

通木 信もれ日

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

第48号

平成25年10月
つきだて花工房発
季刊誌

T960-09Q3 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。

春夏秋冬
その季節が来ると
決まって恋しくなる味
そして味には
思い出が(つゆ)な
久しぶりの(つゆ)な(つゆ)な

麦は初夏に花をつける



刈り取りを待つ6月の小麦

本格的な梅雨を目の前に控えて景色が緑一色に包まれる頃、一面の枯れ野原が見えたらそれは麦畑かもしれない。「麦秋(ばくしゅう)」―虫の声も少なくなる晩秋に蒔かれた麦は、初夏に花を咲かせて当熟し、梅雨の晴間を縫って収穫される。今はコンバインでの刈り取り・機械乾燥が主流だが、以前は全て人力・天気まかせ。刈り取った麦は天気を気にしながら天日乾燥し、脱穀は蒸し暑い中、足踏み脱穀機を踏み続ける重労働だった。麦はイネ科の植物。本州では秋に種を蒔き夏に収穫するが、北海道では春まき小麦が栽培されている。大麦はビールや焼酎、麦茶、味噌、押し麦などに加工される。一方、小麦は製粉され、パンや麺に加工される。パンなどに加工される硬質小麦は日本での栽培には適しておらず、ほとんどが輸入される。

今は田植え時期が早まったこともあり見かけなくなつたが、かつては秋の稲刈り後に麦をまき、夏に収穫してすぐに稲を植えた聞く。地域には小さな製粉所や大麦を押し麦にする加工所が点在した。自分で作った麦が日常的に食卓に上った時代があつたのだ。

月舘では今でも「きぬあずま」という小麦が栽培されている。2003年に品種登録された、うどんに適した小麦だ。

「地粉(じこな)」という言葉がある。狭義には地域で栽培され、地域で製粉された小麦粉(蕎麦粉のことも)を指す。精製が不十分なのでやや灰白色で黒っぽいうどんになる。見た目は悪いが、小麦粉の香りがする、風味豊かなうどんだ。うどんに限らず、「だんご汁」としても活躍する。水で練るだけで手軽に作る事ができ、このあたりでは日常的に食べられていた。自家製野菜を使い、自家製味噌で味付けられただんご汁は「ふるさとの味」である。

小麦は原則として粉にしないと食べることができない。少量の小麦を挽いてくれる、地元の小さな製粉所もだんだん少なくなってきた。需要の減少、経営者の高齢化設備の老朽化。食文化を支えるインフラも先細りしている。食文化はその地域のアイデンティティとも言えるが、それを維持することもなかなか難しくなってきた。

お客様ノオト

このノートはたくさんのお客様の笑顔と思い出が詰まった
つきだて花工房の宝石箱です

◆FCT福島中央テレビの「ゴジてれChu!」
という番組で取材を受けました。アナウンサー
の小野紗由利さんが組み木を始めとした体験
に挑戦、番組で紹介されました。



◆つきき会様
霊山町「スタジオつきき」様オープン以来の同志の皆さんです。
久しぶりにお集まりになり昔を懐かしみながら盛り上がっていました。



◆トライアンフ様
毎年のように関東方面や山形よりお越しいただいているトライアンフ
(バイクのお仲間)の皆さん。ポポポ…という体に響く音と共にやって来
ます。カッコイイですね。



◆月館中学校から職場体験
7月2日からの3日間、月館中学校2年生
の3名の生徒さんが「職場体験活動」に
やって来ました。つきだて花工房並びに交
流館もりもりで宿泊、ランチ業務などを熱心
に体験されました。



◆月館中学校同級会様 今年のあの暑い夏
高校野球で活躍した方々も加わっての現在高
校3年生の皆さんです。進む道は違ってもふるさと
月館を忘れないでね。次は成人式かな?



◆源氏会様
男性42歳厄年でつきだて花工房にて祈祷され
た後、和気あいあいとお過ごしになりました。



◆JA伊達みらい 霊山資材センターよつば会の
皆さんが、今人気のエコクラフトテープで作るパンカ
ゴ編みの体験にいらっやいました。



◆法政大学後援会 福島支部様
法政大学に通われているお子様をお持ちの
ご父兄の皆さん。会議と会食でご利用になられま
した。(新入生歓迎会より)



ご案内

- 宿泊…1泊2食 6,500円～(お一人様)
- 忘年会・新年会プラン 11/22(金)～1/31(金)平日ご利用特典あり
- ※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
- 梅見月会席・きさらぎ膳 2月19日(水)～21日(金)の3日間
- ランチ営業時間 11:30～13:30
- 5,250円(税込・お一人様/飲物代別料金)※要予約

