

地域を「ガスでつなぐ」快適暮らし情報誌

ガスナビ

Chikushi Gasnavi

季刊
vol.66 [FREE]
2023年
7月▶9月

夏に飛び出そう!



- 今日の食卓レシピ「旬の旨辛レシピ」
- 家族みんなでやってみよう! 「グリル調理をやってみよう!」
- 地域の〇〇みつけた! 「COCO & OUTDOOR PARADISE」
- まち・ひと・くら「株式会社やす武」のどか便利
- 「星に願いを☆」エピソード紹介
- 九州ハニーズ

ひとが、明日のエネルギー。

筑紫ガス
CHIKUSHI GAS

撮影場所: COCO&OUTDOOR PARADISE

発行編集

筑紫ガス株式会社

〒818-0061 福岡県筑紫野市紫ノ丁目12番10号

092(93)311(代)

https://www.chikushi-gas.co.jp/

ガスター

ガスファンヒーター
**早期予約
キャンペーン**
受付期間:8月6日(日)まで

暖房の目安
木造 11畳まで
コンクリート造 15畳まで

リンナイ SRC-365E
通常販売価格 19,800円(税込)を

早期予約値引
5,000円引き → **14,800円** (税込)

専用ガスコード 1m付

※販売は、当社ガスをご利用のお客様に限らせていただきます。
※商品の配達・取付は10月中旬よりご予約順に行います。
※商品の色は印刷の為、実物とは多少異なる場合がございます。

5秒で温風

- ニオイが気にならない
- 移動がラクラク
- 燃料補給の手間いらず

詳細はこちら

Honeys

応援よろしく
お願いします!

九州ハニーズは
8月におこなわれる
全日本女子硬式クラブ
野球選手権大会に
出場します。

筑紫ガスは
公式スポンサー
として
九州ハニーズを
応援しています!

九州ハニーズ information

\HPはこちら/
\インスタはこちら/

試合日等は、随時公開予定です。
詳しくは九州ハニーズのホームページをご確認ください。

今号の表紙

今号のモデル辰巳桜輝(おうき)くん。お母さんのあす香さんと話題のアウトドア施設「COCO&OUTDOOR PARADISE」で、夏の太陽よりも輝いていました!

ガスナビに登場してくれるご家族を大募集!
詳細はHPをご覧ください。

ご家族大募集! 撮影した全ての写真データを進呈!

プロカメラマンが撮影した、全ての写真データをDVDに収めてプレゼント!
家族のイベントの一つとして、記念になる思い出作りを体験しませんか?

LINE公式の友だち募集!

QRコードからLINE友達追加で、お得情報をGET!

nodocaの情報
@chikushigas_nodoca

地域の飲食店情報: @chikushi_gas
地域の情報紹介: @chikushigas_jimotoki

大募集

あったかい思い出
エピソード大募集

心が温かくなった思い出や、実際にぬくもりを体感した思い出など、「温かい」にまつわるエピソードをお聞かせください。 ※冬号にて紹介します。

受付締切: 2023年10月31日(火) 消印有効

応募方法

◎インターネットの場合
右のQRコードにアクセスしていただき、アンケートフォームに従ってご応募ください。

◎はがきの場合
郵便はがきにエピソードと必要事項(右参照)を明記の上、「ガスナビ」アンケート係までお送りください。

誌面に掲載しきれなかったエピソードも電子ブックで公開中!

◎エピソード
●ご住所
●お名前
●ハンドルネーム
●年齢 ●性別
●ご職業
●お電話番号
●ガスナビの感想

エピソードはガスナビの中で紹介させていただきます。
お寄せいただいた方の中から抽選でプレゼント!是非ご応募ください!

ゆめタウン商品券 3,000円分

5名様

※当選発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

ご応募お待ちしております!

Recipe

A Sommelier Of Vegetables Does Recommending.

