

# 心を運ぶ絵手紙づくり

恵那市市民講座・出前講座講師

まえだ よしみ  
**前田 芳美さん**

大井町御所の前3・48歳



「人と会うことが本当に大好き！」  
頼もしいくらい元気な声で話すのは、  
市の市民講座や出前講座で講師を務  
めている前田芳美さん。

前田さんは、学生時代に保健・体育  
の教員資格を取得し、現在まで24年  
間、フリーのヘルスインスストラク  
ターとしてエアロピクスなどを教え  
ている。そんな前田さんが絵手紙に  
出合ったのは、今から約9年前。

「長女が幼稚園に入ったころ、思い  
がけない子どもの言葉や、家族や友  
だちとの思い出、感謝や励ましの気  
持ちを、『お母さん』だからこそ描け  
る愛情いっぱい絵手紙にしたら、  
子どもにとって宝物になると思い、  
絵手紙を描き始めました」

前田さんの絵手紙は、子どもに宛  
てたのをきっかけに、友だちや親し  
くなった人、お世話になった人など  
へも送るようになり、月に千枚以上  
はがきを購入するほどにもなった。

数え切れないほどの絵手紙を描き  
続ける中、絵手紙の楽しさを知って  
もらいたいと思い、周りの友だちか

ら「ぜひ、展示してたくさんの人に  
てもらったら」との後押しもあり、平  
成13年に「絵手紙絵本展―輝くあなた  
へのメッセージ」を恵那文化センター  
で開催しました。この展示には、前  
田さんの作品500枚が展示され、  
約千人の人が訪れました。中には  
絵手紙に涙を流す人もいたという。

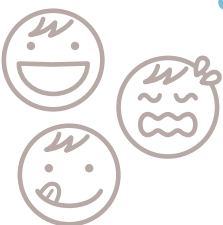
この展示が好評を呼び、翌年から  
はエアロピクスに加え、市民講座で  
絵手紙の講師を務める傍ら、「絵手紙  
の先生」として学校の教壇に立つこと  
となった。

「上手に書けなくてもいいんです。  
思いやる心や感謝する心、励ます心  
は、描く絵や言葉に素直に現れ、受け  
取った人から感謝の言葉も届きます。  
『ありがとう』の心が大切。一期一会、  
一枚の絵手紙が人と人をつないでく  
れる出逢いがあります」

現在は、エアロピクスより絵手紙  
の講師に引っ張りだこの前田さん。  
明るく素直な前田さんの人柄が、心  
に響く絵手紙を生み、今日も誰かに  
幸せと感動を運んでいる。

# Happy Birthday!

## 1才になりました



### 7月生まれのみんな、お誕生日おめでとう。



ほこのほら れいら  
**銚之原 麗娘ちゃん** H 18.7.4生  
れいちゃんお誕生日おめでと  
うね。愛嬌があって優しい麗娘  
ちゃん、これからも元気にすく  
すく育ってね。  
大井町

誠也さん・範子さん



ごとう あみ  
**後藤 愛実ちゃん** H 18.7.6生  
いつも元気で笑顔の愛実ちゃ  
ん。その笑顔はパパとママの宝  
物だよ。すくすく大きくなって  
思いやりのある子に育ってく  
れとうれしいな。  
東野

昭道さん・弥生さん



わだ まひろ  
**和田 茉紘ちゃん** H 18.7.6生  
まひろの笑顔はみんなの元気  
の源だよ。  
これからも、その笑顔をいっ  
ぱい見せてね。  
笠置町

優司さん・里恵さん



ながお たくま  
**長尾 匠真くん** H 18.7.6生  
大きな声で元気いっぱい、い  
つも笑顔の匠真くんはパパとマ  
マの大切な宝物。これからも感  
情豊かに伸び伸びと育ってね。  
大井町

初敏さん・裕子さん



てらざわ ゆうり  
**寺澤 侑里ちゃん** H 18.7.18生  
お誕生日おめでとう。いつも  
穏やかな侑里ちゃんに私たちは  
癒されています。ありがとう。  
お兄ちゃんと仲良く元気に育っ  
てね。  
明智町

真一さん・理恵さん



すずむら きさと  
**鈴村 起俐くん** H 18.7.28生  
お誕生日おめでとう。おなか  
の中にいるときから、みんなを  
支えてくれたきーくん。お姉  
ちゃんと仲良く元気に育ってね。  
中野方町

邦典さん・久美さん

8月に1歳の誕生日を迎えるお子さんの写真を募集します。写真(1人で写っているもの)の裏に住所、氏名(ふりがな)、生年月日、性別、電話番号、両親の氏名と簡単なコメントを添えて、7月13日(金)までにお申し込みください。申し込み多数の場合は先着順により掲載します。  
□申し込み・問い合わせ 〒509-7292 恵那市市長島町正家 恵那市役所まちづくり推進課広報広聴係 ☎26-2111 (内線319)

## 寒天の里お料理コンテスト受賞作品紹介

6月5日に開催されました「寒天の里 お料理コンテスト」で最優秀賞を受賞した作品を紹介します。ぜひ、一度お試しください。

### 【ヘルシーおやき(4人分)】

○材料 細寒天=7袋、木綿豆腐=2/3丁、ジャガイモ=300g、ひじき=2袋、ニンジン=20g、ゴボウ=30g、塩=小さじ1/2、小麦粉=大さじ4、だしの素=小さじ1/2、生姜じょう油=少々、レタス=付け合せ

①細寒天を水で洗って細かく切る。豆腐を水切りして15分ほどおく。ニンジンとゴボウは、ささがき。

②ジャガイモは茹でてつぶす。豆腐はレンジで水分を取

り、つぶす。

③ひじきはもどしてさっと茹で、水分を取る。

④ひじき・寒天・ニンジン・ゴボウに、塩と小麦粉とだしの素を混ぜて、豆腐とジャガイモの中に混ぜ、小さく丸める。

⑤フライパンに少しの油で焼き上げ、生姜じょう油でいただく。

