



祖父の代からの三代目 豊川でただ一人の木彫刻師

木彫刻師 阿部武夫さん

木彫刻師阿部武夫さんは神社仏閣の建物を飾る彫刻をはじめ、面や置物などの木彫刻師として五十年以上この道一筋に精勤してきた。『農雲』と号し、工房は豊川稲荷近くの幸町にある。

木彫刻師の家に生まれた阿部さんは、名古屋での十年間の修行の後、豊川に戻り家業を次いだ。祖父の代から数えて三代目になる。阿部は豊川稲荷本殿の造営にあたって、十数人の彫刻師の一人として、本殿を飾る彫刻を彫った。

熱田神宮の木彫も手がけており、その縁で名の知れた社寺からの注文も多い。熱田神宮には三十年来乞われて一刀彫の干支の置物を納めている。毎年秋口から年末にかけては、千支の木彫に追われる。翌年一年が良いとなるように祈りながら、心を込めて彫る。

年末の風物詩として、新聞やテレビに取り上げられることが多く、ご存知の方も多いのではないかと思う。

作品は百年、二百年の単位で

ノミを通して木に魂を吹き込む。年を重ねていくうちにいい仕事ができるようになってきた。

「阿部の仕事」として残っていくので、どんな仕事を決して手は抜かないという。木彫はある程度の決まりの中で、自分なりの意匠を凝らす。そこに個性やオリジナリティがあり、百人百様の仕上がりがある。

阿部さんの仕事は、これまでのところ、どんな仕事も決して手は抜かないという。木彫はある程度の決まりの中で、自分なりの意匠を凝らす。そこに個性やオリジナリティがあり、百人百様の仕上がりがある。

阿部さんの手元に残されている

般若と天狗の面を拝見した。塗り

は施されていないが、鬼気迫る表

情はまるで魂が宿っているかのよ

うだ。コツコツと根気の要る仕事

だが、今日も阿部さんは工房でノ

ミを握る。木彫刻師は年々その数

を減らしているという。その匠の

技は絶やす後世に残していくな

ければならない。それは私達の世

代の責務である。

また、阿部さんは、三三九度の

獅子舞の指導者として、地元豊川

進雄神社の祭礼にも長く関わって

きた。伝統は時代とともに変化して

いくものだが、その中心にあるも

のだけは、変えずに守り伝えてい

こうと頑張っている。夏祭りが近づいてくると忙しくなるが、それ

は同時に阿部さんの大きな楽しみ

でもある。



地域トップクラスの「低価格葬儀」 | あおい葬祭は消費者に一番近い葬儀社を目指しています。
保存版

公営斎場をおすすめするポイント!!

- 火葬場が併設されているので、靈柩車・バス・タクシーが不要です。
- 親族控室有り(仮眠OK)
- お通夜・お葬式 初七日まで同じ式場でできます。
- 広い駐車場有り

家族・親族を中心に、こぢんまりと低予算で送る家族葬プランです。
宗旨・宗派を問わず、送る人・送られる人の想いをカタチにして送る家族葬です。

基本料金	157,500円
●基本料金に含まれるもの	お棺(前半幅尺) お骨壺 お遺体保管(ドライアイス) 1日分 枕静り 各種手続き代行 運営スタッフ 花束 小祭壇(中務用)

(式場使用料) 50,000円/2日(区域内住民) 審査料(火葬場併設 通夜・告別式での利用可能)

お葬式費用の名称は専門的で分かりにくい場合が多いので、急いでいても必ず総額費用を確認し、故人の遺志や送る側の気持ちを伝え、想いを「かたち」にしてくれる葬儀社を選ぶ必要があります。私たち「あおい葬祭」ではお葬式費用はもちろん、送る側の立場に立って分かりやすく、ひとつひとつ丁寧にご説明することを心掛けています。