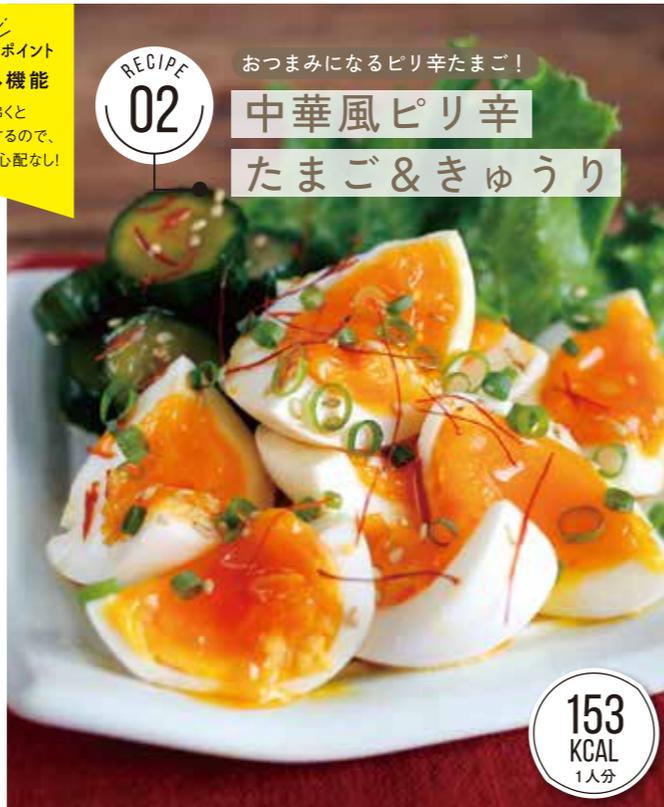
材料 2人分

醤油	大さじ2	卵	2個
ごま油	小さじ2	きゅうり	1本
砂糖	小さじ1	小ねぎ(小口切り)	少々
A 鶏がらスープの素	小さじ1/2	糸唐辛子	適宜
ラー油	小さじ1/3		
白ごま	小さじ1		
おろしにんにく	少々		

作り方

- 調味料Aを混ぜ合わせる。
- 鍋に水を入れ、沸騰したらお玉を使って卵をそっと入れる。約7分加熱し、すぐに氷水にとる。
- きゅうりは7mmの厚さの小口切りにし、半量の01に30分ほど漬け込む。
- 卵は殻をむき、食べやすい大きさに切る。器に卵ときゅうりを盛り付け、残りの01をまわしかけ、小ねぎと糸唐辛子を散らす。

POINT きゅうりは保存袋(ビニール袋等)に入れ、1~2分揉み、空気を抜いて封を閉じると短時間で味がしっかり♪



RECIPE 02

中華風ピリ辛 たまご&きゅうり

153 KCAL 1人分

おいしいワンポイント
湯沸かし機能
お湯が沸くと
自動で消火するので、
吹きこぼれの心配なし!

作り方
02
に便利!

ちょっと裏ワザ
グリル調理を
使ってみよう

グリルに対応した
プレートパンを使うと、
食材をひっくり返さずに
焼き色が付けられます。

作り方
02
に便利!



114 KCAL 1人分

RECIPE 03

焼きパイナップル

材料

パイナップル	300g	シナモン	適宜
バター	10g	バニラアイス	適宜
		ミント	適宜

作り方

- パイナップルを食べやすい大きさに切る。
- グリルパンにバターを熱し、01を入れ、全面に焼き色をつける。
- 器に盛り付け、シナモンパウダーを振る。お好みでバニラアイスとミントを添える。

POINT ラム酒やブランデーをかけていただくと、大人のスイーツに仕上がります。

2人分

野菜ソムリエがオススメする

今日の食卓

A Sommelier Of Vegetables Does Recommending.

