

木 通 信

Komorebi T s u s h i n

もれ日

花のアルバム

バラ
アーレバムの
12ページ

ひかりのどけき
そよぐ風
春の日
ゆつくり、ゆつたり
田舎の道を歩いてみる
そんな一日が
あつていいかも…

第12号

平成15年3月

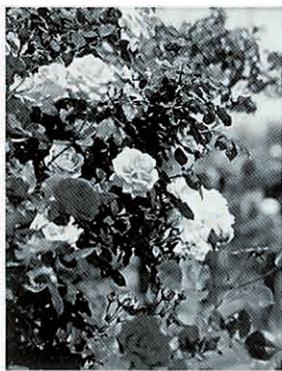
つきだて花工房発
季刊誌

〒960-0903 福島県伊達郡月館町大字下手渡字寺塙7
TEL024(573)3888 FAX024(573)3887
E-mail: hanakobo@safins.ne.jp
休館日/毎月第1、第3火曜日(休館日の前日は17時まで営業)
つきだて花工房ホームページ http://odehime.or.jp/hanakobo
◎つきだて花工房は木もれ日のようなぬくもりと
やさしさを持ち続ける皆様の公共施設をめざします。



つきだて花工房のつるバラ(平成14年6月撮影)

輝く薔薇たち



2月に剪定と誘引、追肥を済ませた
つきだて花工房のつるバラは、春まだ浅
き3月、新しい小さな葉が所々に見ら
れるものの、まだまだ棘の枝ばかり。
しかしそこには、後に咲き誇る美しい
バラたちの生命が、凝縮されているよ
うな力強ささえ感じます。

つきだて花工房へのエントランスアプ
ローチの役目を果たすフェンスをつたい、
贅沢な自然の演出を見せてくれるバラ
たちが、最も輝く季節は5月から7月
つきだて花工房を訪れてくださった際、
写真家の秋山庄太郎先生が、生前



野の花とスイセンの芽

どこかで水が／ながれ出す。
どこかで雲雀が／鳴いている、
どこかで芽の出る／音がする。
百田宗治「どこかで春が」

卒業、新入学、転勤、就職；春は別
れの寂しさと、始まりの希望が入り混
じつた、ちょうど複雑な季節、多くの人々
は感謝の心、激励の気持ちを込めて花
束を贈る習慣があります。花束にまつ
わる物語は、人類のはじまりに近いネ
アンデルタール人の頃から残されてお
り、ずっとずっと昔から、「お花は大切な
気持ちを託すかたち」として用いら
れてきました。数ある花材の中でも、
華麗に咲き、甘い香りを持つバラは人
気が高く、その起源はなんと約7千万
年前と、想像を絶するような古い昔に
さかのぼると言われます。

スイセンの芽をあたためるかのよう
に、瑠璃色の小花、オオイヌノフグリが
咲いていました。足元の小さな春を見
つけ、心がほぐれていくを感じなが
ら、目の前に連なる阿武隈の山並みを
眺めます。そこには見えない「もう
うひとつ春」が育っています。あわた
だしい日常と並行して「もうひとつ
時間」が流れています。

カメラを構える師のファインダー越し
にはいちだんと優雅に咲いたバラたち
がありました。多くのバラの作品を残
された秋山庄太郎先生の手の方のどこ
かに、このバラたちが潜んでいるとい
うことほどても感慨深いことです。

どこかで春が

3月に入ると、陽射しが急に柔らか
くなり、窓辺の花たちもやさしい光に
包まれます。人々は、北風が吹く寒い
冬があるからこそ、暖かな春の訪れを
待ち焦がれ、新しい光に始まりの季節
を予感するのでしょうか。

カメラを構える師のファインダー越し
にはいちだんと優雅に咲いたバラたち
がありました。多くのバラの作品を残
された秋山庄太郎先生の手の方のどこ
かに、このバラたちが潜んでいるとい
うことほどても感慨深いことです。