緊急相談 ダイヤル **0532-34-1550**

年中無休・24時間受付対応
深夜・早朝でもご遠慮なくご相談ください。

火葬のみ(直葬)で故人を送る最もシンプルなプランです。

火葬のみ(直葬)プランとは、基本的に通夜・葬儀を執り行わない家族葬の新しいスタイルです。

火葬のみ(直葬)プラン

基本料金 **84,000円**

●基本料金に含まれるもの

お棺(前半幅尺) お骨壺 お遺体保管(ドライアイス) 1日分 枕静り 各種手続き代行 運営スタッフ 花束 小祭壇(中務用)

ご相談は無料です。ご遠慮なくお問い合わせください。●ご自宅・集会等での葬儀にも対応いたします。●生活保護受給者の方もご相談ください。

家族葬専門葬儀社 **あおい葬祭** 年中無休 24時間受付対応 **0532-34-1550** 豊橋市神野新田町ヘノ割28 ●ホームページ公開中! <http://www.aoisaisai.com> あおい葬祭 検索



「日本の良い風習と伝統を守りたい」

節句人形工芸士・代表取締役社長 清水文平

節句人形

子どもの健やかな成長を願う

株式会社三喜



節句人形「三喜」を知らない人は多いかも知れないが、実は知る人ぞ知る人形屋さんで、蒲郡市にある三喜の工房で作られた人形は首都圏の有名店や地元の店など、多くの人形店で販売されている。社長の祖父が綿布のハギレを衣裳に使って人形作りを始めてから創業八十余年。優しく穏やかな表情の四代目社長は現在四十四歳で、二十九歳から家業に従事して十五年になる。時代の変化に対応しながら、伝統技術を絶やすずに継承していく勢い、子供の成長を祈る祝事の場に同席できる喜びをかみしみながら人形作りをしている。人形は必ずなる部分に衣裳を着せながら形を整えていく、最後に頭を差し込んで完成させる。着付人形といわれる製法で、現在人形作りの主流となっている。頭や衣

装、お道具などはそれぞれの職人の手によって作られる。お顔はあまり人間に似せると、怖い顔になるので、人形として美しく優しい表情になるよう心がけるといふ。親しみやすさも大切な要素となる。その表情は職人さんによつて少しずつ違う。段飾りは従来は七段が多くたが、現代の住宅事情に合わせて、より小さく作るスタイルに変わってきた。伝統の技術を守りながら時代の変化にも対応する。

「貴重な良かった頃は、作れば作るだけ売れました。夜中に問屋さんのトラックが来て、出来上がりを持って人形を積んでいくんで「喜ばない」と社長。そんな時代が来るこそこそもうないかもしれないが、今はしっかりと腰を落ち着けて、いい



着物生まれのおひなさま 初花物語 ~序章~



株式会社 三喜

〒441-0104 須田郡須田町坂崎広野78 TEL(0564)62-2547
e-mail info@mikidoll.com http://www.mikidoll.com
営業時間 9:00~18:00 ゴールデンウイークまでは無休営業



西陣織金襷への袋張り



節句人形工芸士による手仕事



着せ付け

雛人形には子供の健やかな成長を祈る気持ちが込められている。絆毛糸は廃除され、人形は災難の身代わりとなって子供を守ってくれる。飾るのは節分過ぎから三月三日までを目標に、できれば年末には箱から出して、お正月はお人形と一緒に迎えたい。人形は触れて楽しむもの、もともと雛祭りは平安時代の雛遊びを起源としているので、子供にはどんどん触らせて遊ばせて欲しい。壊れたら人形屋さんに修理してもらいませい。

みんな子どもの成長を祈る雛祭り、これからも心豊かな日本古来の良き風習と伝統を大切に伝えています。



新ブランド「初花物語」

自社工房で人形を作っている三喜では、幸田の店舗で、節句人形「初花物語」のブランドで雛人形を販売している。量産品ではない味わいと遺りの良さをそのままに



韓国名家 唐辛子

ランチメニュー ニューアルオープン
ビミレバンで個室ランチ



唐辛子御膳(1,575円)