Recipe

子どもが喜ぶ♪楽しいレシピ

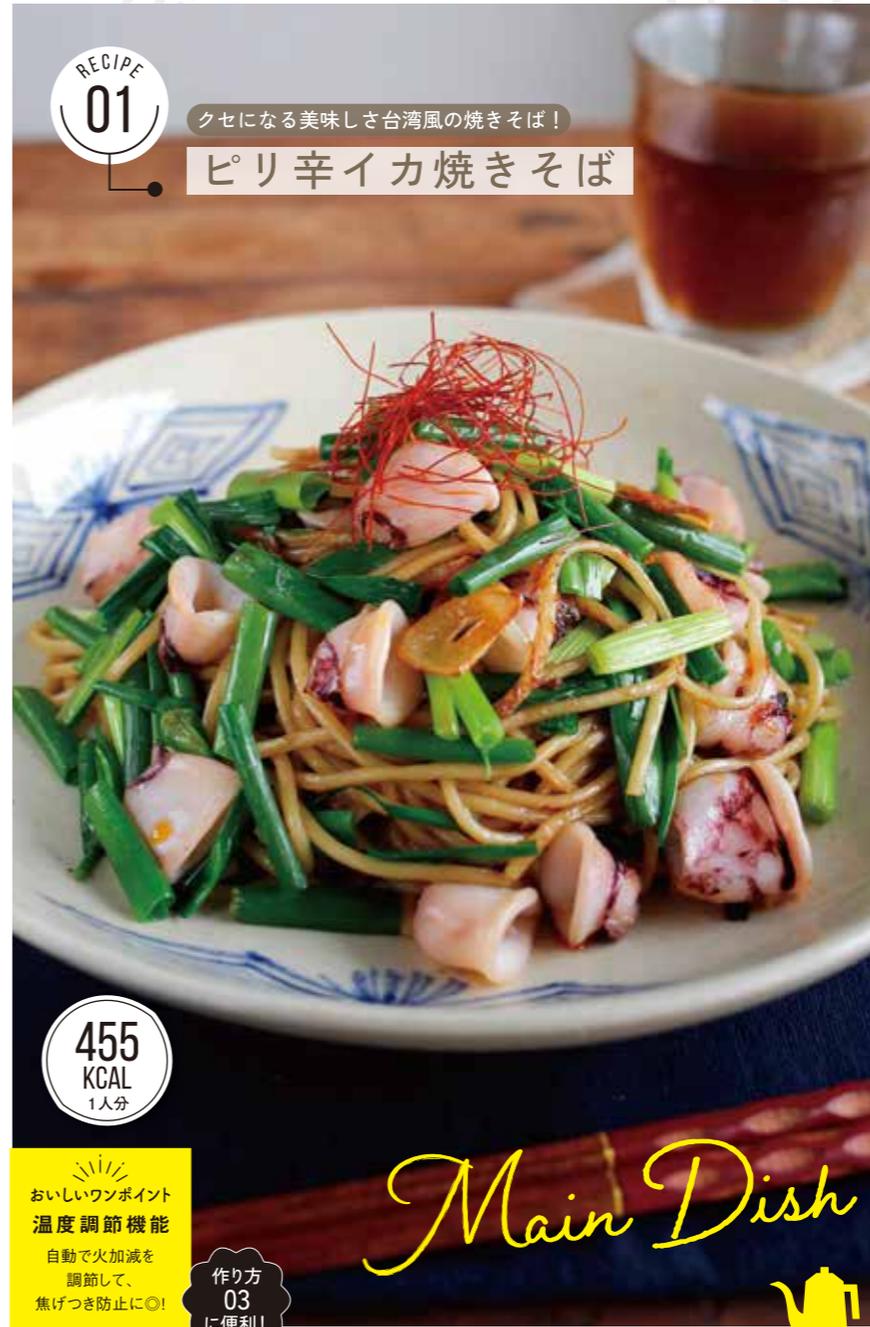


旬の旨辛レシピ

夏を元気に乗り切る
いよいよ夏本番! 体力も食欲も落ちる季節。そんな夏に負けない旨辛レシピを紹介! 子どもも大丈夫なピリ辛なので、ぜひチャレンジしてみてくださいね。

RECIPE 01

ピリ辛イカ焼きそば



455 KCAL 1人分

おいしいワンポイント
温度調節機能

自動で火加減を
調節して、
焦げつき防止に◎!

作り方
03
に便利!