穏やかな いちにち



浴室から眺める
ロックガーデンに
春一番のクロッカス

陽だまり、小鳥たちのさえずり、
野花や木々の新しい命…
里の春は
やさしさに包まれている。

平和な時間が今日も流れる。



月館町内
にお住まいの
寺島武さんが、
半年前にオラ
ンダ、デンマーク、
スイス、ドイツ
を共に旅した
同志と、つき
だて花工房で
再会されまし
た。皆さんには、福島県内で専業果樹農家を
営まれており、中には北会津村や大熊町
などから、車で片道2時間以上かけてお越
しくださった方もおりました。

皆さん、チエックアウト後も遊歩道を歩
いたり、野外のテーブルを囲んで夢を語り合
ったり、ゆるやかな時間が流れるつぎだて花
工房での休日を楽しんでおられました。



おおきな
ブラックバスが
釣れたよ!

子供の
こころ

いつもお昼を食
べに来てくれるよい子は凌
介君、俊介君、大介君の3
人兄弟。サルそばとえびの
天ぷらが大好物です。お箸
の使い方が
とっても上手
です。

月館町にお住まいの阿部初子様の長
寿のお祝いが、つきだて花工房で行なわ
れました。いつの日も家族の温かさは心
に響きます。小さなお子様の笑い声が、
お祝いの席をいつそう明るくされて、和
やかな空気の中、家族が集う大切な時
間が流れていきました。

家族が集う大切な日

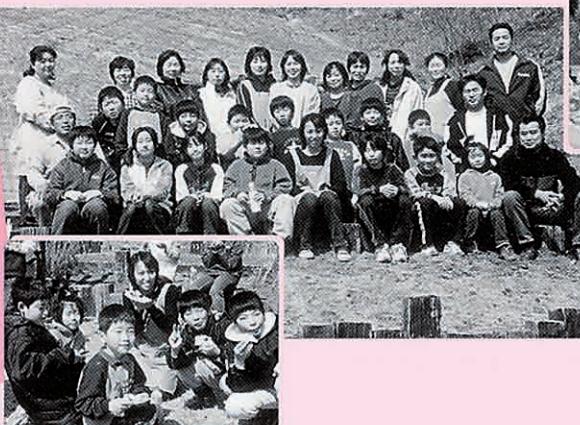
喜寿のお祝い
平成15年2月9日(つきだて花工房)



もりもり農園
想い出
づくり

芳賀亜矢先生、ありがとうございました!

小手小学校5学年生徒(12名)一同より



平成15年3月16日 日曜日
お天気 晴天
参加者 大人14名、
子供12名、幼児2名
スタッフ4名
もりもりメニュー
ピザ作り、ウッドバーニング、
ジャガイモ植え、
ターザンロープ等

つきだて花工房のうちあげばなし

突然の悲報が信じられなかつた。信じたくなかつた。平成15年1月16日、写真家秋山庄太郎先生が急逝。82年の生涯を終えた。

先生は2度程つきだて花工房にお泊りくださつた。朝は4時に起床され、柿の木の風景を撮影に出かけられた。初夏にお越しくださった際はつきだて花工房のバラにシヤツターを切つた。

お話しを交わしたのは1度だけ:フロントに立ついた私を手招きされたのでうかがうと、「スタッフは何人:足りるかな?」と「南国の花々」のポストカードセットを手渡してくださつた。「ありがとうございます。」:それだけの会話だったが、先生のやさしいお人柄、温かさがひしひしと伝わってきた。いただいたボストカードのうちの2枚が手元に残つております。私の密かな宝物である。

遊写三昧に紹介されている、先生のお言葉が心に残つている。「花ってほんとうにキレイだねえ、僕、発見したんだよ。今花はみんな太陽に向かつて咲きたがつていることを。

だから花は「太陽」つまり上から見たとき
が「番きれいなんだ」
先生は今、空の
上から春の息吹きの
山々を眺め、もうじ
き訪れる春爛漫の花
見山の撮影準備をし
ているかもしれない。
そして桃源郷の花た
ちが、太陽に向かつて
いつせいに咲きだす日
を待つて、シヤツターを
切られることだろう。