など盛り上がり。
他のお客様に迷惑をかけないよう、
お控えください。

韓国名家 唐辛子
KOREAN DINING

お申し込み・お問い合わせ
韓国名家 唐辛子

TEL0533-80-2750 MAP
豊川市牛久保駅前5-28-1
ランチ/11:00~14:00
平日・日曜
17:00~23:00(L022:30)
金・土曜
17:00~24:00(L023:30)
定休日/毎週月曜日



びゅあライフの 得 クーポン
日研農園イチゴ狩
100円引券

※大人お一人様につき100円引き
※1枚につき1グループ様まで
※他券との併用はできません
※有効期限: 23年2月28日まで

章姫

▼営業時間 / 10時 ~ 16時

小人600円

お申し込み・お問い合わせ
有限公司 日研農園

TEL0531-35-6854
田原市端町鳥屋道26
10:00~16:00 年中無休

渥美半島いちご狩り 日研農園

いちご

菜の花まつりで賑わう渥美半島
伊良湖岬の手前、国道42号線沿い
でいちご狩りが楽しめる。温室の中には、甘くて美味しい「章姫」
がいっぱい。しかも清潔で安全な
「水耕栽培」なので、安心してい
ちご狩りを楽しめます。

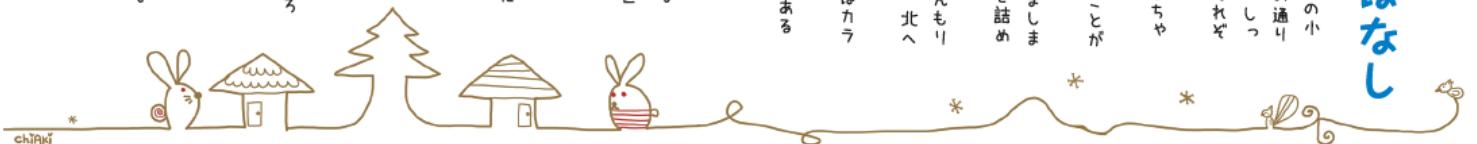
2月は低温のためいちご狩りがで
きない場合があるので、要事前問
い合わせ。

メロンの販売や、生花の宅配便
なども取り扱っているので、気軽に
立ち寄りたい。思わず振り出し
ものがあるかも知れない。

カラス君は答えました。
「空高く飛んで、雲の上にあるんだよ。」
その頃、ぐるぐるさんはリス君に会いました。
「リス君、さみのステキなことってなあに?」
リス君は答えました。
「僕の立派な前歯で、木の実を上手に食べる
ことさ。」

どんどんとんどん歩いている...
「なんどんとんどん歩いている...」
おうちに着くと、ちょうどぐるぐるさんも
暗くなつてきました。ステキなことが見つ
からなかつたけれど、しましまさんはおう
ちに帰ることにしました。

「なんだ、遠くに行かなくて、こんなところ
にあつたじやないか。」
「こんなに近くに、あつたじやないか。」
そして二人は、暖かい紅茶で乾杯し、一緒に
小倉トーストを食べました。
遠いようで近くの森のお話かもしませんね。



生活着・服飾雑貨

ぽけっとはうす

スプリングコート(A-H)19,950円
花柄ブラウス(パーク)9,345円
定番インナー 4,095円

TEL:0533-83-5885
営業時間:AM10:00~PM7:00
定休日:水曜・第2木曜



海鮮処 貴

豊川市金屋橋町22-12
電話 0533-89-8155
営業時間
17:00~22:00(オーダーストップ)
※日曜日は16:00開店
定休日/毎週月曜日
第3日・月曜日は連休