材料

イカ	150g	水	大さじ2
小ねぎ	10本	オイスターソース	大さじ1
にんにく	1片	醤油	小さじ1
糸唐辛子	1本	A 砂糖	小さじ1/2
焼きそば麺	2袋	鶏ガラスープ	小さじ1/3
酒	小さじ2	糸唐辛子	適宜
ごま油	大さじ1	ラー油	適宜

POINT 糸唐辛子、ラー油の量は好みで調整してください。

作り方

- イカは食べやすく切り、酒を振る。小ねぎは3cmの長さに切り、にんにくは薄切りにする。
- フライパンにごま油とにんにく、糸唐辛子を入れて弱火でじっくり加熱し、香りが立ったらイカを入れ、中火でさっと炒める。
- 焼きそば麺と水大さじ2を入れ、ほぐしながら1分ほど炒める。小ねぎと混ぜ合わせたAを入れ、全体を絡める。
- 器に盛り付け、糸唐辛子を飾り、お好みでラー油をかける。

※P3-4のグリル調理の紹介も要チェック♪



Siセンサーコンロ

- 立ち消え安全装置
炎が消えても、ガスを自動でストップ
- 消し忘れ消火機能
火を消し忘れても、一定時間で消火
- 調理油加熱防止装置
油の温度が上がりすぎると自動消火



メニュー監修
野菜ソムリエ上級プロ・フードコーディネーター 久保 ゆりか先生
九州初・全国最年少で野菜ソムリエ上級プロの資格を取得。書籍やWEB等へ掲載する料理撮影、フードコーディネーター、各種メディアへの出演の他、飲食店のメニュー監修、商品開発など多方面で活動中。
Instagramにて、野菜・果物、日々の暮らしの情報を発信中





家族みんなで
やってみよう！
Let's Challenge!



パパでも簡単♪

シーン別活用法



●休日にやってみよう！『クッキー』

短時間で高温になるので、コンパクトなオーブンとしてお菓子作りにも活用できるグリル。クッキーを焼く前に約3分ほど予熱をし、グリルプレートを利用するのがオススメです。楽しいティータイムが待っていますよ。

グリルを使った
レシピが
盛りだくさん♪



レシピ参考
リンナイ
スマイルクッキング

●忙しい朝にやってみよう！『プレートセット』

食パンや食材を並べてグリル一つで朝食もバッチリ。食パンの上に卵をのせて焼けば、目玉焼きトーストだってパパッと調理。トースターやフライパンも必要ないので、片付けもラクチンで、忙しい朝の力強い味方です。

●料理が苦手な方こそ、やってみよう！『からあげ、ローストビーフ』

グリルプレートやグリル用のダッチオーブンを使えば料理のバリエーションがぐんと広がって、手の込んだ料理もカンタンに。焼く、蒸す、煮る、ノンフライで揚げるなど、火加減調整が自動なのでおいしく仕上がります。“グリルは魚焼きだけ”なんて、もう言わせません！



専用バーナーが
調理後の煙を焼き切るので
魚焼き後の庫内の
ニオイも気にならない！



グリル活用例

実はグリル一つで朝食プレートだって簡単。食パンは網に直に乗せて、ソーセージはアルミホイルを敷いて、茹で野菜はアルミホイルに包んで、加熱するだけ。お肉料理もグリルにお任せ。鶏もも肉は火加減調整もいらず、上下の直火で焼きあげるの、皮はパリッと肉はジューシーに仕上がります。しなしなになりがちな揚げ物の温めなおし、グリルを使えば余分な水分を飛ばし、放射熱でカリッと香ばしく、揚げたてのサクサク感がよみがえりますよ。



注意

- ①水無しグリルの場合は、受け皿に水やグリルシート、アルミホイルなどを敷かずにご使用してください。
- ②食材がバーナーや点火プラグ付近に触れないよう注意してください。



お手入れもラクラク！

グリルプレートやグリル用のダッチオーブンといったグリル専用調理器が充実した今、庫内が汚れることも少なく、汚れの飛び散りをガードするサイドも取り外し可能で丸洗いOKなど、手入れがしやすい工夫がたくさん施されています。



助かるわ！



今回の
まとめ
コンロのグリル＝最強の調理機器！
家族みんなでグリルを活用してみよう！

PICK UP!

