント「時の森アウトドアフェス Zinento　（主催：株式会社サンガ 代表：中村/0770-32-3131）」でも購入可能。

@KEIS_ANN_STAFF

ガラス工房 KEiS庵（けいすあん）
住 小浜市福谷9-8-2
電 090-2372-1431／080-5304-1019
営 午前10時～午後5時
休 毎週水・木曜日　駐 あり
ホームページで情報発信中

大切な人へ越前和紙の贈り物

1500年の歴史を受け継ぐ越前和紙の産地、越前市今立地区にある体験施設「パピルス館」。その1階に併設されている直売ショップ「和紙処えちぜん」では越前和紙の魅力を身近に楽しめる場所として、県内外から多くの人に利用されている。手すき和紙をはじめ、文具、雑貨まで産地ならではの豊富な種類の商品を手に取ることができ、そのぬくもりややさしさが、贈り物にもぴったりの存在だ。色や質感、用途もさまざまで、選ぶのが楽しくなるほど魅力的な品がそろっている。

御朱印帳㊫（4,950円）**御朱印帳袋**㊫（6,600円）
表紙の風合いもさることながら、御朱印を頂くたびに温かみを感じる手触り。それを入れる御朱印帳袋は、和紙を細く撚った糸と綿の糸を丁寧に織り上げたもので、自然な質感と温もりが楽しめる。柔らかさと丈夫さを合わせ持ち、御朱印帳の出し入れがしやすい形になっているのもお勧めポイントだ

浮世絵海外版セット
秘密戦隊ゴレンジャー戦隊写楽大首絵5枚セット㊫（1,650円）
TAKUMIアート和紙ハガキ3キャラクターパック㊫（990円）
浮世絵の色彩と表情が美しく、ハガキとして送るのはもちろん、飾って楽しむこともできる

プレゼント

カードケース（5,060円）
とても軽く、撥水加工が施されているため水に強い。手にした時の肌触りも心地よく、使うほどに手になじんでくる。色は6色揃っている

浮世絵㊫（1,800円）
額㊫（1,100円）
和紙ならではの温かみと風合いが魅力。額に入れて飾ればやわらかな和の雰囲気が漂い、暮らしの中で気軽に和のアートを楽しむことができる

@WASHIDOKOROETIZEN

和紙処えちぜん
住 越前市新在家町8-44
電 0778-42-1363
営 午前9時～午後4時30分（最終入店午後4時）
休 火曜日　駐 あり
ホームページで情報発信中

※価格は一部を除きすべて税込み。内容、価格、品ぞろえは変更になる場合があります。

※プレゼントの応募方法は中面をご覧ください。

自分へのご褒美や手土産に

人気の「きいろドーナツ」お側がレギュラー商品で、手前から「カスタードクリーム」（税別290円）「あんこホイップ」「レモンクリーム」（各税別330円）

イートインスペースの様子

手作りで人が集まる場所に

おととしの7月に坂井市丸岡町でオープンした「donut hole（ドーナツホール）」。建築業と廃材ホームセンターを営む出水建大（でみずけんだい）さんが「丸岡に面白い場所を作りたい」と立ち上げた。今はドーナツを売ることをメインにしているが、いずれは店内でものづくり系のワークショップを開き、人が集まる場所にすることが目標だ。内装は廃材を利用して装飾品にしたり、庭に咲いていた花を使用してドライフラワーを作ったり。店内のイートインスペースは落ち着いた雰囲気に仕上げた。

営業は週に3日。早いと約4時間で完売してしまう人気だ。見た目が可愛くおいしいドーナツは、自分用としても贈りものにしても心が躍る。物価高が続く中、販売価格はオープン当初から変わっていない。その理由は、ドーナツが身近な食べ物であってほしいからだそう。みんなの手に行き渡るよう限界まで挑戦している。

特に人気なのは「きいろドーナツ」。レギュラー商品「カスタードクリーム」「レモンクリーム」「あんこホイップ」の3種類と期間限定商品2種類を加えた計5種類。中に入れるクリームやあんこなどはすべて手作り。万人に受けるのはカスタードクリームだが、女性にはレモンクリームが好評だとか。2月の期間限定商品はチョコクリームの予定。詳しくはインスタグラムで確認を。予約も前日正午まで受け付けている。

目印となる看板

プレゼント

@DONUT_HOLE_CAFE

donut hole（ドーナツ ホール）
住 坂井市丸岡町八ツ口6-24　電 0776-97-9021
営 金・土・日曜日　午前11時～午後5時
（月曜日が祝日の場合は、土・日・月曜日）
※売り切れ次第終了
駐 あり

出張！新聞ちぎり絵教室

県内の各所に伺うこの企画。
今回は福井市にお邪魔しました。
みなさんの素敵な作品を紹介します。

in 福井市
「清水南公民館」

さんぽみちは皆さまの声でできています。「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！

簡単♥おいしいクッキング～

サバとスナップエンドウのカレーチーズ焼き

【材料】（2～3人分）
サバ（3枚おろしにしたもの）… 1尾分
スナップエンドウ …… 100g
小麦粉 ……適量
サラダ油 …… 大さじ1
（調味料）
カレーパウダー …… 小さじ1/2
粉チーズ …… 大さじ1
砂糖 …… 小さじ1/2
塩 …… 少々
和風だしの素（顆粒） …… 少々
（仕上げ用）
しょう油 …… お好み

※合わせ調味料はサバのほかに鶏ササミ、竹輪、レンコンなどでも応用ができるので、バリエーションを楽しんでみて。

【作り方】
①調味料を混ぜ合わせておく。スナップエンドウは洗ってスジを外し、3枚おろしのサバは、ピンセットで小骨を外し、食べやすい大きさに切って、薄く小麦粉をまぶす。
②フライパンに油を引いてサバとスナップエンドウを焼き、火が通ったらキッチンペーパーなどで油を吸い取らせる。
③合わせておいた調味料をまぶして味見し、塩味が物足りないようならしょう油を鍋肌に回しいれる。