

木もれ日 通信

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

第49号

平成26年4月
つきだて花工房発
季刊誌

◎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。

「くだもの王国」福島は花の王国でもある
特別な場所へ行かなくても
桃源郷はそこに姿を現す
春は移動そのものが花を楽しむ手段にもなる

福島の春を彩る桃の花

暁星、あかつき、まじか、ゆうぞら：言うまでもなく桃の品種である。これらは白桃だが、黄金桃や黄貴妃など、白桃とは異なる香りや味わいを持つ黄桃も。福島では7月上旬から10月中旬まで、さまざま品種の桃を味わうことができる。

斎藤金さんはりんごやサクランボとともに多くの種類の桃を育てている果樹農家だ。桃だけで10種類以上、本数にして100本以上。1本の木からは300個、多い木だと500〜600個の実を全て手作業で収穫する。奥様と二人では当然人手が足りず、農繁期にはアルバイトを頼まなければとても間に合わない。

国道が南北に走る月舘の御代田地区は、やはり南北に流れる広瀬川の川岸に開けた地区でこのあたりにしては日照条件がよく、沿道には桃畑が多い。4月も半はになると桃の花はぼちぼち開き始め、ほどなく桃源郷が現出するのだ。そんな中に金さんの畑もある。

果樹の手入れは大寒の凍るような寒さの中、剪定作業から始まる。時には高所作業車に乗り込み、不要な枝をひとつひとつ切り落とし、いく。摘蕾、摘花、受粉、摘果、そして品種によっては袋かけ：枚挙に暇がないほど、店頭に並ぶまでの間にとつもない手間暇がかけられる。「おらいの桃は甘いかね」金さんの言葉には自信が溢れている。

* 福島県でも果樹の栽培が盛んな県北地域では、特別な場所に行かなくても「桃源郷」そのものの光景に出会える。

春の花の開花は予想が難しいが例年、3月半ば頃からレンギョウや梅が咲いて春の到来を告げ、桜、桃と咲き進む。年によっては梅、桜、桃が咲きそろうこともある。桃が終わる頃、新芽がほころび始めてそれに合わせるようにヤマツツジが山肌を覆う。近年手入れの行き届かなくなった里山ではフジの紫色の花も染しめる。



立春過ぎとはいえまだまだ厳しい寒さの中、不要な枝を切り落とす。

周辺地域の桜の銘木は「三春の滝桜（三春町）」「合戦場のしだれ桜（二本松市）」「秋山の駒桜（川俣町）」など

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が詰まった
つきだて花工房の宝石箱です



◆川俣町 佐藤様

おじいちゃんの喜寿、おばあちゃんの傘寿、お子様方の進学に加えオメダとお祝い続きの佐藤家の皆様。仲むつまじいご家族でした。次回お食い初めでお待ちしております。



◆月舘町 松浦様

花工房応援隊長のような松浦さんはつきだて花工房初代の所長さんです。毎年お正月にはご親戚一同でお食事にお見えになります。変わらぬやさしさでいつもつつんでくださいます。



昭和35年3月卒業 下手渡小学校同級会

◆S35年卒下手渡小学校同級会様

S40年に廃校になった下手渡小学校を卒業した竹馬の友が県内外から集まり先生を囲んで宿泊され、カラオケで楽しく過ごされていました。



◆高木家 栗原家様

春間近の空の下、伸也さん総子さんのご結納がございました。相手を気づかうやさしさを感じられました。さわやかなお二人のお幸せを願っております。



◆福田小学校S35年度卒同級会様

毎年同級会をされていますとの事。長年続く秘訣は何でしょうね。和気藹々と会話を楽しみお過ごしになられました。



◆大久保小学校6年生卒業記念

飯野町の大久保小学校の6年生と先生、保護者の方が花工房に宿泊され、交流館もりもりで銅板クラブと森のクラブ体験をされました。この2日間、卒業前の楽しい思い出になったでしょうか？



冬の体験企画 つきだて文化伝承 ワークショップ

旧正月に合わせて、地元の「よーこばっば」こと、本田洋子さんにお正月料理を教えてくださいました。柚子釜、ごんぼ炒り、煮しめ、紅白なます、栗きんとんなど10品以上の料理が出来上がり、若いお母さんも「来年は頑張って作ってみようかな。」と美味しそうに試食していました。もの作りグループ「つきだて匠の会」では、他にしめ縄作り、布ぞうり、竹カゴ作り、うどん打ち、などつきだての生活文化を伝承するためのいろいろな体験を行っています。

ご案内

4月1日より宿泊料金のクレジットカード決済ができるようになりました。(1回払いのみとなります)ご利用可能なカード:MUFG, DC, NICOS, VISA, Master, JA
4月1日より各種料金を改定いたしました。詳しくはつきだて花工房フロントまでお問い合わせ下さい。

●宿泊:1泊2食6,800円より(一名様・税込)

●ランチ営業時間:11:30~13:30(ラストオーダー)