最新ガスコンロはココがすごい！

最新のガスコンロは調理性能が向上し、自動調理機能が搭載されています。専用のスマホアプリとの連動もできるので掲載のレシピからメニューを選んでコンロに送信。食材を下ごしらえし、点火ボタンを押したら、あとはコンロが火加減を自動で設定し、調理後に火を止めます。アプリがなくても、主なメニューはボタンでラクラク調理。キッチンから「ラク家事」をサポートします！



※写真はRinnai製「デリシア」です



家族みんなで
やってみよう！
Let's Challenge!

お手軽！便利な

ラク家事の強い味方 グリル調理をやってみよう！

「コンロのグリル＝魚を焼くためのもの」というイメージがある方多いのでは
ないでしょうか？実はグリルは肉や野菜料理のほか、トーストやピザ、お菓子を
焼いたり、揚げ物の温め直しなどにも幅広く使える万能調理器なんです！
この特集を参考に、家族みんなで早速トライしてみましよう！



見どころ 03

ACTIVITY

子どもから大人まで
冒険心くすぐられるプレイランド



園内にはアクティビティも充実!「キッズランド」ではブランコやミニボルダリングなど、子ども達が夢中になる遊具が揃っています。敷地内を楽しく巡れるミニジープや大人気の電動キックボードも!自転車、バスケットゴールやキャッチボールなどのお馴染みのアクティビティから、スケートボード(持ち込み可)、ロープ上でバランスを楽しむスラックラインなど、新しい遊びが体験できます。時には電子機器をOFFにして、子どもも大人も思い切り身体を使ってみませんか。

※アクティビティの使用はキャンプ・BBQご利用の方に限りです

食べどころ

王子カレー筑紫野店



辛い
お子様メニューも
あります!

一番人気の「レディースランチ」(選べるカレー、ハーフナンorハーフチーズナンorライス、ミニサラダ、バーベキュー、デザート、選べるドリンク、1,250円)

30種類のスパイスを使った本格的な22種類のカレーを、0~10段階の好みの辛さで味わえます。インド直輸入、こだわりの窯で焼き上げたナンは、外はカリッと中はふんわり。チーズとハチミツがクセになるチーズナンもお見逃しなく。5種類のカレー(チキンカレー、野菜カレー、ポークカレー、海老カレー、ひき肉カレー)から選べる「レディースランチ」や「チーズナンランチ」(各1,250円)などメニューも豊富。その他、「ナマステコース」や「飲み放題コース」などお得なコースメニューも利用してみてください!



〒筑紫野市原田836-4
☎092-926-7553
🕒11:00~15:00
17:00~22:00
🚗無休
🚗あり

お得なクーポンは
こちらから♪



見どころ 01

COP CAFE & DOG RUN

ハワイアンもイタリアンも絶品!
会員登録なしで気軽に楽しめる

敷地内のカフェでは「ロコモコ」や「エッグベネディクト」など南国情緒あふれるハワイアン料理やイタリアンが味わえます。福岡市平尾の人気店「MOMOTOSE」とのコラボメニュー「ミートパイ」のほか、「特製ピザ」や「クロックムッシュ」などが楽しめます。おすすめは、共同開発のスフレパンケーキ3種類。食事としても大満足の「ハニーバター」、旬のフルーツたっぷりの「フルーツ」、デザート系の「チョコ」があります。リードフックのあるテラス席では、ワンちゃんも一緒に過ごせますよ。

- カフェメニュー
- ・ロコモコ/エッグベネディクト:1,500円
 - ・ミートパイ:1,400円
 - ・スフレパンケーキ(ハニーバター/フルーツ):1,900円、(チョコ):1,800円
 - ・営業日=金・土・日・祝 ・営業時間=10:00~16:00



会員になると
ドッグランも
利用できるワント



地域の
〇〇
みつけた!



