

冠婚葬祭総合情報誌

全日本ニュース

発行：株式会社フォトサービス
TEL:03-5980-0290

※本誌に掲載している情報は、一部インターネットなどに掲載されている文献をもとに編集しておりますので、地域・風習等により異なる場合がございます。



700年の歴史を守っていく職人たちの共同工房「タケフナイビレッジ」



置物、飾り金具、漆塗りの技術が融合「越前草蓆」



由緒正しい社寺が建ち並ぶ「寺町通り」

現在、私たちが生活に欠かさない家具、越前草蓆も忘れてはなりません。幕末から明治初期に指物職人さんが集まり、現在「タンス町通り」と呼ばれる街並みが出来たそうです。

武生と隣町であった今立地区は越前和紙が有名な地域です。越前和紙は千五百年前、村里に紙漉きの技を伝えた川上御前の伝説から始まり、大滝、岩本、不老（おいず）、新在家、定友の五つの地区が歴史と規模を誇る和紙産地として「今立五箇（いまだてごか）」と呼ばれ、栄えてきました。

色々お伝えしましたが史料を調べてみて、私も初めて知ったことがあります。絵本画家で有名ないわさきちひろ

先日は京都にお住まいの飯田様からいただいたお便りには、こんなお手紙が入っていました。

「ふるさと紹介」のふうあちゃんのお手紙が目に入り（前号）、読ませていただきました。私の好きな北海道の景色がすぐ目の前に浮かんでくるように書かれており、とても感心いたしました。私も早や九十一歳を迎えようとしています。小学三年生の幼いあちゃんに負けないよう、私の生まれ育った故郷を書いてみようと思いをいたしました。（抜粋）

そして越前市武生の思い出が綴られています。

皆さん、ご存じですか、福井県越前市武生（たけふ）と云う町を。自慢する程の町ではないかも知れませんが、私にとっては生まれ育った故郷なのです。

でも、有名な歴史の町でもありません。その故郷を皆様へ知って頂きたいと、ペンをとりました。

武生の町は昔から越前打刃物、越前草蓆など、もの作りで有名な町なのです。

私の生家のお隣りは鍛冶屋さんで、朝早くからトッテンカン、トッテンカンと刃物を打つ音とフウ、フウといふごの音を聞きながら大きくなりました。越前打刃物には毎日の生活に必要な包丁や鎌、若い方達にはペーパーナイフなどもあり、七百年の伝統の技は、今や欧米諸国からも高く評価されています。

そして、私たちの生活に欠かさない家具、越前草蓆も忘れてはなりません。幕末から明治初期に指物職人さんが集まり、現在「タンス町通り」と呼ばれる街並みが出来たそうです。

武生と隣町であった今立地区は越前和紙が有名な地域です。越前和紙は千五百年前、村里に紙漉きの技を伝えた川上御前の伝説から始まり、大滝、岩本、不老（おいず）、新在家、定友の五つの地区が歴史と規模を誇る和紙産地として「今立五箇（いまだてごか）」と呼ばれ、栄えてきました。

色々お伝えしましたが史料を調べてみて、私も初めて知ったことがあります。絵本画家で有名ないわさきちひろ

飯田様、素敵なお手紙ありがとうございました。お電話でお話しさせていただきました。いただいた時も、かくしゃくとして活発なお声に正直驚かされました。いつまでもお元気で過ごしてください。今回は越前市の観光協会さんや和紙漉きや越前草蓆、「ちひろの生れた家」を訪問したことが、今、思い出されます。今まで武生がいわさきちひろさんの生誕地だと知らなかった。私のふるさと自慢がひとつ増えました。

他にも自慢できるグルメがあります。亡き父がお気に入りだった「越前おろしそば」です。一六〇二年府中（現越前市）城主として本多富正公が赴任した際、伴われて来た蕎麦師によつて、辛味大根のおろしを添えた食べ方が広まったと、言われているようです。是非、お時間があれば、昔ながらの伝統ある町、工芸品のあふれる町を訪ねてみて下さい。キット幸せな何かにめぐり逢えると思います。

飯田様、素敵なお手紙ありがとうございました。お電話でお話しさせていただきました。いただいた時も、かくしゃくとして活発なお声に正直驚かされました。いつまでもお元気で過ごしてください。今回は越前市の観光協会さんや和紙漉きや越前草蓆、「ちひろの生れた家」を訪問したことが、今、思い出されます。今まで武生がいわさきちひろさんの生誕地だと知らなかった。私のふるさと自慢がひとつ増えました。

他にも自慢できるグルメがあります。亡き父がお気に入りだった「越前おろしそば」です。一六〇二年府中（現越前市）城主として本多富正公が赴任した際、伴われて来た蕎麦師によつて、辛味大根のおろしを添えた食べ方が広まったと、言われているようです。是非、お時間があれば、昔ながらの伝統ある町、工芸品のあふれる町を訪ねてみて下さい。キット幸せな何かにめぐり逢えると思います。

今回のふるさと大変素晴らしいところでした。皆様のふるさと自慢も聞かせてください。お便りをお待ち申し上げます。

私若かりし頃ちひろさんのファンで、長野県の「安曇野ちひろ美術館」を訪れたことが、今、思い出されます。今まで武生がいわさきちひろさんの生誕地だと知らなかった。私のふるさと自慢がひとつ増えました。

他にも自慢できるグルメがあります。亡き父がお気に入りだった「越前おろしそば」です。一六〇二年府中（現越前市）城主として本多富正公が赴任した際、伴われて来た蕎麦師によつて、辛味大根のおろしを添えた食べ方が広まったと、言われているようです。是非、お時間があれば、昔ながらの伝統ある町、工芸品のあふれる町を訪ねてみて下さい。キット幸せな何かにめぐり逢えると思います。