花々日記「自然」

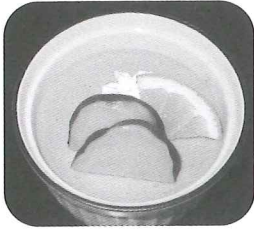
今年も日に日に稲の穂が色づき、重さを増してきました。この号が出る頃、順調にいけば米はほとんど収穫され、おいしい新米が店頭で並んでいるでしょう。もちろん、収穫された米は放射性物質の全袋検査（幸いなことにほとんどの米が検出限界未満です）を受け、安全が確認されたものから順次出荷されます。

今年、花工房周辺の田んぼはいつもと違い、畦に「電気柵」が張り巡らされました。イノシシが田んぼに入り、荒らされるのを防ぐためです。こう書くと「自然破壊が進んでいるのか」と思う方もいらっしゃるかもしれませんが、今の状況はどちらかというと「自然に戻りつつある」のだと思うのです。



季節の一品

さつまいものプリン



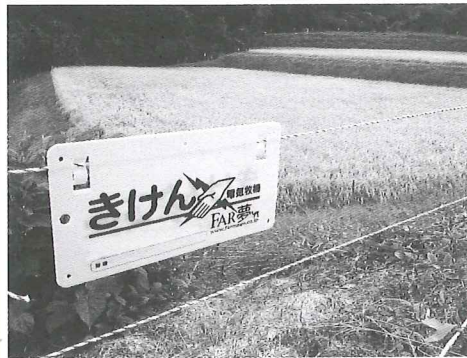
〈材料〉5人分
 材料 A (5人分)
 ・さつまいも……………100g
 ・牛乳……………300cc
 ・卵……………3個
 ・砂糖……………40g
 ・生クリーム……………30cc
 材料 B (オレンジ煮)
 ・さつまいも……………100g
 ・オレンジジュース……………200cc
 ・砂糖……………50g
 ・グラニュー糖……………50g

《作り方》

- ①材料Aのさつまいもの皮をむき、輪切りにしたら1時間位水にさらしてあく抜きをします。あく抜きしたら、柔らかくなるまで茹でます。
 - ②①にAの残りの材料を加え、ミキサーにかけます。
 - ③材料Bのさつまいものを輪切りにし、他の材料とともに柔らかくなるまで煮ます。煮上がったさつまいものは角切りにします。
 - ④②のさつまいもペーストと、③を耐熱容器(ココット)に入れ150℃のオーブンで10～15分蒸し焼きにします。
- ※冷やしてから③のオレンジ煮とホイップクリームをトッピングしても美味しいです。

厨房のイチオシ!

〈ランチ〉
 カキフライ定食はじまりました!
 3月までの季節メニューです。あつあつのカキフライ、ぜひご賞味ください。
 〈お膳から〉
 鮭やきのこを中心とした秋の味わい満載のメニューとなっております。
 おススメは鮭の台エルきのごトマトソースと、大葉味噌を使った陶板焼きです。



原発事故後、里山を巡る環境は大きく変わりました。雑木を利用する原木シイタケからは高い放射能が検出され、燃料や建材としても山の木は敬遠されるようになってしまいました。需要がなくなれば山の手入れもさ見かけなくなりました。以前はあまりはあちこちで美しい花を見せてくれました。人がほとんど足を踏み入れなくなった里山は急速に「自然」の力に支配されつつあります。

「自然」が支配する山はもはや里山とは呼べません。はびこる蔓や草木が、人が立ち入ることを拒みます。そしてそれらは野生動物たちに安全な寝床を提供します。動物たちの餌となるドングリを実らせる木々は蔓に巻かれて数を減らしますが、苦勞して乏しい木の実をあさらなくとも、人に狩られる恐怖から解放された彼らは悠々と田畑で食事を摂ることができます。いまや「自然」は里にまで溢れ出てきました。



農産物一口メモ

直売所では「未検査米」と表示された米が店頭で並ぶことがあり、お客さまから「(放射性物質の)検査してないの?」と不審がられることがあります。この「未検査米」とは、米の銘柄(コシヒカリ、ひとめぼれ等)や品位(1等、2等…)を調べ「米穀検査」を受けていないお米に表示するよう、JAS法で義務づけられています。こういったお米には銘柄や生産された年を表示できません。一方で、

福島県では全ての袋(玄米30kg袋)について放射性物質検査を行っており、それぞれにバーコードラベルが貼られ、携帯端末などからその米の検査結果を閲覧できるようなっています。なお、新米と表示できるのはその米が生産された年の末日、つまり大晦日まで袋などに入れたものに限られ、その後は新米とは表示できなくなります。



花工房オリジナルハーブのお風呂

花工房オリジナルのハーブのお風呂
 10:00~18:00 大人300円 子供150円 ※未就学児無料
 ★12/21(土)~冬を乗り切る 冬至湯

イタリアの愛をうたう

アニバーサリーコンサート #10

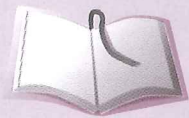


8月8日、佐々木美知子さんと五十嵐裕子さんのチェンバロ、山下幸さんのソプラノで開催したアニバーサリーコンサート。今回は「イタリアの愛をうたう」と題し、イタリアの歌曲を中心とした楽曲を堪能しました。お客様の中には旅行で訪れたイタリアを思い出した方もいらっしゃったようです。

8月10日からの3日間、月館町を拠点に活躍中の組み木作家・三森修一さん(空とぶくじら主宰)の「福島の子供たちに元気を!」との願いが実現し、全国の組み木作家20組以上が結集。組み木の制作体験や遊びコーナーなどにたくさんの子供たちが集まりました。訪れた人は3日間で約1200人! みなさん、お疲れ様でした!