沖縄出身のシンガーソングライター・普天間かおりさん。ラジオ福島への出演がご縁でこの十数年福島へ通い続けていらつしやいます。それは震災後も変わることなく続いていきます。またラジオのお仕事だけでなく、公私共に福島の支援をしてくださっています。福島を応援する楽曲「Smile Again」を作って一般のかたと一緒に歌ったり、「スマイル文庫」として子供たちに本を届けてくれたり。

3月21日、春分の日、金曜日、普天間さんがレギュラーを務める番組で、スタジオ見学のお客さまにうどんを振る舞おうという企画があり、よこばつばこと、本田洋子さん(月館町在住自然食料理研究家)のアシスタントを務めてきました。普天間さんとは初めて言葉を交わすはずなのに、自分が普段のスタジオの本番中に同席しておしゃべりしているかのような、不思議な感覚でした。



今回使った小麦粉は昨年の夏に収穫し、この冬に製粉したものの。粉の状態ではあまりわかりませんが、こねて、うどんに仕上げると思つぽく、そしてもちもちした、小麦粉の風味豊かなうどんになります。

本番前の控え室、初めてというには馴れた手つきで粉をまとめていきます。これを本番中に延ばして切り分け、うどんは無事に完成。見事なお手並みでした。休日ということもあってか、スタジオには50名近くのお客さまがいらつしやいました。中には普天間さんのファンの方もいらつしやうたでしょう、ほかではまず味わうことのできない手料理を堪能されたようです。うどん打ちで肝心なのは最初の水回し。塩水を少しずつ注いで粉に馴

厨房のイチオシ!

一春のお膳から一

山菜やこの季節ならではの食材を使ったお膳となっております。中でも、伊達鶏を香り高い桜葉で巻いて焼き上げた桜香(おうか)焼きは春を香りと味で楽しめる一品です。また、桜えびのうまみと山独活(うど)の食感が良いサクサクのかき揚げは海と山の旬が楽しめる一皿となっております。春のお膳はご宿泊のご夕食などでお出ししております(5月頃まで)。なお、かき揚げは百合の膳、花の膳のみでのご提供となります。



中央のひし形のお皿が伊達鶏の桜香焼

平日限定 Hana ランチ ポークソテー・デミソース

肉感たっぷりの国産豚肩ロースを焼き、じっくり炒めた玉ねぎの甘みを活かしたデミグラスソースでお召上がりいただく今回のHanaランチ。おすすめです!

*Hanaランチは平日限定、ご飯、お味噌汁、茶碗蒸し、お新香、デザートがセットになったお得なランチです。プラス150円でこちらも平日限定のランチタイム・コーヒーもぜひご利用下さい。



前列右が普天間かおりさん・隣がよこばつば



染ませる作業を繰り返す、まとめていきます。音をひとつずつ、言葉をひとつずつ。ひとつひとつ、大切に、届けたい人を思い描きながらつむぎ、ひとつの楽曲に仕上げていく。歌を作るといってもそんなことの繰り返しなのかもしれません。

あの日、普天間さんが打つたうどんも、召し上がった方にやさしい気持ちを届けたくれたでしょう。



きこ農家で話を聞く



布川地区で菌床きのこを栽培している農家と月館地区であんぽ柿を主力に生産していた農家にお話をうかがい、花工房に泊まった翌日は御代田地区の果樹農家で援農ボランティアを行いました。

2月の初めに花工房にいらした出版労連の皆さんもそんな方々で、ボランティアとして主に浜通りへいらしてきます。今回、その中のお一人と縁あって、月館の農家の話を聞きたい、農作業を手伝いたいという申し出があり、ご案内しました。

福島の農家 いま、これから

援農ボランティア同行記

原発事故から3年。福島では毎日、新聞で各地の空間線量や農産物、水産物の放射線量、福島第一原発の収束作業の様子が報じられます。一方で福島から遠くになればほど報じられる頻度は低くなり、人々の関心も薄れているのが事実です。そんな中でも、マスクが報じない福島の状況を見るために足を運ぶ方も少なからずいらつしやいます。



桃畑で剪定枝の片付けボランティア



今回の原発事故であんぽ柿は出荷制限に。菌床きのこは原料となるおがくずを遠方から取り寄せるなどして安全に配慮しているものの、経費は以前の倍近くになる一方、取引停止や販売量が激減し収入もままならず。農家はサラリーマンと違って月々決まった収入があるわけではないのです。その公、東電から補償があるといつても申請してから入金されるまでかなり時間がかかるようで、やりくりにはとても苦労しているようです。

そして何より、前みたいに仕事をしたいという面白いくない、農業を続けていく気力がかなり削がれてしまった、という言葉。福島に住む多くの方が程度の差はあれ「無力感」に襲われた、あるいは今も囚われているのではないのでしょうか。

もつとも悪いことばかりではなく、以前取引のあったレストランと取引が再開したとか、次の冬はあんぽ柿再開できるかもとかうれしい話題も。そして手作りの漬物や甘酒：ちよつとしようばつばくて、ちよつと甘い農家の本音、聞きに来るのもいいかもしれません。

花工房オリジナルハーブのお風呂

リラックスのハーブ「ラベンダー」若返りのハーブ「ローズマリー」万能ハーブ「ミント」をブレンドしています。
ご利用時間 10:00~18:00 料金 大人350円・小学生200円・未就学児無料(4月1日より料金改定いたしました)

入場
無料

第5回

モノ作りびとフェア in つきだて花工房

5/31 Sat. 10:00 ~ 17:00

6/1 Sun. 10:00 ~ 16:00

ポピーやバラなど、初夏の花に包まれる
つきだて花工房に、腕自慢のクラフト作家が集まる
ビッグイベントが今年もやってきます。出展数は約60組。木・陶器・布・ガラス・革
など、様々な素材に技と工夫を凝らした作品の数々は見るだけでワクワク♪
きっとお気に入りの一品に出会えますよ!

