

木 通 信 も れ 日

Komorebi Tsushin

第33号

平成20年7月
つきだて花工房発
季刊誌

〒960-0903 福島県伊達市月館町下手渡字寺窪7
つきだて花工房 TEL024(573)3888 FAX024(573)3887
つきだて交流館もりもり TEL024(571)1777 FAX024(571)1787
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://www.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みなさまの公共施設を目指します。

花のアルバム

アーバムの
33ページ

ソラマメ

初夏の風物詩 蛾
ゆらゆらと揺れる
その優き光に 心惹かれ
今宵 田園の道をゆこう
小さな生命の放つ
光のシグナルに
心が浄化されてゆくのを感じながら…

ソラマメの花
つきだて花工房
厨房菜園

ふわふわのベットで育つ



45度くらいに傾いたら
よいよ食べごろ

ソラマメを漢字で書くと「空豆」や「蚕豆」。その由来は、莢が空に向かって伸びるため、また、蚕が繭を作る初夏に美味しくなり、莢の形が豆に似ているためともいわれています。他にも「四月豆」「五月豆」「夏豆」「雪割豆」など季節に関連した呼び名も多くみられます。おせち料理に欠かせない「お多福豆」は多くの福を招来する豆と呼ばれ、その形から「ふくよか、豊か、円満」な姿を連想させ、大粒の空豆に、和やかな家

す。この清楚な花が、やがてふつくり大きな豆に変身するのだから不思議です。

ソラマメはマメ科ソラマメ属の越年生草本。直徑3cmほどの花弁には、暗黒色の斑紋のある蝶形の花が咲き、ほんのりと優しい香りがします。この清楚な花が、やがてふつくり大きな豆に変身するのだから不思議です。



ソラマメを漢字で書くと「空豆」や「蚕豆」。その由来は、莢が空に向かって伸びるためともいわれています。他にも「四月豆」「五月豆」「夏豆」「雪割豆」など季節に関連した呼び名が多くみられます。おせち料理に欠かせない「お多福豆」は多くの福を招来する豆と呼ばれ、その形から「ふくよか、豊か、円満」な姿を連想させ、大粒の空豆に、和やかな家

田んぼの稲や里山の緑が日増しに濃さを増す中、収穫期を迎える小麦畠だけが枯れ色に変わり、麦の秋—「麦秋」が訪れます。

月館産の小麦「キヌアズマ」で作られるうどんは「小手姫うどん」と呼ばれます。そのうどん作りを、畠からやってみようというのが「畠かから始めるうどん作り」体験です。今年も「秋」を迎えた小麦を刈り取るのが、今年の最初の作業となります。

農薬や化学肥料を使わず、昔ながらの農具を使って脱穀まで行い、秋にはその小麦でうどん打ちまで楽しむことが出来ます。正直、楽な、楽しいだけのプログラムではありませんが、仲間とともに汗を流し、手間をかけた分、大きなかな「収穫」があるはず…。

庭の幸せを託した料理です。

初夏に旬を迎えるソラマメは栄養価が高く、離乳食からおやつ、おつまみまで幅広く活躍！調理のポイントは、ゆでる直前に莢をむき、水分の消失を防ぐこと。莢を開くと、お歯黒（黒い線のような部分）に包丁で切れ目を入れるとシワが入らず、塩がしみやすく、早く茹で上がります。



狗飼様(福島市)

心温まる米寿の祝い…

チクヨおばあちゃんの88歳米寿の祝いで、埼玉、新潟方面からもご家族が集合。心温まる手作りの演出に、おばあちゃんも終始笑顔で幸せそうでした。吟味して選んだ、相馬焼のオリジナルマグカップがとってもステキで、ご家族みなさんの思い出の一品となることでしょう。卒寿(90歳)の祝いも楽しみにしております。



しょうぶ会様(飯野町)

元飯野町立保育所職員のみなさまが、満開の山ツツジを楽しみながらつきだて花工房を散策され、ゆっくりと過ごされました。10年ほど前から、菖蒲の花が咲く季節に再会し、懐かしい話や近況報告をされているそうです。来年もこの季節に、つきだて花工房を思い出していただければうれしいです。



三河台俳句の会様(福島市)

福島市俳句協会会长の紺野武二先生を講師にお招きし初夏の句会が行なわれました。散策を楽しめながらイメージーションを膨らませた後、それぞれの想いを五・七・五に綴られました。つきだて花工房の風も木も花も、美しい句の誕生をうれしく感じていることでしょう。

俳句紹介

- | | |
|--------------------|-------|
| 風無くて 摆れる若藤 七曲り | (武二) |
| 木洩れ日を ありがたく受く 茂りかな | (ナミ子) |
| 吟行の 一団万縁の 中に居り | (強一) |
| 朴の花 森をゆるがす 葉ずれかな | (雅子) |

深緑の季節
つきだて花工房には
色とりどりの花が咲き
初夏の風に揺られて います
風が運んだ
ほのかな香りに包まれながら
今日も、思い出のひと時を
お過ごしください

• キッズスマイル
• また、遊びに
来てね。



石井様(大越町)

ゴールデンウイークも終盤、多くの家族連れで賑わうつきだて花工房に、かわいい三姉妹のお子様を交えて、石井様ご家族がご宿泊くださいました。生後2ヶ月の赤ちゃんはハーブのお風呂が気に入ったようで「泣きもせず、気持ちよさそうに入りましたよ」とうれしい一言をいただきました。三姉妹の健やかな成長をお祈りいたします。また遊びにきてね！



伊東様(川俣町)

