生活

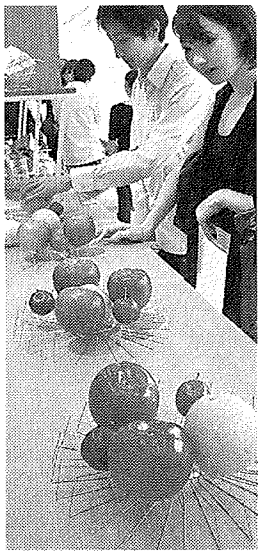
seikatsu@asahi.com

実用的、でもおしゃれ

福井の企業がデザイナーと キッチン用品発売へ

福井県の地場産業と東京のデザイナーによる共同企画で、新しいキッチン用品が生まれた。デザインに工夫を凝らしつつ、手頃な価格と実用性を考えた。インターネットや福井、東京の店で販売される予定だ。

ウサギなど動物の影絵をあしらったマイクロファイバーのふきん、野菜や果物を入れてつるせる色とりどりのレース製ネット、二重になった天板の間に収納ができるキリの食卓……。福井市の経済界でつくる「地域産業創造会議」がデザイナーを迎え、昨年4月に始めた「おいしいキッチンプロジェクト」の製品だ。



県内の5企業と5グループのデザイナーが二人三脚となって、台所や食卓まわりの製品を作った。たとえば、ステンレスのワイヤで作ったフルーツボウル＝写真。遠くから見ると果物がふわりと浮かんでみえる。

手がけた、工業部品メーカーの「山内スプリング製作所」（福井市）は「技術的にかなり試行錯誤したが、かわいらしいものができた」。デザインを担当した「フラスコ」（東京都）は「初めて扱う素材で戸惑ったが、いろいろ挑戦させてもらった」という。企画全体のデザインを指導したデザイナーの酒井俊彦さんは「福井らしさを強調したりデザインに凝りすぎたりするより、使いたいもの、価格を重視した」と話す。

ホームページ（http://www.o-kitchen.com）に商品リストがある。問い合わせは、リンクコーポレーションおいしいキッチン事業部（0776・23・4231）。

伝統的な家並みが続く八幡堀の橋に立つ白井真夫さん（右）＝滋賀県近江八幡市で

景観法

アイデア

律や自治
高さ規制
では、建
の届け出により
る罰則も盛り
村、自然公園ま
自治体は、景
を示す「景観計

が、03年、04年度に同市本行徳の寺社が多い寺町地区で開いた「景観まちづくり」の住民検討会。大学生

心部の住宅地に南北3・2キロ続く一之江境川親水公園の両側20メートルを対象に、規制力の強い「景観地区」を全

法をきっかけに、観光資源としてだけでなく、日々の生活の質を高める要素として景観を見直してほしい。

や景観をめぐる紛争などを考えると、今後は土地利用のあり方にも踏み込んだ議論が必要だろう。

ひとときお待たせしました

「大変長らくお待たせしました。紹介したい人がいるので、今度の日曜日お連れします」

一人住まいの娘から、こんなメールが届いたのは、8月のある暑い日のこと。もしや？と夫と私は顔を見合わせた。

この11月に39歳になる娘は、都内の小さなアパートに暮らしている。時々帰ってくる娘との会話は、いつのころからか結婚という言葉はタブーとなっていた。でも、親としては子の結婚を望みたい。娘はこのまま一生ひとりで暮らしていくのだろうか――と寂しい思いは隠しようもなかった。

語らずとも、そんな親の気持ちを感じ取っていたようで、「長らくお待たせしました」とのメールに私たちは苦笑した。

期待と不安の中で迎えた彼は、なかなかの好青年で、我が家にもやっと春が巡ってきたことを喜んだ。

「2月には、おじいちゃん、おばあちゃんになるのよ」

娘はおなかをさすって、彼と屈託なく笑う。そうか、私たちの命をつなぐ新しい命が、すでに育まれていたのか。

胎児の名は「はなちゃん」だという。

「はなちゃんがおばあちゃんに会いたいって(^o^)」。娘からのメールが今日も届く。

「おばあちゃんも会いたいなあ(^o^)」。娘よ！ ママは今、(^o^)である。

（さいたま市 大橋 かよ子 主婦・66歳）

料理メモ

野菜の沢煮わん

【主な材料】ゴボウ、ニンジン各4分の1本、大根厚さ3ミリ分、ミツバ4本、ネギ5分の1本、インゲン3本、だし2カップ

【作り方】ゴボウの皮を包丁でこそげ長さ3ミリのせん切りにし水にさらし、水気をきります。ニンジン、大根、ネギも同様に切り、インゲンは斜め薄切り。だし汁を温め、野菜を加え、塩小さじ4分の1、酒、しょうゆ各小さじ1を加えます。刻みミツバを散らします。1人前約35キロカロリー。（約10分・2人前）