秋山庄太郎先生と
花の会のみなさま
平成9年11月16日

おすすめ平日ご休憩プラン

陽だまりコース…個室休憩と入浴と松花堂弁当がセットになってお一人様1,800円(11時から15時まで、3名様より)

ゆったりコース…大広間休憩と入浴がセットになってお一人様500円(10時から15時まで)

*ゆったりコースは大広間が貸切の場合ご利用できないことがあります。あらかじめお電話でご確認ください。

福島には 桃源郷がある…

2003年、偲ぶ春。
百花繚乱、
いつもと変わることなく
美しく咲く花たちも、
散り行くときの花びらは
亡き師を悼む涙かもしれない。



公園内に臨時出張された「花と緑の郵便局」。4月は毎日開局。記念切手、ふるさと絵入りハガキなどが販売される。開局日は要注意。

問い合わせ先／福島中央郵便局
TEL 024(533)1204



春山のクライマックス。多くの人々でにぎわいをみせる花見山は、今年も変わることなく温かうとして大きな懐で、訪れる人々の心をやさしく包みこんでくれることでしょう。

4月 桜花桃の淡色の花が
齊に咲き誇る中に、ハクモクレン
レンギョウ、ツバキ、菜の花、ボケ
などの春色がアクセントを添え
て、訪れる人々を感動の世界へ
誘います。まるで協奏曲を奏で
るかのような花々の演出は、は
じめは雑木林だったこの山を人
力で開墾され、花木を植え続け
てこられた阿部さん親子の熱い
心に、花々が応えているかのよ
うな百花繚乱の眺めです。

つきだて花工房から、車で約30分の所にある花見山は、花き栽培農家を営む阿部一郎さんが、父親の意志を継ぎ、30年以上の歳月をかけて命を吹き込んで、きた、口マン溢れる公園です。写真家の秋山庄太郎先生が、「福島県には桃源郷がある」と、その魅力を紹介されてからは、全国的な花の名所として知られ、るようになりました。

写真協力／花の会福島支部、菅野利和様

始まりの春にちなんで、
新コーナーを二つ設けました

旬を楽しむ

 Slow
Food

旬を楽しむ

りの味をご紹介してゆきます。是非
チャレンジしてみてください。

2つめは、ハーバルライフの提案です。
生活に役立つ植物ハーブを身近に感じ
ていただき、潤いのある日々を過ごして
いただくために、クラフト、美容、栽培、
料理などを紹介させていただきます。
テーマはスローフード&スローライフ。
つきだて花工房からの提案です。

材料
オレンジ・クローバー40g・飾り用リボン90cm ホマンダー用
スパイシミックス小さじ一一杯(オリスルートバウダー1、シナ
モンバウダー1、オールスパイスバウダー1、カルダモンバウダー1)

ハーブと暮らし 幸福を招くおまもり フルーツポマンダー Slow Life

①筍500g(アク抜きしたもの)
 ②醤出し汁(本だしでも可)1000cc、昆布10g、日本酒90cc、砂糖90g、塩小さじ2、梅干し(大)2個、布巾等で巻いた鰯節30g
 ③うす口醤油70cc、こい口醤油10cc
 ④みりん少々

5 4
ニール袋の中に入れ、転がして全体にまぶす。
ネット袋に入れて口を閉じ、風通しのよいところに
吊るして(20日～1ヶ月位)よく乾燥する。
完全に乾いたらリボンをかけて結び、できあがり。

●筍を焚くときは鰹節を多めに使いましょう。
●盛り付けたあと粉鰹節をかけてもおいしいです。

調理長のワンポイントアドバイス

串等で刺してお。 次に③の醤油を加えて汁が半分になるまで炊き上げる。さらにみりんを少々加え10分くらい焚き、味を整える。
(好みにより砂糖、醤油を加える)

作り方 亂切りした筍500gを材料②で落とし蓋をして30分

はみだし
コーナー

花工房BGM ●シャンソンファボリット／パトリック・ヌジェ ●アカブルコの月／桑山哲也
花工房ライブライリー●秋山庄太郎「60年の軌跡」 ●麗しの銀幕スター

