



丸岡町盆栽会



丸岡町盆栽会の皆さん。前列左から2人目が会長の山本守男さん



10月に開催された秋の作品展の様子。来場者は作品の持つ芸術的な世界観に感動して見入っていた。いずれも坂井市丸岡町の県グリーンセンターで

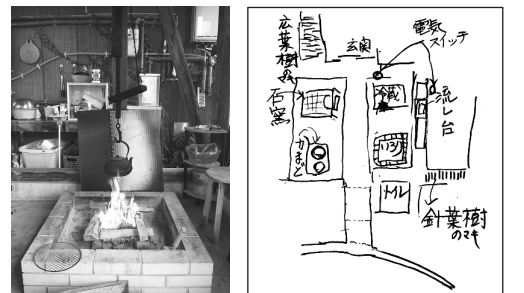


盆栽勉強会の一コマ

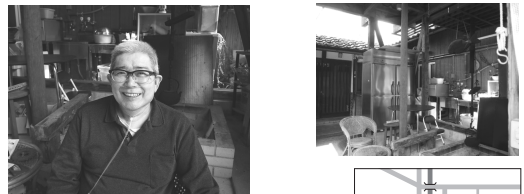
越前市の住宅街にある「大人の秘密基地」 遊び塾 えんま

越前市若松町に在る嵯峨郁毅さん(68)は、武生中央公園から徒歩5分の自宅前の敷地を一般に開放している。囲炉裏、かまど、知人に頼んでつくってもらったというピザ窯のほか、流し場、業務用の大型冷蔵庫、火をおこすための薪、水洗トイレまでがあり、それらを嵯峨さんと知り合いでなくても自由に使えるようにしている。さながら「大人の秘密基地」といった様相だ。始まりは6年前。草が生い茂っていた自宅庭を整備した際、コンクリートで固めるだけではつまらないと考えた嵯峨さんは、囲炉裏などを置き、一般の人にも開放することにした。「世の中は便利になったが、ここは不便や危険を経験できる場所。実際に火をおこすことや、かまどでご飯を炊くなど、今はなかなかできないことを経験できる。火加減など誰も教えてく

れないから、自分でやってみて、失敗して、考えながら技術向上を目指す場所」とこの場所の魅力を説く。「遊び塾 えんま」という名前は「自由に遊んでいいけど、節度を持って利用してください。地獄のえんま様は見ていますよ」という意味だそう。利用の予約などは不要で、利用者がバッティングした時は、譲り合い助け合って使ってほしいとのこと。次の人が気持ちよく使えるように掃除、整理整頓は必須。利用は無料だが、燃料の薪代や設備維持のため「気持ち箱」を設置している。「火をおこして眺めているだけであったという間に2時間ほどたちますよ。疲れたときや、ポーっとしたい時に焚き火は最高のぜいたく。ぜひ不便を楽しんで」と話していた。



遊び塾 えんまの設備。囲炉裏は薪や乾いた杉の葉を利用して火をつける。椅子やキッチン用品など、置いてある備品は使用してもよいそうだ



家主の嵯峨さん。笑顔が素敵な魅力あふれる人だ

遊び塾 えんま
 ●越前市若松町5-23
 ●090-3478-5564
 ●午前8時～午後8時

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 ①希望のプレゼント ②住所、氏名、年齢、性別、
 法 電話番号 ③現在購読の新聞名 ④さんぽみちへ
 のご意見・ご感想 ⑤読者からのお便りコーナー、テーマ「2025年、私は今年○○○」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
 中日新聞社内
 「さんぽみち東北12月号プレゼント」係

■メール ■LINE ■ホームページ

osano@fukukohko ID: @059fzwww 投稿フォームから
 -c.co.jp

※応募の際は「さんぽみち東北プレゼント係」と入力して下さい

越前海鮮倶楽部 手焼き工房
 たこロール(1個)引替券 **3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」
 チケット引換券
 4,000円と1,000円それぞれ **3人**
 詳しくはカラー面をご覧ください。

