

通木

Komorebi Tsushin

信もれ日

第41号

平成22年7月
つきだて花工房発
季刊誌

〒960-0903 福島県伊達市月舘町下手渡字寺窪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://t-hanakobo.jp/>

◎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

アルバムの
41ページ

ドクダミの花

雨あがり

言葉語りぬ

可憐な花に

立ち止まり

そのやさしさに

心癒され:



ドクダミの花(花言葉 白い追憶)

梅雨空の下、空地や庭先の半日陰に地面いっぱい咲くドクダミの花。独特の臭いのせいか、雑草扱いされがちですが、よく見るとその名前に似あわぬ可憐な美しさを持つ花です。葉形も愛らしいハート型で、十字の白が、雨あがりにはさう際立ちます。白花のように見えるのは総苞片(そうほうへん)と呼ばれるもので花ではありません。では、花は?というと、筒状の花穂に咲く小さな黄色い部分。ヤナギやトウダイグサ同様、無花被花と呼ばれるもので、花卉や草がありません。



生命力旺盛などくだみは薬効の宝庫

ドクダミはドクダミ科ドクダミ属の落葉多年草。別名を十葉(ジユウヤク)と言うように、若葉から根茎まで優れた薬効を持ち、古くから民間薬として利用されてきました。独特の臭いは精油成分で、強い抗菌作用があり、様々な効能の元になっています。生のドクダミを使用すれば、効能を最大限に活かすことができますが、乾燥させておけば、いつでも使うことができます。

5月から7月、開花期の薬効が強いため、全草を刈り取り天日乾燥させましょう。臭いが消えてお茶や入

浴剤など、手軽に用いることができます。これからの季節、水泳で耳に水が入り聞こえにくくなったときは、生のドクダミの葉を丸めて耳に入れておくと水が出て治るそうです。

やさしい肖像

◆「じゃがいも」

トマトやナスなどと同じ、ナス科の野菜である。地下にできること、そしてその形から根つこの部分と思いきや、実は「根茎」といって、茎が肥大したものである。福島では春の彼岸あたりから種芋を植え付け、7月に収穫する作型が一般的だが、暖かい地方では秋にも収穫できる二期作も可能である。

いうまでもなくデンプン質が豊富だが、ビタミンCもたっぷり。しかも加熱しても壊れにくい。

ホクホクの「男爵」とねつりの「メークイン」が代表的な品種だが、芽が浅く、ホクホク感が強い「キタアカリ」も大分普及してきた。更に、皮の赤いの、黒いの、紫の、中身の白いの、黄色いの、紫色のと様々な品種があり、自家菜園があれば品種の数だけ楽しみも広がる。

掘り立ての新じゃがは皮が薄く、ふかして塩(味噌)バターは絶品だが、春まで貯蔵すると甘みが強くなり、これまた美味。但し、芽と光に当たって緑化した皮は丹念に取り除くこと。「ソラニン」という毒素が含まれていて、下痢や嘔吐の原因にご用心。

慶びのとき

木々の息吹きを感じながら

降る雨が

木々の緑を、なお鮮やかに写し
今日も、新しい朝が生まれました

小鳥のさえずりに、平和を祈り

つぼみ開く花々に、こころ癒され

新しい出会いに、感謝を込めて

今日も、つきだて花工房の

いち日が始まります



斎藤家お食い初め(福島市)

遼太君のお食い初めを親族のみなさんで祝いました。「偶然だけど、プロゴルファーの石川遼君と、池田雄太君の一文字を取ると遼太。」とにこやかに話す祖父の巧さん。将来はマスターズ出場ですね! 健やかな成長をお祈りいたします。



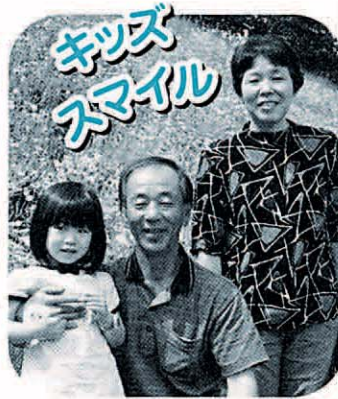
同級生でむつまじく・本田様(梁川町)

*山つつじの見ごろな5月に仲良しグループでお泊りいただきました。都会にお住まいのお客様は「空気がおいしい」と連呼。特に晴れた日の早朝は、小鳥が鳴いて空気も澄んで本当に気持ちが良いです。またぜひお出かけください。