MAP



びゅあライフの 得 クーポン
海鮮処 貴
お食事のお客様に
ドリンク1杯 半額

※平成23年2月28日まで有効。
※ターボ券と併用不可。枚数はございません。
※他のクーポンとの併用はできません。



和食

海鮮処 貴

鍋料理で楽しむ
旬の新鮮食材

今年の冬は本当に寒い。

新鮮食材でおなじみの貴では、鍋料理が大人気。おすす

めの寄せ鍋は、新鮮魚介

がたっぷり入って800円。家族や、気心の知れた仲間とワイワイいつづく鍋は格別。身も心も暖まって、みんな大満足。

リーズナブルでアットホーメなお店なので、歓送迎会や各種会合に、人数や予算に応じて相談してみてはいかが。

みんな大満足。リーズナブルでアットホームなお店なので、歓送迎会や各種会合に、人数や予算に応じて相談してみてはいかが。

みんな大満足。リーズナブルでアットホーメなお店なので、歓送迎会や各種会合に、人数や予算に応じて相談してみてはいかが。

しましまさんと ぐるぐるさんのおはなし

あるところに、大きな樹をはさんで、二つの小さなうちがありました。そこには、名前の通り体の模様がしましまな「しましまさん」と、しつばがぐるぐるしている「ぐるぐるさん」がそれぞれ住んでいました。

そんな二人のことに、遠くの国に住む、「うーちゃん、から年賀状が届きました。

「あけましておめでとう。今年もステキなことがたくさんありますように。」

ステキなことってなんだろう?ぐるぐるさんもりゅックサックに水筒とビスケットを詰めて、北へ

て、南へ探しに行きました。

どんどん歩いていると...しましまさんはカラス君に会いました。

「カラス君、さみのステキなことってなににあるの?」

カラス君は答えました。
「空高く飛んで、雲の上にあるんだよ。」

その頃、ぐるぐるさんはリス君に会いました。

「リス君、さみのステキなことってなあに?」

リス君は答えました。
「僕の立派な前歯で、木の実を上手に食べる

ことさ。」

どんどんとんどん歩いている...
「なんどんとんどん歩いている...」

おうちに着くと、ちょうどぐるぐるさんも

暗くなつてきました。ステキなことが見つ

からなかつたけれど、しましまさんはおう

ちに帰ることにしました。

「おうちに着くと、ちょうどぐるぐるさんも

暗くなつてきました。ステキなことが見つ

からなかつたけれど、しましまさんはおう

ちに帰ることにしました。

「おうちに着くと、ちょうどぐるぐるさんも

暗くなつてきました。ステキなことが見つ

からなかつたけれど、しましまさんはおう

ちに帰ることにしました。

奥浜名湖ハンドクラフト展には職人のハートがあります

2011年2月26日 [SAT] 27日 [SUN]

奥浜名湖ハンドクラフト展



浜名湖レークサイドプラザ

手仕事職人さん大集合!!

器・ガラス・服飾
・やきもの・染織



日時/2011年2月26日(土)27日(日)

9:30~17:00[両日]

場所/浜名湖レークサイドプラザ内

リムノス(ミコノス地下1階)

入場
無料

豊川市高見町1丁目64-3
TEL:0533-83-5885
営業時間:AM10:00~PM7:00
定休日:水曜・第2木曜

奥浜名湖ハンドクラフト展には職人のハートがあります

2011年2月26日 [SAT] 27日 [SUN]

奥浜名湖ハンドクラフト展

in

HAND CRAFT

浜名湖レークサイドプラザ

手仕事職人さん大集合!!

器・ガラス・服飾
・やきもの・染織

日時/2011年2月26日(土)27日(日)

9:30~17:00[両日]

場所/浜名湖レークサイドプラザ内

リムノス(ミコノス地下1階)

入場
無料

プレゼント応募用紙

申込先 〒442-0022 豊川市東光町2-45 有限会社和田グラフィックス
TEL.0533-82-1735 FAX.0533-82-1736

ご希望のプレゼント

お名前

(男・女)

びゅあライフに対するご意見、ご要望などありましたらお書きください。

生年月日 年 月 日

ご住所 〒

お電話

E-mail

記入いただいた個人情報は、「びゅあライフ」および「びゅあライフ」からのお知らせをお送りするため以外には使用いたしません。また、第三者にも提供いたしません。

「豊川市自立支援協議会就労グループ」という障害者を持つ方の就労を支援する事業所のグループがあります。その就労グループが「豊川市障害者しごとネット」という団体を作りました。