COP COCO&OUTDOOR PARADISE

街中なのに、青々とした天然芝やヤシの木に囲まれたリゾート感あふれるスポット「COCO&OUTDOOR PARADISE」が、2022年9月にオープンしました。キャンプビギナーや小さな子ども連れなど、アウトドア初心者にも利用しやすい配慮がいっぱい。愛犬も同伴OKなので、みんなのびのびと過ごせる極上リゾート体験に出掛けましょう!



住所=筑紫野市筑紫1005-1
☎092-710-3701
営業時間=10:00~17:00
定休日=水・木曜
駐車場=有
※代表者1名の会員登録(カード発行手数料1,100円、有効期限なし)が必要。カフェのみの利用は、会員登録不要。
※記事内の価格はすべて消費税込



見どころ 02

CAMP&SAUNA

初心者から達人まで
みんなが楽しめるアウトドアライフ



天然姫高麗芝の香りも爽やかなサイトは、ゆったりスペースで焚き火もOK。すぐ横に車を止められるので、荷物の出し入れもスムーズです。手ぶらでキャンプができるプランもあり(要予約有料)。スタッフのサポートがあるので、キャンプ初心者でも安心です。バリアフリーのシャワーやトイレも完備しているので、キャンプ未経験の人も快適に体験できます。ワイルドに過ごしたい人には、原生林サイトもあり。日帰りキャンプも利用できます。話題のテントサウナは、自分で薪をくべてマイペースに楽しめます。ほてった身体は天然水を使った大理石の水風呂でクールダウンし、緑豊かな中で外気浴。もちろん、サウナだけの利用も可能です。施設内の水はすべて地下400mから汲み上げた天然水を使用。飲料用には浄水器を通して使っています。



- 利用料金
- ・レギュラーサイト:4人7,920円~
 - ・自帰リキャンプ:1サイト5,280円~
 - ・原生林サイト:1人2,200円~
 - ・テントサウナ:4人用平日4,400円~ 8人用平日8,800円~

見どころ 04

※写真はイメージです



BBQ

食材持ち込みでも、手ぶらでもOK!

BBQコンロやテーブル付きサイトで、好きな食材や飲み物を持参すれば思い思いにBBQやキャンプ飯を味わえます。道具やお肉の準備はないけれどBBQをしたいという人には、「お肉付日帰りBBQプラン」がおすすめ。野菜や飲み物は自由に持ち込みOK!。3日前までにご予約ください。また、JR原田駅が西鉄筑紫駅までの無料送迎もあるので、気軽に利用を!

- 利用料金
- ・食材持ち込みBBQ:1サイト7,920円~
 - ・お肉ドリンク付BBQ:1人4,500円~ (※4人以上~利用可)