*うつくしま百名山にも数えられる女神山に登り、休憩・会食を企画された福島マスターズ3期生のみなさま。夜半の豪雨と雷で登山は無理かと思われましたが、どうにかお天気も回復。頂上からは花工房の屋根も見えましたか? 思い出に女神山を背に記念撮影をしました。



福島マスターズ3期生様(福島市)



妃咲ちゃん。庄内に住むおじいちゃん、おばあちゃんと満開のお花の前で



*ノラ学校メンバーの高橋さんが、横浜のお客様をご案内くださいました。高橋さんは横浜と月館を行き来され、フオークダンスのお仲間など、都会のお客様を大勢お連れくださいます。ちょうど高橋様のご好意もあり完成したローズガーデンの、数々のバラが咲く季節。椅子に腰掛けると、ふるさとの風が、バラの芳しい甘い香りを届けてくれました。
(ノラ学校:野菜作りを通じた田舎暮らしの楽しみ発見プログラム会員専用農園付)

梁川美術館、霊山神社を見学され、花工房で食事休息をされた、桑折町のかやのき学園の皆さんは、食事のあとは木工クラブに挑戦されました。木の枝に悪戦苦闘しながらも、童心にかえり楽しんで作品を作られていました。とても70歳以上の方々とは思えない、はつらつとした様子に、スタッフが元気を頂きました。3日間で90名が参加されました。



かやのき学園様

交流館もりもりでのピザ焼き体験を企画し、参加して下さったのは伊達市商工会女性部の皆さん。さすがは、店を切り盛りする女将さんたち。てきぱきと準備しピザ、スープ、サラダがどれもおいしそうにでき上がりました。伊達市合併で、いろいろな地域の女性部の方々が一緒に交流、仲間の輪が広がったようでした。



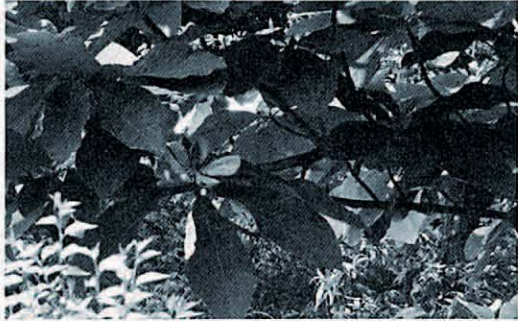
伊達市商工会女性部様

ご案内

- 宿泊…1泊2食6,500円～(一部屋にお入りになる人数によって料金が変わります) チェックイン16時・アウト10時
- 日帰り入浴(ハーブのお風呂)…10時～18時(大人300円、小学生150円)
- ランチ…11時30分～13時30分(みそカツ丼700円が人気です) ●交流館もりもり…9時～17時(田舎体験、地産品の直売)

「二通目」里山の夏景色」

雨の季節を迎え、里山には生命感がみなぎっています。木々の緑だけでなく、姿は見えなくても、様々な鳥たちの声が出々にこだまします。たとえとなく鳴き始めた鶯は、その声を誘うようにゆったりと。それとは対照的に、「特許許可局（トッキョキョカキョク）」とけたたましいのがホトトギス。カッコーの仲間では夜なく鳴いています。夜になればフクロウの声のバックグラウンドに「キョッキョッキョッキョッキョ」とヨタカ。木々が茂る山道を歩けば、「シンシンシンシン」と、まるで虫の声のように「ヤブサメ」も鳴いています。



▲ホオノキ



▲ヤマボウシ

山の木々も様々な花を咲かせます。濃厚な芳香を放つのはホウノキ。その香りをお届けできないのが残念。葉だけではなく、花も巨大です。ほかにもヤマボウシや独特の匂いの栗の花など。梅雨も終わり近くなれば、山百合も木々の陰で豪華な花を咲かせます。

梅雨とともに畑の作物も、そしてそれ以上に草たちも元気になります。畑仕事はますます忙しくなります。さしむ腰を時々伸ばしては、鳥の声に耳を傾け、木々の花に目を楽ませてはまた手を動かす...そんな日々がしばらく続きます。

モノ作りびとフェア



5月29日(土)、30日(日)の2日間、東北を中心に33のクラフト作家が集まり、作品の展示・販売を行いました。例年、満開を迎えているはずのポピーも六分咲でしたが、好天に恵まれ、2日間で5,000人のお客様が訪れて、個性豊かな作品を手に取り、作者との会話を楽しんでいました。また、今回はジャズなどのミニ・ライブや出展者提供作品の抽選会が行われ、盛り上がりました。

