

通木 信もれ日

K o m o r e b i T s u s h i n

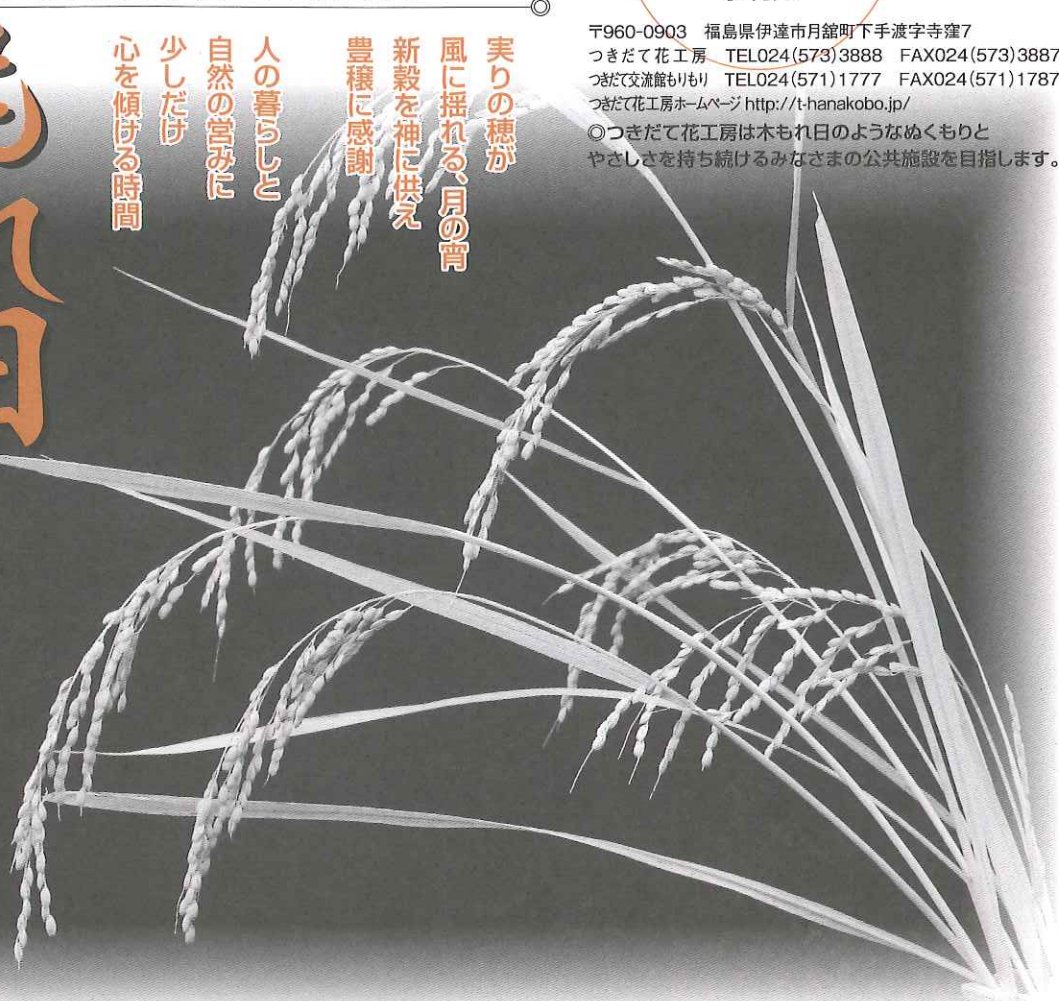
第46号

平成24年10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
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。

実りの穂が
風に揺れる、月の宵
新穀を神に供え
豊穣に感謝
人の暮らしと
自然の営みに
少しだけ
心を傾げる時間



稲穂(協力) 高橋孝喜さん、伊藤信二さん

今年も秋祭りの季節がやってきました。全国各地で行われる祭りの多くは、田の神に向けての豊作祈願、収穫感謝のために行われると言われます。稲作は、播種、苗代作り、田植え、除草、虫除け、そして収穫といった農作業が「連のサイクル」で行われます。そしてその生育は、日照りや大雨など自然の力に大きく左右されるため、節目節目に、様々な行事や儀式が行われてきました。イネはイネ科イネ属の一年草。学名をオリザ・サティバ(*Oryza sativa*)といい、インド北部のアッサム地方から中国が原産と言われています。イネの穂にはたくさん小さな花が咲きますが、花びらはありません。開花時間はわずか2時間で、その花ひとつに、一粒ずつのコメが実ります。