近年では少なくなった伝統技法の一つ「ドイツ壁」。銅葺きのひさしとともに年を重ねるごとに深い味わいを増す



梅ヶ枝餅 やす武本店

住／太宰府市府 2-7-16
(太宰府天満宮参道)
☎092-922-5079
営／8:30-18:00
休／不定休



毎月17日は「古代米の日」、25日は「よもぎの日」



毎月17日と25日はそれぞれの味の梅ヶ枝餅を販売。包装紙や手提げ袋、販売員の制服に至るまで色を揃え、参拝者をお迎えする



梅ヶ枝餅製造の工房や通路には、佐賀の陶芸家による一枚一枚表情の違う千枚以上の陶板を採用



美しく焼き上げられた梅ヶ枝餅は1個150円。細部に至るまでこだわりを込めた包装紙や手提げ袋は、形や大きさに合わせて、枝梅文の一つ一つが手描きされている



今日あるだけの姿ではなく、年を重ねるごとに美しく変化する...100年後にあるべき姿を想像しながら改装された店舗



「六座」にちなみ六角形を加工した「やす武」の商標



石を手彫りし、汲み上げた井戸水を利用した門口の手水



店舗のあちこちにある細やかな設えを採すのも楽しい



美しい木目を生かした米松の天井には、「六座」にちなんだ意匠が凝らされた照明が組み込まれている

50年後、100年後の
未来を見据えた
私たちの
「さいふまいりのおもてなし」を



株式会社やす武

専務取締役 玻座真 彩子さん

福岡県太宰府市出身。福岡大学経済学部卒。株式会社やす武 経営企画担当。太宰府天満宮の参道に生まれ、境内や参道周辺を遊び場に幼少期を過ごす。「やす武」に携わるようになってからは、太宰府の魅力さをさらに高めるべく、「さいふまいりのおもてなし」を経営理念に据えて経営企画を進めている。2児の母、座右の銘は「健康第一」。

鎌倉時代から続く「六座」と引き継がれる伝統芸能「竹の曲(ぼんこ)」

「安武家」の歴史は古く、すでに鎌倉時代には門前町で日用品などを扱う小間物屋を営み、担い商いの取りまどめを行っていました。その頃、米屋や染物屋、鍛冶屋などの6つの業者の頭と、今という商工業組合のような組織を組んでいました。それが「六座」です。

六座は地域経済の発展に大きく貢献したといわれ、市の繁盛を願って観世音寺や天満宮に奉納していました。その頃に六座が身に着けていた能面が、現在も伝わっています。今でも天満宮の神幸式大祭に参列し、式の最後には御本殿で、鎌倉時代頃から六座に脈々と受け継がれてきた芸能「竹の曲」を奉納します。福岡県無形民俗文化財で、今年2月には太宰府市民遺産にもなりました。

素材の味を生かした
こだわりの梅ヶ枝餅

梅ヶ枝餅は江戸時代後期から太宰府参拝客の土産物として売られるようになったそうです。「やす武」が太宰府の参道で梅ヶ枝餅の販売を始めたのは、大正昭和初期頃。
当店のあんこは、北海道十勝産の銘柄小豆「雅」のみを使って、素材の味を引き出すために丁寧に灰汁取りをし、小豆の風味を生かして仕上げられています。また、気温に合わせて火加減や焼き時間を調整し、あんこがはみ出さないように見た目にもこだわった、おいしく美しい梅ヶ枝餅に焼き上げています。
店頭でできたての熱々を味わって、

100年変わらないものを目指して
地域の未来のためにできること

コロナ禍でお客様がいない状態が続いた時、既存の商いを俯瞰して見直す時間ができました。
連続と受け継がれてきた歴史を振り返った時、今あるものは未来からの大切な預かりものだと、ことに気付きました。そこで「さいふまいりのおもてなし」を軸に未来へ繋いでいく、そういう想いを込めて改装することにしました。
地元九州の職人の手仕事に敬意を表し、例えば外観には八女の左官職人によるドイツ壁、通路や梅ヶ枝餅工房の背景には佐賀の陶芸家による陶板を使わせていただきました。それらは今美しいだけでなく、歳月を経ることで新たな表情が加わり、深みを増すものばかりです。
それと同時に、お店に来られたお客様は、私たちのお客様である以前に、天満宮の参拝者だということにも意識を向け、「梅ヶ枝餅を購入された参拝客が、それを手にして歩く姿も参道の景色」と包装紙や手提げ袋にも徹底してこだわりぬいて仕上げました。
つい先日、毎日店の前を散歩されるご近所の方から、生花などのお店の設えをお誉めいただいたことがありました。こうした地域の方とのふれあいが大切にし、私たちの「さいふまいりのおもてなし」とは何なのか、地域の未来に向けてできることは何なのかを考えながら、100年変わらないものを目指して、「いつと思っています」。



読者からの質問に お答えします!

ガスナビ冬号(vol.64)でおこなった読者アンケートでいただいた、nodocaに関する質問にお答えします。ぜひ参考にされて、気軽に足を運んでみてください。



レンタル利用・TEAを楽しむ会

Q:nodocaってどんな施設?