御誕生寺で出会った猫



「越前そばの里」でおろしそばとソースカツ丼のセット



昔ながらの紙漉き工程を再現する「越前和紙の里 卯立の工芸館」

あなたのふるさとを皆様に紹介してみませんか？

皆様の故郷や第二の故郷の、おいしい食べ物・素敵な場所・歴史などをお聞かせください。ちょっとした絵画や写真でもあなたの思い出深い事なら大歓迎です。ぜひこの機会に多くの人に知ってもらい、あなたの故郷を皆様に紹介していただけないでしょうか？採用させていただいた方には謝礼として15,000円をお送りさせていただきます。次号の作成前（8月11日）までに記事の原稿をこちらから送ってください。右記の住所に1200文字くらいを目安に文章を書いていただき、お名前・ご住所・電話番号を記載の上郵便などでお送り下さい。次号（全国版）第一面に掲載させていただきます。なおお寄せいただいた原稿は使用できませんので、あらかじめご理解の上ご応募下さい。

応募先
〒170-0004東京都豊島区北大塚2-3-16 2F
株式会社フォトサービス 全日本ニュース係宛

ワクワク読書三昧 vol.10

旬のオモシロイ×ためになる本のご紹介、第10弾。通勤途中や、家事の合間にお楽しみください。

「記憶力日本一」を獲得し続ける著者が考案！飛躍的に記憶力をアップさせるオリジナルドリル！

記憶力を奪う元凶は「つまらない」だった！

「近ごろもの忘れが多くて、少し心配」「お客さまの顔と名前がなかなか覚えられない」または「資格試験の必須用語を暗記しないといけない」など、いろいろな場面で「もっと記憶力があつたら」と感じたことがあるかもしれません。そんな人も、若いころはほとんど覚えることができたのではないのでしょうか。

じつは記憶力をアップさせるヒントは子ども時代にあります。自分自身が子どものころのことや、あなたのお子さんのことを思い出してみてください。子どもは乗りものの種類やゲームのキャラクター名など、びっくりするぐらいたくさんを瞬時に覚えてしまいますよね。なぜたくさん覚えられるかというと、「ずばり「興味があるから」です。興味があるものにはワクワクしながら接しますね。こうした感情は、脳に大きなインパクトを残します。それが記憶の入り口である「海馬」の扉を開き、強く記憶に刻み込むのです。つまり脳にインパクトを与えて記憶に残りやすければ、簡単に覚えらるということです。しかし大人になると、覚えたいものはワクワクするものばかりではありません。でもご安心ください。この本では子どもの覚え方と同じように、脳にインパクトを与えて自然に記憶力をアップさせる方法をご紹介します。その方法とは、ものごとに対する見方を変えるだけ。それだけで、気づいたときには記憶できるようになっているのです。（省略）

効果アップのコツは集中して解こうとする意識

この本の長所は記憶テクニックが身につくことではなく、楽しみながら進めるうちに、気づいたら記憶できるようになること。ですからうまくできなくても悲観する必要はありません。

「ワクワク読書三昧 vol.10」に掲載いたしました本を抽選で各1名様にプレゼントいたします。応募方法はおハガキにお名前・ご住所・電話番号・希望の本の名前を記載の上、上記の住所までお送り下さい。当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

ん。たしかに完璧にできるに越したことはありませんが、それよりも、集中してドリルを解こうとすることに意味があります。制限時間はないので疲れたら答えを見たり、正解するまでの時間を計ったりと集中力維持の工夫をするのもいいでしょう。リラックスしながら、でも集中して取り組んでください。

ドリルは各章に12問ずつ、合計60問用意しました。最初から順番通りに進めても、興味のある章から始めてもかまいません。どちらの場合も、章ごとに行うのがおすすめです。単純計算で1日2問ずつ進めると約1か月、4問ずつで約2週間、集中して10問ずつ進めると約1週間で完了します。これはあくまで目安ですから、ご自分のペースで進めて問題ありません。行う時間帯も自由ですが、頭がよく働く「起きてから午前10時まで」「午後4時から夕食前まで」の時間を使うのもいいでしょう。とにかく大切なのは楽しみながら進めることです。

「序章 記憶力の秘密」より(一部省略・行替等変更)



「2019年度 記憶力日本選手権大会」優勝者、池田義博氏による一冊。記憶力をよくするカギは「ひらめき」。ドリルに取り組むうちにひらめきを得る意識「ひらめきセンサー」が身につけば、自然に記憶力がアップ！「今さら記憶力って上げるの？」と半信半疑の方もぜひ試してみてください。

「見るだけで勝手に記憶力がよくなるドリル」
池田 義博 / 著
出版社 / サンマーク出版
定価 / 1,300円 (税別)

こねねきポンポコの「スイカでハワイに行ける?ポコ!」の巻



スイカジュースの作り方

- ①厚さ4~5cmにスイカを切りましょう
- ②ボウルにザルをセットしスイカをすりおろします。(ザルは目の細かいのを使ってください)
- ③ザルにすりおろしたスイカが残りのオマケまでおしつけてすべて絞ります。(布巾をうつつかえ、絞っても大丈夫)
- ④グラスに入れたらできあがり!塩やはちみつを少々入れるとより味が引き立ちます。

余ったスイカにテーブルナイフで切り込みを入れるとグラスにさせますよ。

材料 (約3人分)
●スイカ (大玉約 1/8)
●塩やはちみつ (少々)