稲干しの風景(杭掛け)月舘町・御代田

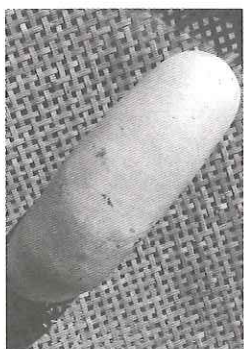
天高く澄んだ青空の下、黄金色の稲穂はいよいよ収穫の時期。コンバインの普及で刈取りと脱穀が同時に行われるようになり、秋の原風景、稲干しが消えつつあるこの頃ですが、やはり太陽の恵みと自然の風を受けた天日干しのお米は甘味があつておいしい! 「掛け干し」と大別されますが、この

切りでは写真のような「掛け干し」が主流です。かつては八十八の時間をかけて育てると言われたお米。そのひと手間ひと手間には、先人の知恵と自然と折り合いを付けながら暮らす日本人の精神が潜んでいたはず。 **やさしい肖像**

ユウガオ

ウリ科の蔓性一年草。夏になると夕方、純白の大きな花を次々に咲かせるが、一日花なので翌朝にはしぼんでしまう。他のウリ科の野菜と同じように雄花と雌花があり、受粉すると雌花の基部が肥大して結実する。これを食用にする。

ボールのような丸い実をつける品種とヘチマのような細長い実をつける品種があり、丸い実をつける品種は主にカンショウ加工される。これは実を細長い帯状に剥いて乾燥したものである。一方で、細長い実をつける品種を、これによく似た「トウガン(冬瓜)」と同じような調理法で食べる地域があるが、これは全国的にかなり珍しいようだ。皮とワタは食用にならないので取り除く。実を薄切りにして味噌汁にしたり、トウガンのようにとろみをつけた煮物にしたりなどにする。トウガンよりもトロツとした独特の食感は何にも代えがたい。



ユウガオの実

つきだて花工房は 元気いっぱいです。

滋賀県から応援ありがとうございます

おめでとう金婚式



夕暮れの 仲良しさん

タイガークサツ



滋賀県草津市「ふるさとを大切にする会」の皆様

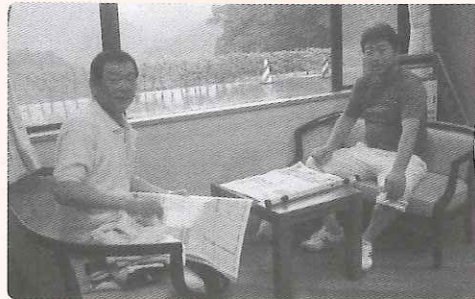
震災後、滋賀県草津市の宿場まつりというイベントで伊達市の物産を販売させてもらったことがきっかけで交流が深まりました。この夏「ふるさとを大切にする会」の皆さんが、マスコットのタイガークサツを引き連れて、つきだて花工房に宿泊。直売所「んめーべ」を始め伊達市内のわがふるさとを巡りながら桃などを求め、応援してくれました。皆さんのお気持ちありがとうございます。

下手渡にお住いの馬場様ご夫婦が昨年、金婚式を迎えられ、家族の皆さんで宿泊しながらお祝いをされました。出会いはお見合いでしたが、ご主人の目ぼれで奥様は飯野町青木より嫁がれたそうです。50年という年月を一緒に歩んできた馬場様。「協力は無限」を合言葉に、積極的にご会合に参加され、まじめ役を務めてくださっています。現在8人のお孫さんがいらつしやり、お幸せそうでした。



馬場様のご家族

夕方になると、いつも申し合わせたようにご来館くださる菅野さん、高橋さん、森さん。お風呂に入りさっぱりしたところ、この日は急にピカゴゴゴ。雷と滝のような夕立で、ロビーで雨宿り。お顔が見えない日は何となく気になり、家族の工房を応援していただきありがとうございます。



お仕事の疲れをいやしにHERBのお風呂 高橋さん(左)と森さん(右)

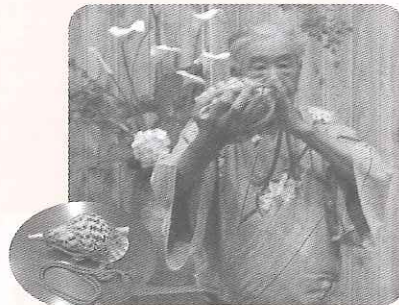


朝の散歩と夕方のお風呂が日課の菅野さん

アニバーサリーコンサート



今年も花工房の誕生日である8月8日に開かれました。今回はチェンバロに佐々木美知子さん、ソプラノに山下幸(ゆき)さんを迎えてのバロックコンサート、初めての声楽の美しさにお客様もうっとり。夏の暑さを忘れるひとときを過ごしました。