年に2回の謝恩企画

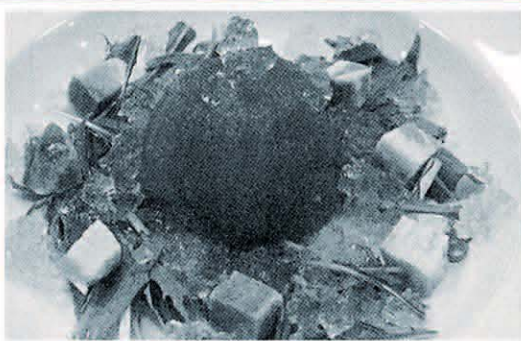


6月の3日間、「一期一会のおもてなし」をテーマに涼月会席を開催しました。ご常連様を始め、福島市内からもお越しいただき、ありがとうございます。細やかな日本料理の世界を味わっていただけたでしょうか。次回の開催もどうぞお楽しみに。

季節の一品

食欲アップでとてもヘルシー

冷しトマトのジュレ掛け



〈材料〉2人前

- ◆トマト2個(桃太郎)
- ◆ベーコン50g
- ◆水菜適量(3cm位の幅)
- A スープ
 - ◆水700cc
 - ◆コンソメ20g
 - ◆塩ひとつまみ
 - ◆砂糖少々
 - ◆みりん少々
 - ◆ホワイトペッパー少々
- B Aの味付けした汁200cc
- ◆粉ゼラチン5g

〈作り方〉

- ① トマトはヘタを取り、皮に十字に包丁目を入れて熱湯にさっとくし、水に取り冷めたら皮をむく。
- ② 鍋にAの水(700cc)を入れて火にかけ、沸騰したらAの調味料とトマト、ベーコンを1cm幅にカットしたものを加える。
- ③ ②をキッチンペーパーで落としぶたをして、弱火で8分煮て火を止めそのまま冷す。
- ④ ③の煮汁、200ccを鍋に入れ沸騰したら火を止めゼラチンを煮とくす。
- ⑤ ③、④を粗熱がとれたら冷蔵庫で冷し、器に盛り水菜とベーコンを添え、④のジュレをちらしてでき上がり。

ポイント

- ☆ トマトは湯むきをして口あたりをよくします。
- ☆ 付け合わせの野菜などはお好みでどうぞ。おかずにお酒の肴に幅広く楽しめます。

料理の豆知識 Vol.06 トマト

ナス科の果菜。トマトのふる里は、南米ペルーアンデス高地。ビタミンA、Cを比較的多く含む野菜です。美味しいトマトの選び方は、ヘタが緑色でいきいきとし、皮に張りがあり色づきが平均し、重量感があり全体的に丸みがある物を選びましょう。

冷蔵庫で保存すると、2〜3日で水分がどんどん取られ栄養素が30%近くも失われてしまうので要注意です。生食するのならやっぱり収穫すぐの物で、食前冷蔵庫で30分冷やすぐらいが美味しい食べ方です。冷えすぎていると舌が甘味を感じなくなりやすくなります。早めに使い切るのが一番なのですが熟してしまつたら湯むきしてさく切りにし冷凍庫で保存しましょう。ソースを作るならこれで充分です。

身近な樹木
ウォッチング

コウゾ(楮): クワ科の落葉低木。いまでもなく、和紙の原料。伐ってみると樹皮は繊維が長くしなやか。梅雨時になると熟すオレンジ色の実が甘く、食べられる。とはいっても寝ぼけた甘さで、桑の実のような感動的な甘さ、濃厚さはない。

陽だまりに包まれて
過ごす時間

花工房BGM

○コーヒーカウンター
／農民カウンター(パッパ)

花工房
ライブラリー

○手づくりのすずめ(自然食通信編集部編)
／自然食通信社

開館14周年記念企画 つきだて花工房◆PRESENTS

つきだて花工房バースデーコンサート#7



この夏もふるさとに
バロックの風が吹く

2010年8月2日(月) 昼・夜2回公演

昼の部14:30開場 15:00開演

夜の部18:30開場 19:00開演

●つきだて花工房けやき特設ステージ

●料金：おとな2,000円 小学生1,000円

お問い合わせ・チケット販売
つきだて花工房 TEL.024-573-3888

【第1部】

古楽鍵盤楽器製作・調律の第一人者
佐藤俊二の「チェンバロってなあ〜に?」

1972年よりスピネット並びにチェンバロの製作を開始。製作はもとよりコンサートや録音の技術者として活躍。これまで製作に係ったチェンバロは数千台にのぼり、海外に納めた楽器もある。また、チェンバロの巨匠G.レオンハルトを始め、A.シュタイアー、L.U.モルテンセン等のチェンバロソロコンサート日本公演の殆どを担当し、その信頼は厚い。国内の古楽界に於いても、多くの演奏家のコンサートやCD録音の依頼を受けている。