つきだて花工房「リーディングアラウドの会」唯一の男性会員である伊東様が、ご法要のため来県されたご親戚のみなまとご宿泊くださいました。といっても、みなさまも古くからのご常連さま。「お帰りなさい！」と、お迎えし再会を喜びました。翌日は、花見山や磐梯吾妻スカイラインなど自然たっぷりの福島を満喫、高湯温泉でもう1泊されて帰路に就かれました。

ご案内

- 宿泊料金…1泊2食 ¥6,500~税込(一部屋にお入りになる人数によって料金が変わります)
- 宿泊部屋…和4室、洋2室収容32名
- チェックIN・OUT…チェックイン16時、アウト10時
- 休館日…第1・3火曜日
- 施設…会議室・大広間・ラウンジ
- 駐車場…40台
- 交流館もりもり…田舎体験、特産品の直売
- ランチ営業…11時30分~13時30分(ラストオーダー)
- 日帰り入浴…10時~18時(大人300円小学生150円)
- 夏休み期間中いちごシャーベット販売200円

Kentachan ga hiroi to Furusato no komichi

連載
14回目

廃線跡や廃墟めぐりが
静かなブームといわれています。
道路が整備されるにつれ、
廃線を辿るのは難しくなります。
今回は、月館に残るほんのわずかな
廃線跡を歩いてみましょう。



〔御代田〕 軽便鉄道廃線跡

御代田の六角地内、森商店の裏に伸びる真っ直ぐな細い道が、軽便鉄道の線路跡です。

大正期、信達軌道株式会社が設立

され、川俣と掛田の間を軽便鉄道が通っていました。軌道は、かなりの部分を道路と共有していたようで、現在の川俣・掛田間のバスとほぼ同じルートを通りました。大正15年、会社が福島電鉄となつて赤字線の廃線が決まり、昭和2年に廃線となりました。おもちゃのよう

な機関車に牽かれる、マッチ箱のような客車の時速はせいぜい20km/h程度で、上り坂では子どもが歩くほど速度だつたようです。「列車には一等、二等、三等があつた。一等は上り坂でも乗つてられる。二等は上り坂では降ろされた。三等では降りて押さなければならなかつた」などという笑い話も残っています。

〔御代田〕

棚平薬師堂と グリーンファーム高木

軽便鉄道跡を靈山方向に向かい、グリーンファーム高木の看板を左に入つてしまふと、木造の古いお堂が見えます。「棚平薬師堂」というお堂です。

江戸の頃、仇と勘違いされて、侍に生き埋めにされた、おばあさんの靈を慰めるために建てられたという言い伝えがあります。

お堂のふもとを左へ辿ると、「グリーンファーム高木」の、馬や牛などの動物たちが出迎えてくれます。しばし、ふれあいタイムを楽しんでみては?



里山の楽しみ 体験プログラム

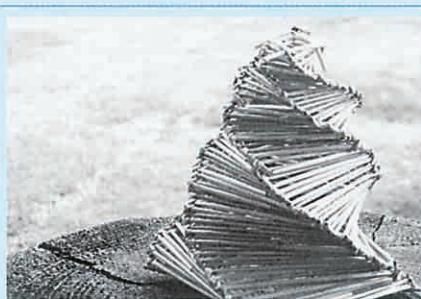
麦わらで作る虫かご——麦が身近だった頃の、子供たちの「手仕事」を体験します。完成までスタッフがお手伝いします。大人も子供も、手づくりの時間を楽しみませんか？ 10歳位～大人まで。(ご予約ください)

●開催日時●

8月3日(日)、8月9日(土)ともに13:30～2時間程度

●体験料●

1人800円(材料費込み)



交流館もりもり TEL024-571-1777

今は入手困難で、「貴重品?」となつた
「麦わらのクラフト」。

つきだて花工房 バースデイ・コンサート

～つきだての里山にバロックの風が吹く～

バロックのソナタを始めとして、「アヴェ・マリア」や宮沢賢治の「星めぐりの歌」といった親しみ深い曲の数々を、チェンバロの透明感あふれる音色で、またヴァイオリンやチェロとの合奏でお楽しみください。

日時 ● 8月8日(金)午後3時～
午後7時～
(2回公演)

場所 ● つきだて花工房
料金 ● 大人 1,500円
小・中学生 500円

出演者

[チェンバロ] 山崎充子
[ヴァイオリン] 福田貴子
[チェロ] 竹林良子
[ナビゲーター] 五十嵐裕子



今宮秀章の 季節のひと品



おから…豆腐を作る時に用いる豆乳のしづりかす。

とてもヘルシーな一品です。夏休み中のあこさまのおやつにもおすすめ！

おからコロッケ(カロリー239kcal)

(材料:10個分) おから250g、万能ねぎ5本

A 生椎茸3ヶ、ちくわ2本、ごぼう適量、にんじん適量、サラダ油、ごま油

B だし540cc、砂糖100g、こい口しょう油90cc

パン粉、とき卵、小麦粉

(作り方)

1.Aの材料と万能ねぎを千切りに刻む。2.鍋にサラダ油、ごま油を入れ、1.の材料を炒める。3.2におからを加え炒め、Bの調味料を入れて、そのままじっくり煮る。4.汁気がなくなってきたら、万能ねぎを入れて混ぜ、火を止める。5.4が冷めたら好みの大きさに盛り、小麦粉、とき卵、パン粉の順につけて、170°C位の温度で揚げる。

新コーナー・知っているようで知らない、身近な樹木ウォッチング！

●蚕を支え続けた木 桑…クワ科の落葉低木。養蚕用に栽培されるものは株立ち状になっているが、自然のものは10メートルを超える高木となる。表面がざらつく葉はハート型と分裂葉が混生する。実のなる木は今や希少。

花工房BGM

●シェドヴィル(A.ヴィヴァルディ)：「忠実な羊飼い」Op.13

●ショパン：「雨だれのプレリュード」Op.28-15