奇跡のほら貝 上原さん(南相馬市)

お話を聞かされると相馬野馬追で有名な南相馬からお越しになり、津波で自宅を流され唯一残ったほら貝、たそうです。避難生活で、苦勞をされているにもかかわらず、いつも明るく前向きに過ごされている上原さんご夫婦。また楽しいお話聞かせてください。

こころに響くほら貝の音色

パワーの秘訣は笑うこと!!とおつしやる上原さん。職員やお客様の間で「尺八のような音が森の方から聞こえてくるんだよね」と話題に…。なんと正体は、ほら貝の音でした。健康のために朝晩吹いているという上原さんに、ロビーでひと吹きしていただきました。胸に響く音色に気が引き締まる思いでした。

ご案内

●宿泊…1泊2食 6500円～(お一人様) ※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。

●忘年会・新年会プラン 11月30日(金)～1月31日(木)

料金:3,000円～(お一人様・お飲み物別) プラス2,000円で2時間飲み放題も。

●梅見月会席・きざらぎ膳 2月20日(水)～2月22日(金) 18:00～(各日とも)

料金:5,250円(お一人様・お飲み物別) ※ご予約が必要です。

花々通信

Shanabara Zan-shin

「実りの秋」

平成24年秋。黄金色に輝く田を心地良い風が渡っています。今年も里山は実りの季節を迎えました。ここ数年の異常とも言える暑さは、この夏もこの地を覆いました。天候が良かった分、特産物である桃はことのほか甘く、また売上も少しずつですが回復しているようです。一方で極端な少雨に、果物の肥大が悪くなったり、果樹の枯れこみの影響が出たりと、農家を苦しめました。



そして迎えた米の収穫期。「今年は無事に出荷できるだろうか？」多くの人が不安を抱えながら秋を迎えているに違いありません。昨年、福島県が米に関して安全宣言を出した直後に基準値を超えて放射性物質に汚染された米が見つかり、その後の検査でも次々に見つかりました。そして地域ごとの出荷停止。仕切り直しの今春、一部地域は作付制限に。作付できなかつた人々にとつて、この秋の風景はどのように映っているのでしょうか。

今、福島県は万全の体制で米の全袋検査を実施しています。多くの人が「安心」のために非常な努力をしています。それでも「不安」を拭くことは不可能でしょうし、誰も「安心」を押し付けるつもりはありません。ただ、みんなが自分のできることをわずかずつでも進めているだけなのです。多くの、様々な人が笑顔で迎えられる「実りの季節」を信じて。

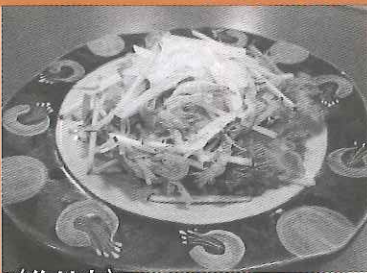
米の全袋検査を実施しています。多くの人が「安心」のために非常な努力をしています。それでも「不安」を拭くことは不可能でしょうし、誰も「安心」を押し付けるつもりはありません。ただ、みんなが自分のできることをわずかずつでも進めているだけなのです。多くの、様々な人が笑顔で迎えられる「実りの季節」を信じて。



米の全袋検査を実施しています。多くの人が「安心」のために非常な努力をしています。それでも「不安」を拭くことは不可能でしょうし、誰も「安心」を押し付けるつもりはありません。ただ、みんなが自分のできることをわずかずつでも進めているだけなのです。多くの、様々な人が笑顔で迎えられる「実りの季節」を信じて。

季節の一品

梨と生野菜サラダ 柚子胡椒ドレッシング



〈材料〉2人分

〈Aの材料〉
梨……………1/2個
レタス……………1/4個(30g)
水菜……………1/3袋(30g)
きゅうり……………1/2本(30g)

〈Bの材料〉
さつま芋……………50g
干しえび……………適量

〈Cの材料〉
柚子胡椒……………少々
酢……………大さじ1/2
しょう油……………大さじ1/2
砂糖……………少々
オリーブオイル……………大さじ1/2
※オリーブオイル以外を混ぜておいて、後からオリーブオイルを少しずつ加えていくと良いです。(乳化します)

《作り方》

- ①Aの材料の梨は細めの拍子切り、水菜・レタスは一口大に切り、きゅうりは千切りにして、水に放す。シャキッとしたり水からあげて皿に盛る。
- ②Bのさつま芋は千切りにして油で素揚げ、カリッとさせる。
- ③1で盛ったサラダに、干しえび・揚げたさつま芋を散らし、Cのドレッシングをかけて完成。

