木もれ日通信

Komorebi Tsushin

第43号
平成23年2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43ページ

ヒヤシンスの花

ヒヤシンスといえば
思い出すのは
小学校の理科の実験
懐かしさがこみあげて
くすっと
笑みがこぼれた

ヒヤシンスの花（花言葉…心静かな愛）

まだまだ凍てつく寒さが続く2月、それでも柔らかな陽光が、訪れる春を予感させる季節です。陽だまりの窓辺には、春を待つヒヤシンス。蕾が日に日に膨らみその花が咲けば、ひと足早い春の知らせが、甘い香りとともに部屋いっぱいに広がります。

ヒヤシンスはユリ科ヒヤシンス属の球根性多年草。地中海沿岸地方が原産地で、6裂したラッパ状の小花が密集して咲きます。16世紀から18世紀にかけてヨーロッパでは盛んに園芸化や品種改良がされ、日本には江戸時代末期（1863年）、チューリップとともにフランスから渡来したと言われています。

植物の生命力がぎっしり詰まった大きな球根

ヒヤシンスの名前はギリシャ神話の美少年ヒュアキントスに由来しています。太陽神アポロンの投げた円盤が、西風の神ゼピュロスの起こした意地悪な風によって、ヒュアキントスの額にあたりました。少年は亡くなり、地上に流れた血から紫色の美しい花が悲しげに咲いたと言われます。その花がヒヤシンス。花をみて嘆き悲しむアポロンの言葉から、ヒヤシンスは悲哀と思い出をあらわす花となりました。

●ヒヤシンスの水栽培

ヒヤシンスの球根は外皮の色と花の色が同じです。濃青、赤、ピンク、黄色、白、最近ではオレンジ系も加わりました。異なる色の球根をバラエティ豊かに寄せ植えするのも楽しみです。そして、やっぱり水栽培！　早春に開花させるには10月頃を目安に球根を買って水栽培を始めます。ただし冬の寒さにあてないと花芽が伸びません。かわいそうと思わず戸外に置いて低温にあてることが大切です。やがて澄んだ水の中でぐんぐんと伸びる白い根は美しく、その生命力に感動です。

やさいの肖像

◆「ほうれんそう」

シロザ科の野菜。ポパイでおなじみの葉菜。ビタミンAや鉄分を豊富に含む。また、シュウ酸も多く含む。シュウ酸をとりすぎると腎臓などに結石ができやすくなるので注意。といっても、かなりの量を食べた場合だが。

葉の切れ込みが少ない西洋系と切れ込みの深い東洋系の2系統がある。個人的には東洋系の方がおいしい。

気温が高くなると花芽をつけやすくなり、いわゆる「とうが立つ」状態になる。暖かい時期でもほうれんそうが出回るのは、花芽がつきにくいように品種改良されるなどしたため。逆に寒くなると凍るまいとして糖度を上げる。寒さに当たったほうれんそうは、砂糖でもかけたのかと思うほど甘くなる場合がある。最近、「寒締めほうれんそう」としてブランド化されているほど。寒い時期の、根元の赤い部分は特に絶品。近頃は見た目ばかりで、そんなおいしいほうれんそうにはなかなかあたらない。栄養価も昔のものより劣っているとか。

春を待ちわびて

凍えるような２月の朝も
太陽のぬくもりで
春の気配を感じる瞬間があります。
ふわっ と心が軽やかになり、
つかの間のしあわせ…
春よ来い 早く来い

ふるさとを訪ねて（仙台市:猪飼様）

仙台市にお住まいの猪飼様が月舘町に住むご親戚を訪ね、新年をつきだて花工房で過ごされました。里山を眺めながら「ぜひ新緑の頃も…」と早速の御予約、ありがとうございます。お帰りに見せていただいた歌からは、祖先を慕う気持ちとふるさとへの想いが伝わり、心が温かくなりました。

我が祖父の
生まれし里はここならん
初日の出（日の出）拝みて
心ろ晴ればれ

民謡OB会様

伊達市霊山町、岡崎様のお申込で民謡ＯＢ会のみなさまがつきだて花工房に集い、和やかな時間を過ごされました。持参のたまご酒でのども潤い、カラオケの声の響きもさすがです。90歳の会員さんもおり、お年を聞いてさらに驚きでした。25年来のお付き合いとのこと…ますますお元気で、また笑顔でお会いできる日を楽しみにしています。