締め切りは12月20日(金)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。

した取り組みも多く、愛好家の裾野を広げようと奮闘している。「盆栽には「水やり3年」と言う言葉がある」と教えてくれたのは、会長の山本守男さん(73)。単に散水するのではなく、程良い水量のためにふさわしいハス口のじょうろを選び、横振り、縦振りと繊細に手を動かす。一人前になるのに3年はかかるということと「盆栽は育てること」と話し、続けて「盆栽によっては一世代にとどまらず、家督を引き継いでゆくように受け継がれていくものもある。世話には手間と時間がかかり、時には仕立て方を決める決断力も必要。多忙なため家族には不評なことも多いが、一言では言い表せない奥深い楽しみがある」と話してくれた。

MINIEの気になるお店をご紹介

物販・POPUPエリア

Rose Rosa flowers



どんな世代に贈っても喜ばれる、という「バルーンフラワー」(2,500円〜)。透明のバルーンの中にアーティフィシャルフラワーやドライフラワーなどを入れた新しいタイプのギフト向けフラワー。中にプレゼントとして贈りたいぬいぐるみなどを入れることもできるので、ぜひ相談を



胡蝶蘭と越前漆器のコラボ写真①19,800円 写真②33,000円 高級感があり、会社の開業や店舗の開店祝い、長寿祝いのギフトに最適

人気の無人販売所 コインロッカー「朝市くん」 あわら市

あわら市市郷3丁目のコインランドリー館の北入口には、近所の住民がひっきりなしに訪れて品ぞろえを確認するコインロッカーの無人販売所「朝市くん」がある。ずらりと並んだ168個のコインロッカーには葉もの野菜や根菜類、米などの農産物が入っている。目当てのロッカーに100円を入れて扉を開け、商品を受け取るシステム。(わずかだが200円設定のロッカーもある)ロッカーが空になると生産者が補充するが、すぐ売れてしまうので「マメにのぞきに来るのが買い物秘訣」だそう。取材中に会った女性は「市価より安いし、何より新鮮なのがうれしい」と頻りに利用している様子。「豆もち米など少量欲しいときに助かる」の声も聞か

れた。夏にはミニトマトが大人気で1日に何百袋も売れたことがあったとか。訪れる人が気軽に言葉交わし、ほのぼのとした雰囲気漂う人気の無人販売所だ。この施設を運営しているのは、あわら市と永平寺町でコインランドリーや無人精米所を展開している「無人館」。代表の館善三さんは「精米所やコインランドリー事業を始めて30年ほどになる。コインランドリーの需要が高まり、同業者が多くなってきたので「何か人が集まる特長を」と思いついたのが、コインロッカーの朝市くんだった」と話す。設置して15年ほどになるそうだ。朝市くんは、コインロッカー12個を1セットとして1カ月

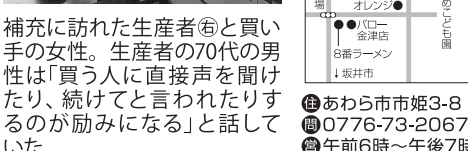
4,000円で貸し出している。借り手は育てた野菜や花、果物、米などを100円(もしくは200円)に見合った量を入れて販売。形が不ぞろいだったり見た目が悪かったりしても、買い手が納得すれば商談成立。販売手数料や値札付けなどの費用や手間は不要で売れたら日に何度も補充ができて売り上げも伸ばせるとあって、買い手だけでなく売り手にも人気のスポットだ。農産物などに限らず家庭に眠っているものの販売も可能なので、断捨離や終活にも活用できそうだ。館さんは「短期の契約やコインロッカーの管理代行など、柔軟に対応できるので相談してほしい」と話していた。



ずらりと並んだコインロッカー



中には新米2合が100円のロッカーも。「市販より安い!」と大量に購入する人もいます



補充に訪れた生産者(左)と買い手の女性。生産者の70代の男性は「買う人に直接声を聞けたり、続けてと言われたりするのが励みになる」と話していた

簡単♥おいしいクッキング〜 パーティにもどうぞ! 春巻きの皮で作る スイートポテトパイ

【材料】20個分
 サツマイモ… 大1個(約400g) 卵黄…………… 2個分
 春巻きの皮…………… 10枚 黒ゴマ…………… 適量
 牛乳…………… 80ml 塩…………… 少々
 砂糖…………… 大さじ1 薄力粉…………… 大さじ1
 バター…………… 20g 水…………… 大さじ1