料理の豆知識 Vol.11 果物の保存方法

☆秋の果物の保存方法をご紹介します。
梨：ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室に。水分が減ると味が落ち、また追熟しないので早めに食べましょう。

ぶどう：洗わずにキッチンペーパーで包みポリ袋に入れて野菜室に。栄養価を考えると皮ごと食べるのが望ましく、種なしの品種が増えてきました。

柿：ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室に。柿はへたで呼吸しているので濡らしたティッシュをへたにあて逆さにして置くと熟すのを遅らせることが出来ます。

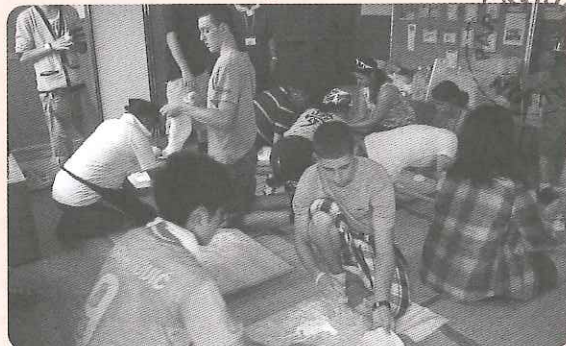
せつかくの秋の味覚！美味しく食べたいものです。

Es begrüßt von Deutschland.



彼岸の中日、うどん打ちの体験がありました。体験されたのは、ドイツから予約してくださったレーラー様。言葉は通じるのかしら…？ などとドキドキしてお待ちしていたら、なんと、ご出身は月館とのこと。ご家族と福島にお住まいのご兄弟との14名でのうどん打ちとなりました。
「生地を足で踏むのははじめて！」と楽しそう。小さなお子様の元気な声も館内に響き、ゆであがった手打ちうどんは格別なおいしさだったようです。
簡単には里帰りもできないかもしれませんが、また花工房でお会いできる日を楽しみにお待ちしております。

Welcome from USA



8月12日この日は、交流館の中に英語と日本語が飛び交っていました。
月館中学校で英語教諭をされていたケリー先生とご縁で生まれたリヴィア市との交流はこれこれ20年。昨年は東日本大震災と原発事故により、来日が延期になってしまいました。今年は無事迎えることができ、日本の食文化、うどん打ちを体験することに。
伊達市のホストファミリーと一緒に、粉だらけ汗だくになりながら、身振り手振りで会話しながら頑張つて作っていました。
ジャパニーズヌードルのお味はなかなか好評で、お替わりする人も。伊達市でのいい思い出になったようです。

身近な樹木ウォッチング

ネムノキ マメ科の落葉高木。漢字では合歡木など。濃い緑に包まれる真夏の里山をうす桃色に彩る花を咲かせる。夜になると葉を閉めることからその名がついた。「ネムタ(眠た)ノキ」とも。

秋の夜長に聴きたい1枚

「花束と猫」藤田惠美 言葉がしっかり伝わってくる珠玉のアルバム。



つきだて花工房◆Presents

晩秋に贈る 小さな朗読会 #11

【第1部】

●オープニングパフォーマンス

「嵐の中の灯台」より 心に太陽を 他2作

出演 つきだて花工房

リーディングアラウドの会

【第2部】

●朗読

作:瀬尾 まいこ 新潮社刊

「卵の緒」

親子の絆を明るいタッチで
描いた心温まる作品を
ピアノ、フルート、ギターの
生演奏に乗せて朗読します。

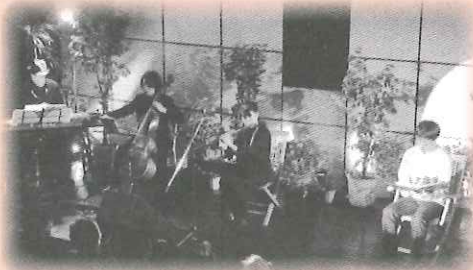
演出・語り 島岡安芸和(俳優・ナレーター)

ピアノ 古後 公隆

フルート 星 優子

ギター 稲葉 光

ステージング 松永さち代



出演者



島岡安芸和
Akito Shimaoka (語り)



星 優子
Yuko Hoshi (フルート)



古後 公隆
Kimitaka Kogo (ピアノ)



稲葉 光
Hikaru Inaba (ギター)

2012年11月13日(火)