家族で祝う記念日

卒寿の祝い　（福島市・大槻様）

豊じいちゃんへ

90歳のお誕生日おめでとう。元気に卒寿を迎えることができて、みんなとってもうれしいです。今日はそれぞれの世代から豊じいちゃんにプレゼントを準備しました。喜んでもらえるかな？　みんなが一堂に揃っての懇親は久しぶりのこと。おいしい料理とお祝いのケーキを食べて、楽しく過ごしたいと思います。

豊じいちゃんの元気の秘訣は、フクばあちゃんと一緒に野菜作りをすることだと思います。その野菜を、僕たちがおすそわけしてもらって、美味しく食べている…そのことを、いつも幸せに感じています。本当にありがとう。これからもフクばあちゃんと仲良く、そして、体に気をつけて、いつまでも元気でいてください。

（孫・ヒロキより）

「森の時計」完成！

クリスマスの翌日、この冬初めての大雪の中、小幡１育成会の皆さんがもりもりに体験に来てくださいました。

体験したのは、もりもりの新しい企画、「森の時計作り」と「リース作り」です。スタッフのドキドキもよそに、皆さん次々と木の枝や木の実を貼り、最後に時計の金具を取り付け、かわいらしくてこの世にひとつしかない自分だけの時計が完成しました。リースも、ウサギ年にあわせて耳のついたものや、松ぼっくりだけの素敵なモノが出来上がり、家に飾るのを楽しみにしていました。

外には、時間の空いた子供たちが作った雪ダルマも嬉しそうにたたずんでいました。

「工房ゆあさ」の一輪挿しと銅板クラフト

ＪＡ飯坂南資材部女性部平野支店の皆さんが、一輪挿しと銅板クラフトを体験されました。「工房ゆあさ」の湯浅寿夫さんに教えていただき、和紙や竹を使ったおしゃれな一輪挿し、また銅板に好きな言葉を書き、硫黄温泉の素につけて文字を浮き上がらせた壁飾りが、花工房の思い出とともに出来上がりました。

ご案内

- **宿泊**・・・1泊2食　6,500円～（部屋割りの人数と料理のコースによって、料金が変わります）
- **日帰り入浴**・・・10時～18時（大人300円、小学生150円）HERBのお風呂です（ラベンダー・ローズマリー・ミント）
- **ランチ**・・・11:30～13:30（ラストオーダー）★一番人気はみそかつ丼（700円）　もりもりカレーうどん（750円）もおすすめ!
- **地産品直売所**・・・9時～17時（花わさび入荷間近）

花々通信

～四通目

暦に春を迎える頃、里山は寒さの底に達します。日差しと共に毎日のように雪が舞い、まとまって降った雪はなかなか溶けず、足元をすくいます。

今年は久しぶりに寒い冬となりました。冬が寒いのは当たり前のようですが、身を切るような寒さには近頃会っていませんでした。古い家では、室内でも温度計が0度を超えない日もあります。

この寒ささえ、先人は利用する知恵を身につけてきました。たとえば、保存の知恵。

ここには「凍み」とつく食べ物がいろいろあります。みな、一旦戸外で凍らせてから干し上げ水分を抜くことで長期保存を可能にし、しかも独特の風味を持ちます。輪切りや割り干しの凍み大根。田植えを祝う「さなぶり」の煮物には欠かせません。煮物といえば凍み豆腐。独特の風味と舌触りが持ち味。元は豆腐とはとても思えません。そして凍み餅。元は「ごんぼっぱ」と呼ばれるヤマゴボウの葉を搗きこんだこの餅は、農作業の間のいっぷく「こぢはん」には欠かせません。

寒さゆえにできること。今では人為的に凍らせることもできるのでしょうが、昔ながらの手づくりにこだわる生産者、そしてそんなふうに手をかけて作られるものを心待ちにする人たち。久しぶりの寒い冬は、強い味方になるでしょう。

Hanabana Tsushin

記念行事をつきだて花工房で！

卒業、入学…記念すべき日をおいしいお食事と、印象深い体験で過ごしませんか?