※雨天決行となります。

※駐車場は隣接する月館運動場をご利用になれます(無料)。



- ・バルーンアート無料体験
- ・〈つきだて匠の会〉竹ぼっくり100個、竹とんぼ40個をプレゼント(なくなり次第終了)
- ・〈体験コーナー〉工房空とぶくじら(組み木)・どんぐりおじさん(どんぐりストラップ)・輪プロジェクト(革ベルト/キーホルダー) ※有料です
- ・地元のおいしいものコーナー

自慢の写真・レシピ 大募集!



木もれ日通信では読者の皆さんの参加で作るコーナー「マイ・ベスト」を次号からスタートいたします。
部門は写真とレシピの2つ。
写真部門ではつきだて花工房で撮影した写真を、レシピ部門では前の号で発表する材料を使用したお料理のレシピを募集します。
写真部門はプリントの場合は2L以上で、裏に氏名を必ずご記入下さい。また、データの場合はJPEGとします。なお、撮影日と花工房のどのあたりで撮影したのかをお書き添え下さい。ジャンルは問いません。

みなさまの声

やさしい工房の新米モニターに
当選された方から:



◆原発事故があり、一時はもう何十年も食えることができないんじゃないかと思ってしまうた地域の農作物が、生産者さんの様々な苦勞の結果で安全性が確保されるまで進んで、それが今回送っていただいたお米のようにびっくりするほど美味しいというのは、大消費地に住む私たち消費者にとってもよろこびだと思います。価値ある美味しいお米を、ありがとうございます。

〈東京都 N・W様〉

◆ありがとうございます。子供にも安心して食べさせることができました。店ではまだまだ県外産が多いですが、早く県内産を安心して食卓に並べたいです。福島県 S・K様
◆福島産のものがあると購入したい

レシピ部門は材料と分量、手順、完成写真をお送り下さい。

宛先は木もれ日通信編集部
〒960-0903 福島県伊達市月館町下手渡寺鐘7 E-Mailは
flower@hanakobo.jp まで。

採用は各部門一点とします。また、採用された方にはプレゼントをお送りします。なお、発表は掲載をもって代えさせていただきます。

次号のレシピのお題は「キャベツ」です。

たくさんのご応募、お待ちしております!



ます。米も福島産です。夏にスーパーで買ったものは絶品でした!!安く買ったのにおいしくて申し訳ない気がしました。また食べたいです桃♡
〈千葉県 J・W様〉
○月館の新米、たくさんの方からご好評をいただきました。そして励ましの言葉の数々。心より御礼申し上げます。

木もれ日通信ではみなさまからの便りを随時募集しております。郵便またはメールでも受け付けております。ぜひお寄せ下さいませ。



一般社団法人
つきだて振興公社
会員随時募集中

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
待券を進呈いたします。
お問合せ、お申し込み
つきだて花工房
(024-573-3888
担当:山崎)

木もれび 49号 プレゼント

「空とぶくじら」
バランスねこを
3名様にプレゼント



官製はがきに住所、氏名、年齢と木もれ日通信49号で印象に残った記事および感想をご記入の上、プレゼント応募券を貼つづきだて花工房までお送りください。平成26年5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、花工房が責任を持って管理・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48号プレゼント当選者
静岡県 須崎法子様
桑折町 佐藤英子様
千葉県 佐々木和子様

編集後記

今年度から読者のみなさまにもっと参加していただける紙面を目指し、「マイ・ベスト」スタートしました。ぜひご参加下さい! (耕作者)

春の暖かさに魅かれてじつとしていられない私です。どこかウキウキ気分になりますよね。これから咲きます花工房。(さち)

調理場で入荷する食材や、外出先で見える草木や花で感じる春の訪れですが、私の場合、春の晴れた日に屋根に干した布団の上でごろごろ〜ころり春を感じる休日のコマ。(あか)

今、我が家のブームは燻製。サーモン、ビージャーキー、ペーコン、手作りの美味しさがやみつきになっています。(A)

※休館日
4/22、5/13、6/17(全て火曜日)

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!!	5/15 (木) 6/13 (金) 7/12 (土)	2ヶ月の夜	4/29 (火) 5/29 (木) 6/27 (金)	新月の夜
-------------	--	----------------------------------	-------	----------------------------------	------

木もれ日通信49号
読者プレゼント
応募券