【第2部】

2台のチェンバロのための組曲 (ヘンデル作曲)
2台のチェンバロのための協奏曲
BWV1060 第2楽章 (バッハ作曲)
フルート、ヴァイオリン、チェンバロのためのトリオ・ソナタ
op.2-1 (ヘンデル作曲)
弦楽四重奏バロック風「日本の四季」より 夏
(早川正昭作曲)
フルート、オブリガード、チェンバロ、通奏低音のための
トリオ・ソナタ (テレマン作曲)
使用古典楽器
*フレミッシュ一段チェンバロ
*フレンチ二段チェンバロ

平成8年8月8日、盛夏にオープンしたつきだて花工房。たくさんのお客さんに支えられ、おかげさまで今年、14回目の夏を迎えることができました。積み重なる一年一年に感謝を込めて、この夏もつきだて花工房バロックの風が吹き渡ります。

阿武隈の山並みに抱かれながら、緩やかな時間が流れる空間で奏でられる音楽は、やさしく優雅に、そして時には力強く、みなさんの心に響きわたることでしょう。さらに豪華出演者でお贈りする今年のコンサート。必聴です。



チェンバロのお話
佐藤俊二



フルート
齋藤由香



ヴァイオリン
富山宏基



ヴァイオリン
福田貴子



チェロ
竹林 良



ヴィオラ
浅井真麗子



チェンバロ
坂野孝子



チェンバロ
五十嵐裕子



講師：和田恵秀先生(切絵画家)
日程：7月12日、8月9日、9月13日、10月18日、
11月8日、12月13日(全て月曜日)
時間：10時から12時
受講料：1,000円(1回ごと)



心を贈る絵手紙
受講者募集

空とぶくじら工房
バランスねこを
2名様に

官製はがきに住所、氏名、年齢と木もれび41号で印象に残った記事及び感想等をご記入の上、プレゼント応募券を貼って、つきだて花工房までお送りください。平成22年8月31日の消印まで有効です。
(ご記入いただいた個人情報につきましてはつきだて花工房が責任をもって管理・保管し当館のご案内をお送りするほか、サービス向上のために利用させていただきます)



積み木小手小学校の虎彦君

木もれび41号
プレゼント



私たちの農学校

米米倶楽部

オモシロたんぼ！2年目の活動が始まりました。たつきだて花工房スタッフ、楽しみながら、励みながら、今年も収穫の日まで汗水流して頑張ります。昨年、初めて収穫したお米を食べてからは「ご飯を残さなくなった」というスタッフもあり、自然の恵みは様々なことを教えてくれるようです。

●季節柄、ちまきを作って東京の娘へ送った。弁当代わりにちまきを学校へ持っていたら、中身が白いもち米だったこと、きなこが黄緑色だったこと、家でちまきを作ることと同級生が驚いてカルチャーショックを受けたと言う。食文化の違い、面白いですね。(半澤)

●ベートーベンの月光が、チェンバロのために作曲された最後の曲であるらしいと教えていただいたのは、懐かしい1回目の演奏会。今年もふるさとに、バロックが奏でられる幸せをかみしめながら、小さな町に新しい風を運んでくださったご縁に、心から感謝。(佳代)

●10年前に植えた庭のソメイヨシノが大きく茂って、バラ達の日照権が大ピンチ！ここまで大きくなつては移植もできず伐る他ない。嗚呼、後悔先に立たず。(顕治)

編集後記

木もれ日通信では皆様からの
お便りをお待ちしております。

お便りコーナー

●木もれ日通信、久々に手に入りうれしく拝見しました。若松さんの桜の絵だけの個展：いいですね。つきだて花工房でまた、個展があればぜひ拝見したいです。以前は2002年、2006年：では2010年も開かれるのでは？4年ごとのオリンピックのように。(渡辺栄子様伊達市)

ムーン
セラピー
月の明かりで疲れた
心を癒したい。
いまずかカレンダーにチェック!!

7月26日(月) 8月25日(水) 9月23日(木)
【満月の夜】

7月12日(月) 8月10日(火) 9月8日(水)
【新月の夜】

※7・8・9月の休館日：7月13日
8月3日、24日、25日、26日
9月7日、28日

木もれ日通信41号
読者プレゼント
応募券