お食事(松花堂弁当)と体験プランのセット(要予約)

●「工房ゆあさ」銅板クラフト

銅板に好きな言葉を書いて、記念プレートを作ります。お1人様2,700円

●「空飛ぶくじら」組み木作り

糸ノコで形を切り出すクラフト。お1人様2,400円

●森の時計作り

木の枝や木の実で世界にひとつだけの時計をデザイン。お1人様3,200円

花暦 はなごよみ

節分を過ぎてしばらくすると、凍てついた空気がほどけるのを待ちかねたように春の花が咲き始めます。

2月半ばから4月の上旬頃まで、花工房で咲く花たちをご紹介します。(開花時期は気候条件によりずれる可能性があります)

2月中旬～　フクジュソウ
3月上旬～　ロウバイ
3月中旬～　サンシュユ、シュンラン
4月上旬～　レンギョウ

季節の一品　伊達鶏　ロール白菜

白菜とトマトの甘みが最高

〈材料〉4人分

◆白菜8枚位・ブロッコリー適量
A・伊達鶏挽肉
(もも、胸合挽き)300g
・生椎茸3ヶ　・全卵1ヶ
・玉葱1/2ヶ・塩適量
・ブラックペッパー適量
B[トマトソース]
・トマトピューレ300ml
・水400cc・コンソメ適量
・塩適量
・ホワイトペッパー適量
・トマトケチャップ30ml
・無塩バター大さじ2
・砂糖適量
・おろしにんにく(一片分)

《作り方》

①白菜は、沸騰したお湯で塩茹でし、冷ましておく。玉葱は、粗みじん切りにし、洗って水気をとる。生椎茸は、粗みじん切りにしておく。
②ボウルにAの材料と①の玉葱、生椎茸を入れて混ぜ合わせ、よく練る。
③②を白菜で包み、巻き終わりを下にして鍋に並べ入れ、Bの材料を加えて火にかけ、味を整え30分間弱火で煮る。ロール白菜の上にソースをかけ、茹でたブロッコリーを飾り、出来上がり。

ポイント　☆煮込みには、外の葉が適しています。

料理の豆知識 Vol.08 白菜

白菜の原産地は、中国で、日本には明治時代に入り、栽培が盛んに行われるようになりました。

成長するに従って、白い葉柄の部分が伸びるため「白菜」と名付けられたと言われています。

旬は、11月下旬から2月頃で、寒い季節に糖分が増えて美味しさが増します。目利きのポイントは、葉先がしっかりと巻いていて、白い葉柄にツヤがあり、みずみずしい物が良品です。白菜には、体の抵抗力を強めるビタミンCと、体内の塩分を排出するカリウムが豊富に含まれており、風邪などの予防や美肌に効果があります。

[身近な樹木ウォッチング] マンサク…マンサク科の落葉小高木。黄色い糸のような花弁を咲かせ、山でいち早く春の訪れを告げる。「まんず咲く」がなまってマンサクとなったとか。

[花工房ライブラリー] アコースティックBGMが流れるロビーで、ゆったりと本を読む時間を
●ターシャからの手紙(メディアファクトリー)アン・K・ベネディュース／翻訳:食野雅子

「おらえの味噌仕込み」

わが家の味噌仕込み

交流館もりもりの冬の定番体験イベント「おらえ（わが家）の味噌仕込み」が今年も始まりました。

味噌は原料となる糀を何で作るかで、地域によって特色があります。麦、豆、米ーそれぞれ独特の味わいがあり、この辺りでは現在は米糀を使った味噌が主流のようです。ひと昔前までは煮た大豆を潰して味噌玉を作って梁（はり）などに吊り、その家に住み着いている糀菌を呼び寄せて味噌を仕込んだようで、これこそ「おらえの味噌」？

仕込みの段階はともかく、熟成環境は持ち帰る家庭でそれぞれ異なります。その家庭で「育つ」味噌はやはり「おらえの味噌」と胸を張れること間違いなし！

もりもりで開催している味噌仕込み体験にはもうひとつ、「畑から始める味噌作り」という会員制の体験もあります。こちらは、味噌の主原料となる大豆の栽培から始めるというバージョン。畑に蒔いた大豆が味噌になり、口に入るまで最短で1年半かかる壮大な(?)プログラムです。畑作業はラクではありませんが、皆さん、それぞれのペースで楽しみながら参加なさっています。なにより、無農薬の安全な大豆を使えて、おいしい枝豆も味わえる味噌作りです。今年も会員を募集します。