【準備】
 ★を合わせて水溶性薄力粉を作る。春巻きの皮をキッチンバサミで十字に4等分し、水溶性薄力粉で2枚ずつ重ね合わせておく。

【作り方】
 ①サツマイモは皮をむき、約1cm幅の輪切りにした後、10分程度水にさらす。
 ②①の水気を切り、耐熱皿になるべく重ならないように並べ、ふんわりとラップをかける。サツマイモが柔らかくなるまで500Wの電子レンジで6分程度加熱する。
 ③②をボウルに移し、フォークなどでつぶしながら、牛乳とバター、卵黄1個分、塩を加え、滑らかになるまで混ぜる。
 ④準備した春巻きの皮に③を適量載せ、三角形になるように折りたたみ、水溶性薄力粉を縁に付け、びったりと包む。
 ⑤④を、クッキングシートを敷いたオープン天板に並べ、溶いた卵黄をハケで塗り、黒ゴマを飾る。
 ⑥170℃に予熱したオーブンで15分焼いたら出来上がり。
 ☆春巻きの皮は冷蔵庫に保存していつでも使っている場合は、2枚ずつはがせばOK
 ☆砂糖の量はサツマイモの甘味によって調節してください

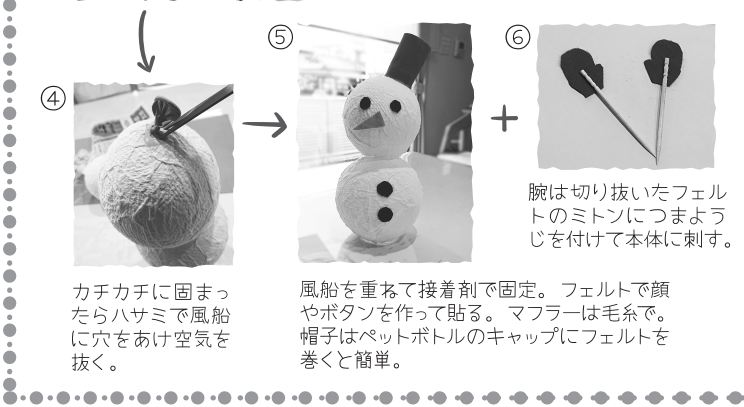


キッチンペーパーで 雪だるま



【用意するもの】 つまようじ、フェルト、キッチンペーパー、毛糸、接着剤、風船、筆

【作り方】
 ① 風船を膨らます(大小各1個)。
 ② 接着剤を水で2倍に薄めたものを使い、風船にキッチンペーパーを張り付けていく。キッチンペーパーは10センチ四方ほどに切ってから使う。
 ③ 良く乾かす(1〜2日)。物干しを使うと便利。ドライヤーを併用すると短縮。
 ④ カチカチに固まったらハサミで風船の穴をあけ空気を抜く。
 ⑤ 風船を重ねて接着剤で固定。フェルトで顔やボタンを作って貼る。マフラーは毛糸で。帽子はペットボトルのキャップにフェルトを巻くと簡単。
 ⑥ 頬は切り抜いたフェルトのミトンにつまようじを付けて本体に刺す。



スタッフ日記
 今年も残すところ1カ月。振り返るとこの1年、喜怒哀楽いろんなことがあり、なかでも「喜」の出来事多い1年でした。「さんぽみち公式ライン」のお友達も増え「さんぽみち新入社員のごみち」の活躍により、「おさんぽごみちのインスタグラム」も随時配信してきました。来年もさんぽみちやインスタグラムを通して「ふくい」の今を届けたいと思います。少し早いですが、1年間ご愛読ありがとうございました。これからさらに寒くなりますが、風邪などひかないようご自愛ください。

個人情報保護法 さんぽみちにお客さまに記入いただいた個人情報(さんぽみちお客さまの住所や氏名)は、適切に管理し、プレゼントのお届けに活用させていただきます。