「びゅあライフ」は事業所を利用する障害者を持つ方にボスティング(言別配布)をしていただき、その作業に対して「工賃」を支給して障害者自立支援の取り組みや、がんばる障害者のみなさんへの姿を紹介することも大きな目的です。

「びゅあライフ」は事業所を運営する障害者を持つ方にボスティング(言別配布)をしていただき、その作業に対して「工賃」を支給して障害者自立支援の取り組みや、がんばる障害者のみなさんの姿を紹介することも大きな目的です。

びゅあライフは障害のある方が戸別配付しています。



ステップ

エステティック&ヘア(豊橋市大井町)

Tap Tap

絵本(豊橋市石巻町)

豊生ら~ばるか

社会福祉法人(豊橋市蘿井町)

路面電車

喫茶(豊橋市前畠町)

マンボウ3

リサイクルショップ(蒲郡市府相町)

和・洋・中…なんでも有りの"焼きしゃぶ"♪

基本、特にルールはありません。しゃぶしゃぶ用鍋をホットプレートに変えてしゃぶしゃぶと焼きながら、あつたかアツアツをいただきましょう。※卓上にホットプレートを用意します。

【材料(5~6人前)】

牛肉500g

<季節や好みのお野菜> しいたけ類、なす、ブロッコリー、かぼちゃ、もやし、ニンジン、ビーマン、玉ねぎ、サンチなど

<調味料> 岩塩(塩)、胡椒、わさび(ホーステディッシュ)のすりおろし、レモン汁、付け脂(オリーブ油やバターなど)

<たれ> 剥り下、ごまだれ、甘味噌、おろしポン酢、レフォールソース、グレービーソース、とろけるチーズ、タルタルソース、甘酢たれなど

<お野菜以外> 焼き豆腐、しらたき、油揚げ、落き卵、焼のり、ご飯など

●和風のお召し上がり方

1.加熱したホットプレートに薄く付け脂を塗ります。

2.お肉をひと並びたいらに広げて焼き始めます。牛肉でも豚肉でもOKです。ただし豚肉の場合は中までしっかり焼きましょう。

3.上面に岩塩 胡椒をまんべんなく振りかけます。

4.ふつふつとお肉がしてきたら裏返し、チリチリと縮んで程良く焼けたら食べ頃です。まずはそのままのお肉の味を堪能しましょう。そしてまたわさび、レモン汁なども加えたりしてみてください。

5.次は全く違う味を作りましょう!同じ要領でしゃぶしゃぶと焼きながら、今度は塩味を付けずに割り下を振ります。じゅうぶん云う音とともにそれを絡めて頂きます。この時一緒にしたいたけ類、焼き豆腐、しらたき、油揚げなどを焼いてから絡めて見て下さい。落き卵を付けて食べるのもおススメです。

ここで一度ホットプレートが汚れたらキッチンペーパーで拭いて下さい。

6.そして再びお肉と季節や好みのお野菜などを一緒に焼き今までホットプレートで味付けせずに、別添えのごまだれやおろしポン酢 甘味噌などをぐらせて頂きましょう。

●洋風のお召し上がり方

付け脂のわりにオリーブ油かバターをお好みで塗ってお肉とナス、ブロッコリー、かぼちゃなどを焼き、レフォールソースやグレービーソース、チーズファンデュ風、タルタルソースなどで頂いてみてはいかがでしょうか?

この様にアイディア次第で全く違う味が楽しめて、簡単、楽々、冷蔵庫の余り物を使って、毎食でもOK!?(飽きず)何回も楽しめます(^^♪)/



●中華風のお召し上がり方

お肉と一緒に、もやしや細切りにしたニンジン、ビーマン、玉ねぎなどを炒め、甘酢だれをつけてお肉で巻いて食べるのもおススメです。更にサンチなどくるんで召し上がるのも美味しいです。