お客様とのご縁に感謝し、さらに親しまれる施設を目指します

平成 22年10月5日　**一般社団法人　つきだて振興公社設立**

つきだて花工房の軌跡

平成　8年　8月8日	月舘町直営の公共の宿としてオープン
平成 18年　1月1日	伊達5町合併により伊達市直営に業務移行
平成 23年　4月1日	指定管理者制度の導入により、つきだて振興公社に業務委託

つきだて振興公社・会員募集中

年会費（個人）3千円（団体・法人）2万円

※会員になられた方には会費相当分の施設利用クーポン券を発行いたします。

●お問い合わせ・お申込み　つきだて花工房024(573)3888

＊＊一度は訪れてみたい場所がある＊＊
春のいちおしスポット！

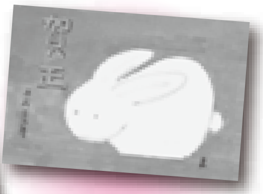
花見山（福島市）

つきだて花工房から車で約30分

生前、つきだて花工房にもご宿泊になった写真家秋山庄太郎氏が「福島に桃源郷あり」と毎年訪れていらした場所が花見山です。2月から5月にかけて「ロウバイ・梅・サンシュユ・彼岸桜・レンギョウ・ボケ・モクレン・ソメイヨシノ・ヤエザクラ・ハナモモ」などの花々が咲き誇り、その光景はまさに百花繚乱。遠くには残雪の吾妻山も望むことが出来て、美しい福島を実感できるいちおしのスポットです。

お便りコーナー

五十嵐裕子様（福島市）



長谷部真智子様（月舘町）

花　春の光のような絵手紙をいただきました。贈る人も贈られる人も、心がホッと和み、気持ちが優しくなれるのが絵手紙の魅力のひとつですね。つきだて花工房では、毎月1回、絵手紙教室を開催しています。ひとりひとりの個性を育む教室です。みなさまの参加をお待ちしています。

●先日、コーラスの仲間と御地を訪ねました。阿武隈の山並、沢山の自然豊かな産物、思い出深い一日となりました。「木もれ日通信」、こんなに小さい通信の中にぎっしり豊富な話題、感心しました。キンモクセイの花のお話も、とっても参考になりました。（神林弘子様・福島市）

花　過日はご利用ありがとうございました。節分が過ぎると、里山にも春の足音が聞こえてきそう…日本唱歌には春を題材にした歌がたくさんあり、ついつい口ずさんでしまう季節です。おすすめの歌があったら、ぜひ教えてください。

絵手紙教室 受講者募集

講師／和田恵秀先生

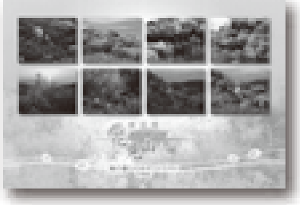
毎月1回　時間／10時～12時

受講料／1，000円（1回ごと）

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。

木もれび 43号 プレゼント

「桃の香り付・花見山ポストカード」を5名様にプレゼント



郵便はがきに住所、氏名、年齢と木もれ日通信43号で印象に残った記事・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23年3月31日の消印まで有効です。（ご記入いただいた個人情報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）

木もれ日通信43号 読者プレゼント 応募券

編集後記

●カマキリが卵をどこに作るかで、その冬の積雪がわかるという説がある。今年は地上1m以上の場所にも！いったい、どんな雪が降るのやら…（顕治）

●雪の朝、もりもりから眺める景色が大好きです。真っ白な芝生、木のテーブルやイス、木柵にまあるく積もった雪。なぜか、いじらしくかわいらしい。シーンとした静けさに心が洗われるよう。（厚子）

●「やりたい」じゃなく、「やる」意識で興味あるものにどんどんチャレンジし、挑戦の年にしたい。今年の干支にちなんで、ピョンと不景気を吹き飛ばし、しっかり根を張って自分の道を前進していきたい。（今宮）

●陽の光に誘われて、凍った大地からクロッカスやスイセンが新芽を覗かせています。待ちわびた季節に毎年思い出すのは、ターシャ・テューダーさんの言葉…「春は奇蹟だ」（佳代）

ムーンセラピー　**月の明かりで疲れた心を癒したい。** いますぐカレンダーにチェック!!

満月の夜	新月の夜
2月18日（金）	3月５日（土）
3月20日（日）	4月３日（日）
4月18日（月）	5月３日（火）

※休館日のお知らせ
2月15日・3月１日・3月15日・4月５日（全て火曜日）