◆2回公演◆

1回目 15時開場 16時開演

2回目 18時30分開場 19時30分開演

◆つきだて花工房ロビー特設ステージ

◆料金:1000円

お問い合わせ・チケット販売
つきだて花工房 TEL024-573-3888

●8月8日に宿泊させていただき、大変楽しく充実した時間を過ごすことができました。8月8日はつきだて花工房のお誕生日というところで、思いがけず立派なコンサートを聴くことができ、この夏の良い思い出となりました。清澄な山の空気、美味しいお料理、心地よい湯加減、そのうえ、職員の皆さまの家庭的な温かい配慮で、震災以来何かと閉塞気味だった日常から解放され、久しぶりに自然を満喫することができました。また是非お訪ねしたいと思っております。(大塚正彦様 美和子様 福島市)

●過日はお心こもるおもてなしをありがとつございました。自然豊かな風景や人情に触れ、改めて目に見えないものへの憤りを感じます。甘く瑞々しい野菜や果物を頂きながら風評被害などあつてはならないことを強く感じました。「ふるさとを大切に」する会「東も東北にふるさとが出来たように親しく感じています。一日も早くみなさまがお元気になるて下さるよう抽象的な応援ではなく、具体的に息の長い応援をしたいと思っております。(下村幸子様 滋賀県)

お便りコーナー



菅野玲子様(霊山町)

心を贈る絵手紙 受講者募集中

講師…和田恵秀先生(切絵画家)
日程…11月19日、12月10日、1月21日、2月18日、3月11日(全て月曜日)
時間…10時から12時
受講料…1000円(1回/1人)

一般社団法人
つきだて振興公社
随時会員募集中

年会費
個人 3,000円
団体・法人 20,000円
※入会いただきますと
会費相当分の施設優待券を進呈。
お問合せ、お申し込み
つきだて花工房
(024-573-3888
担当:山崎)

冬至湯

冬を乗り切る

12月21日
10時~18時

大人 3000円
小学生 1500円

●過日はひとみ会4組クラスで大変お世話になりました。従業員の皆さまの心温まる接客でクラス会同心が癒され、すばらしい施設がふるさと月館にあることを改めて認識しました。夕食の味もよく朝食もステキでした。宣伝をして利用を促します。(齋藤正彦様 千葉県)

●「やっぱり同級生っていいなあ」と、仲睦まじい光景をうらやましく拝見しておりました。また振興公社の会員にも、皆さんで入会いただき、大変心強い応援隊ができた気分でした。これからもよろしくお願いたします。

とができました。8月8日はつきだて花工房のお誕生日というところで、思いがけず立派なコンサートを聴くことができ、この夏の良い思い出となりました。清澄な山の空気、美味しいお料理、心地よい湯加減、そのうえ、職員の皆さまの家庭的な温かい配慮で、震災以来何かと閉塞気味だった日常から解放され、久しぶりに自然を満喫することができました。また是非お訪ねしたいと思っております。(大塚正彦様 美和子様 福島市)

●収穫の秋到来!そして…食欲の秋!「食べすぎ寝るの牛になる」…気をつけなければと思う、秋の夜長のひととき…(赤坂)

●バイクを、数年放置していた2台と10年以上にわたって下駄代わりの1台を処分。ガランとした車庫と同じく心の穴が胸に。(顕迫)

●家庭の風景にちやぶ台があった時代。いたたまず手を合わせ、粗食ながらも困らなかつた食卓には、ある意味「生きるヒント」が詰まっていたような気がします。(佳代)

●さくら、ゆうぞろ、黄貴姫、幸苗、なんだかわかりませんが?今年わたしは、10種類以上の地元産の桃を堪能しました。しあわせな桃の季節が終わりに近づき、これからは、しあわせなりんの季節が待ち遠しい私です。(厚子)

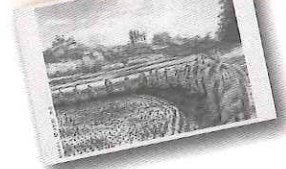
●お泊り頂いた上原さんは朝晩のほら貝吹きが日課だそうです。健康の秘訣は毎日続ける事かとおっしゃっていました。なので、私は口笛を吹いてみようかな。

編集後記

●官製はがきに住所、氏名、年齢と木もれび46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24年12月31日の消印まで有効です。(ご記入いただいた個人情報保護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)

木もれび46号 プレゼント

若松倫夫さんの「秋のポストカード6枚組」を3名様にプレゼント



ムーンセラビー
月の明かりで疲れた心を癒したい。
いまずかレンジャーにチェック!!

10/30(火) 11/14(水)
11/28(水) 12/13(水)
12/28(金) 1/12(土)

※休館日
11月13日(火)は朗読会のため臨時休館
12月4日・1月22日・2月19日・3月12日(全て火曜日)
※年末年始も通常営業いたします。

木もれび46号
読者プレゼント
応募券