子供たちの笑顔弾ける
 組み木フェスティバル
 につぎたて花工房



「母の裁縫箱」

(竹之内響介作 リンダブックス刊「見上げてごらん夜の星を」より)

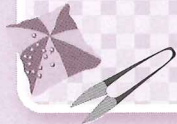
みんなが息を切らしながら東京オリンピックを目指していた時代、下町に生きる家族に訪れた出来事を巡る葛藤を描いた作品を、俳優・ナレーターの島岡安芸和氏のあたたかな朗読と昭和・平成の名曲にのせて綴ります。

チケット
発売中

オープニングパフォーマンス
「クマのたんす」
朗読 つきだて花工房
リーディングアラウドの会



時間	1 回目	午後 4 時開演 (午後 3 時開場)	会場	つきだて花工房ロビー
	2 回目	午後 7 時開演 (午後 6 時 30 分開場)	料金	1,000 円 (全席自由)
			出演	島岡安芸和 (朗読) 古後公隆 (ピアノ・チェロ) 星 優子 (フルート) 松永さち代 (ステージング)



新米モニター大募集!!

30名様に「おいしい福岡の新米をプレゼントします」と



交流館もりもりで農産物直売所を運営している「やさしい工房」では「新米モニターキャンペーン」を実施します。平成25年度産の新米(精米)3kgを30名にプレゼントいたします。ご存じのように福岡県では全量全袋放射性物質検査を実施しています。安全でおいしい福岡のお米をこの機会にぜひ味わってみてください。

募集締め切り：平成25年11月30日
(郵便の場合は当日消印有効)

応募方法：官製はがきに郵便番号・住所・氏名・電話番号と「新米モニター」

「お客さまの声」より

いつもおいしいお料理で、スタッフの方には大変良くして頂いてうれしく思います。2日間ゆっくり出来ました。私の我まま気ままを受け入れてくれ感謝です。また来るのを楽しみにしています。

(福島市 Y.S様)

職員の皆さまの笑顔がステキで心地よい4泊5日でした。ロケーションも良く清潔感のあるお部屋で気持ち良く滞在出来ました。

(兵庫県 K.N様)

ハーブ教室受講者募集

ガーデニング・アロマ・クッキング・クラフト
ハーブを暮らしに活かしましょう。

- 10月28日(月)ハーブ酒・シロップ作り
- 11月25日(月)ハーブとシクラメンの苔玉作り
- 12月16日(月)丸焼きハーブチキンとグリルサラダ
- 1月27日(月)ガレットで恵方巻きとハーブスイーツ
- 2月24日(月)ハーブのルームコロンと化粧水作り
- 3月24日(月)ハーブの寄せ植えとメンテナンス

講師：瀧田 勉(ハーブとスローライフの研究者)
時間：午前10時30分～12時
受講料：1,800円(材料費、お土産含む)

monimori@harakobo.jp

◆お米の発送：平成25年12月中旬を予定しています。荷造り送料はやさしい工房で負担いたします。
◆アンケート：簡単なアンケートと返信用封筒を同封いたしますので必ずご記入の上返信ください。
◆メールアドレス

木もれび 48号 プレゼント

あまい「ふじ」リンゴを3名様にプレゼント



官製はがきに住所、氏名、年齢と木もれび48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25年11月30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。

47号木もれび日プレゼント当選者
茨城県 岡崎洋子様
梁川町 引地美恵子様
月館町 羽賀和子様



編集後記

秋の里山登山も面白いかと女神山へ登るがこの時期は雑草がものすごく多いと思える。秋の野草、結構きれいな花もあるのだけれど。

月や星空を見上げると癒されますね。きれいなふるさとの空を見に来ませんか？

このところ、朝晩の冷え込みが秋を感じさせる気候になってきました。また、東北特有の厳しい冬になっていくのですね。でも、寒いですが冬の凜とした雰囲気は心地いいですね。

以前7月に飛行機から見た日本の田んぼが整然と青々として、とてもきれいで感動しました。10月に空から見る田んぼは、きつと黄金に輝いているのですね。

(A)

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!!

11/18(月)	2/15(土)	11/3(日)	1/31(金)
12/17(火)	3/17(月)	12/3(火)	3/1(土)
1/16(木)	4/15(火)	1/1(水)	4/29(火)

※休館日
11月12日、12月3日、1月21日、
2月18日、3月11日(全て火曜日)

木もれび48号
読者プレゼント
応募券