A:nodocaとは2022年4月にオープンした筑紫ガスの複合施設です。1つの建物の中にカフェ・レンタルスペース・キッチン・ショールームが入っています。「火のある暮らしっていいね」と思ってもらえるような、地域の人々が集う「あったかい地域のコミュニケーションスポット」を目指しています。

Q:何が出来るの?

A:料理教室やワークショップの受講、レンタルスペースの利用、ガス機器の見学・体感ができます。もちろん、カフェだけでもご利用いただけます。

Q:誰でも入っていいの? 予約は必要?

A:どなたでも予約なしで利用いただけます。料理教室の受講やレンタルスペースの利用など一部予約が必要となります。
■要予約:料理教室受講、ワークショップ受講、レンタル利用
※予約はホームページにて受け付けております。



暖炉が作り出すくつろぎの空間。カフェを楽しみながら読書や仕事も!



nodoca基本情報

〒筑紫野市二日市中央2丁目10-10
☎092-917-6611
🕒9:30~17:00
🗓️月曜・祝日・年末年始・夏季
🚶JR二日市駅より徒歩1分、
西鉄紫駅より徒歩5分
📍5台(施設東側)
※キッズスペースあり



[nodoca]
公式ホームページは
こちら!



講座案内



9月

- 5日(火) 10:00~13:00
料理教室「秋のフライを愉しむレッスン」
講師:キッチンカフェkiwa 木和 幸子先生
- 10日(日) 10:00~12:30
親子教室「巨大ぶどうパン」
講師:Megmagパンとおやつ教室 古閑 美紀先生
- 12日(火) 10:00~13:00
料理教室「アフタヌーンティーレッスン」
講師:TERASU 松野 路由先生
- 21日(木) 10:00~13:00
料理教室「秋のおもてなし和ごはん+
簡単フルーツカッティング」
講師:野菜ソムリエプロ 森田 由美子先生

※写真はイメージです



予約について

講座の受付は **先着順** です
【予約受付:8月1日(火)19時~】
予約開始はLINEにてお知らせします

ご予約は
こちらから



※講座の詳細な内容やその他ワークショップなどはホームページからご確認ください。

沢山のご応募
ありがとうございました!

4月
共無事に新1年生
になりました。2人共
楽しく元気に学校に通え
ますように。ころすけ45歳
会社員

星に願いを☆ エピソードご紹介

も家族にとっても分からない事ばかりの中で
色々我慢もして頑張ってきました。人生で
1度きりしかない中学受験です!なんとか
本人の希望通りの学校に無事合格できるよ
うに叶えて欲しいです!
トモババ 36歳 会社員

今年
は上の娘が
中学受験を
します。本人にとっ
て



沖
縄で喫茶店を
開きたいです。
ねこすき 55歳 主婦

と
思っています。も
ちろん本人の気持ち
が大好きですが、も
し宝塚に入りたいと
いえば全力で応援
する気です!
レヒビエ 伝説37歳 主婦

宝塚が、大好きな私。子供二人は女の子
なので、どちらか一人でも良いからタカ
ラジエヌになってくれないかなあ!と思っ
ています!小さい頃から宝塚のDVDをみた
りして、歌ったり踊ったりしているので、こ
のままタカラジエヌへの道に行っていな
い

家族みんなで別府に行って温泉にはい
たいー!!
ちゅたん 5歳 幼稚園児

50

年前に別れた彼女に逢いたい☆
たけくんママ 38歳 パート

私は、4歳の男の子を持つシングル
マザーです。仕事&子育てに奮闘
中の毎日です。子供が大きくなるにつ
れて、この子にも新しいパパを見つけて
あげたいなあと、どうか素敵な人と巡り
会えますように:星に願いを込めて☆



私の
願い事は、若かえりたい。そして
天国に行ってしまった母に夢の中
でもいから会いたい:期待していま
したが一度も夢中などはたつてはくれ
ません。
むめ 63歳 専業主婦



広
いお家に住みたい!
なかなこ パート 40歳

4
歳の孫娘はアイスクリームが食べ
たいと書きました。94歳の母は
もまんじゅうが食べたいと書きました。
歳の差90歳で、願い事は同じでした。
ひよこ 52歳