更に更に…焼のりとご飯で巻いたら“手巻き寿司”みたいですね。でも熱いのでおはしあお使い下さいね。

年も改まりましたね。今年は年女!! わたくしのスローガンは…!? かし信念や基本はぶれる事無く…! です。

気持ちも新たに頑張ります!! しかし信念や基本はぶれる事無く…! です。本当にありがたい事になりました。年末のお肉の予約時などには、お客様の方から先に「せひらあ ゴメンヨ!」などとお声掛けして頂く様なあります

さて皆さん『焼きしゃぶ』ってご存知ですか? 最近耳にしますが、これが中々楽ちんで、いろいろな味が楽しめます。しかも冷蔵庫の残り物も片づけられる! そして何より美味しい冬はお鍋も良ければ、『焼きしゃぶ』もどってもあったまりますヨ! おススメです



松井淳子さん
(豊川市在住)

和・洋・中…なんでも有りの「焼きしゃぶ」

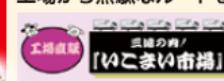
2月11日(金・祝) 1日限り 国府の市は肉の市 ご予約開始! 2月10日AMで締め切り 福引券でサーロインを当てよう~!



こちらは2月11日・当日お引き取りのみです。

- | | |
|-----------------------------|--------|
| 1. 豚ロース(いきは肩ロース)<1kg入り>1パック | 1,000円 |
| (切り方/普通スライス、カツ用カット100g×10枚) | |
| 2. 豚バラ<1kg入り>1パック | 900円 |
| (切り方/普通スライス:ブロック) | |
| 3. 豚モモ<1kg入り>1パック | 800円 |
| (切り方/普通スライス) | |
| 4. 豚小間切れ<1kg入り> | 700円 |
| | |
| 5. 牛切り落とし肉<1kg入り> | 1,500円 |
| | |
| 6. 牛超薄切り肉<1kg入り> | 1,500円 |
| | |
| 7. 牛スジ<500g入り>真空・冷凍> | 500円 |
| | |
| 8. 豚ホルモン<1kg入り>真空・解凍> | 1,000円 |
| | |
| 9. ホルモンヌミそたれ<180ml冷凍> | 300円 |
| | |
| 10. フランクフルト<1kg入り約30本> | 800円 |
| | |
| 11. あらびきワインナー<1kg入り約50本> | 1,000円 |
| | |

工場から無駄なルートを省いて直接ご自宅へ…だから新鮮・美味しい!・しかも安い!!!



“焼きしゃぶ”をつくろう~!!!

平成23年3月末日迄。限定各200セット限りで終了!!
ご予約はお早めに!!! (国府の市の日にも同時販売) クーポン券使用で通常価格の半額以下に!



◆お申し込み方法 必要事項をご記入し下記の方法でお申し込み下さい。

FAX 0533-88-6240 お電話 0533-88-2135

ご来店 久保町小深田10-1 Eメール info@matsui298.jp

郵送 〒442-0856 豊川市久保町小深田10-1
松井食肉産業(株)ネット事業部「いこまい市場」係

[必要事項]①商品名②数量③金額(送料は1式50円加算)

④お渡し方法(来店・宅配)⑤お客様の〒・住所・お名前・電話

⑥お届け先の〒・住所・お名前・電話

⑦お支払い方法(銀行振込・郵便振込・代引・クレジットカード)振込先は後日ご連絡します。

⑧お渡しもしくは、お届け希望日時 ⑨のし(有・無)

のしの場合は(無地・その他()/名入れ・無・有())

●お名前 様 TEL

●ご希望日時 月 日 時頃希望

福引券 サーロインを当てよう~
国府の市

クーポン券 焼きしゃぶ作ろう~!!
(松)(竹)(梅)特別価格!!

H23.2.11限り

ご予約の際、クーポン券使用と伝えて下さい

H23.3月末日販売

FAX

ご注文・ TEL.0533-88-2135
お問合せは FAX.0533-88-6240

製造
販売元

松井食肉産業株式会社

豊川市久保町小深田10-1(国道1号線沿い)

日・水曜定休 営業時間 9:00~17:00

お得な情報♪♪
いこまい市場 検索

ケータイアクセスはこちら

