

通木 信もれ日

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

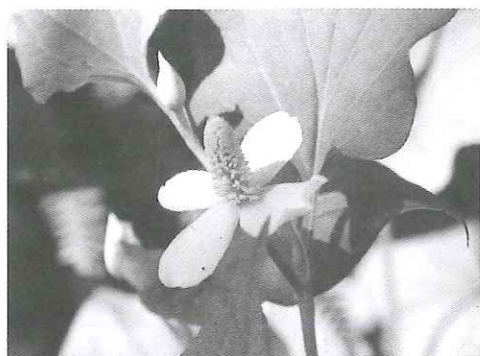
第50号

平成26年7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。

身の回りには驚きが溢れている
気づかぬうちに
たまには正気を
どくだみにいさる

緑陰を彩るドクダミの花



純白の花弁に黄色いしべが映える

どくだみにはあまりいい印象を持たない人が多いかもしれない。どちらかと言えば家の裏の、普段あまり人が行かないような場所に生えているイメージがある。ましてや手を出せばあの強烈な匂いである。あまり好ましい印象は持たれないように思う。除草は厄介で、根が残っている限り発芽してくる。文字通り、「根絶やし」にしないと退治することはできない。

ドクダミはドクダミ科の多年草で、前述したような、半日陰の環境を好む。ドクダミの「ドク」は文字通り「毒」を意味する。また「ダミ」は「嬌み（たみ）」とされる。「嬌める（ためる）」とは「悪い性質、癖などを改める、強制する」という意味である。つまり毒を抑えるという意味である。その名の通り、生薬・漢方薬として利用されてきた。生薬としては開花期の地上部を乾燥させたものを十葉（重葉）と呼ぶ。利尿作用があることがよく知られているが、他に便秘やむ

※花卉と見えるのは総苞と言いつぼみを包んでいたもので、本当の花ではない。穂のように見える部分の小さなつぼみのひとつひとつが花（花弁は持たない）である。

どんよりとした梅雨空の日は、日陰のドクダミの花に目をやってみてはどうだろう。幾多の白い花が木もれ日のように目に映ることだろう。

くみなどにも薬効があるとされている。なお、服用などする場合は必ず漢方医などに相談してからにしたい。漢方薬というと身体にいいという印象があるが副作用もあるのに注意したい。

薬としてだけではなく、食用にされることもある。あの強烈な匂いは加熱することで和らぐので天ぷらにされるといふ。ベトナムでは野菜として扱われるようだ。

解説はさておき、どくだみは6月に開花期（このあたりで）を迎える。薄暗い梅雨空の下、あまり陽の射さない場所ですっきりと開く純白の四片の小さな花は、清楚で控えめながらも凛とした強さも感じる。最近は八重咲きのものや、葉がカラフルな斑入りになる園芸品種も販売されている。



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



◆柱沢婦人会様 ラベンダークラフト体験
咲き始めたラベンダーを収穫し、里山工房
に戻ってラベンダースティック作りをスタート。
花を包み込むようにリボンテープで編んで
いきました。悪戦苦闘しながらも、素敵な
香りのラベンダースティックが出来上がり
ました。お家でも香りが漂ったら、花工房を
思い出してくださいね。



◆千葉県 上総詩吟会様
月館町出身の手塚様が福島復興の応援になればと、詩吟の
お仲間呼びかけ実現した旅行だったとのこと。三春の滝桜、
福島の花見山、会津の鶴ヶ城、どこへ行っても素敵
でしたと話されていました。



◆福島市 心寧(こね)ちゃん
少し遅れて父の日のお祝いに、と川俣町
のご実家にいらしたご両親、おばあちゃんと一
緒に来られた心寧ちゃん。ロビーで美味し
そうにもりんアイスを食べていました。あま
りのかわいらしさにカメラを向けさせてい
たできました。



◆伊達町達者会様
旧伊達町の佐藤幸治様のご紹介で毎年ご利用頂いています。
いつも和やかに笑いがたえない皆様からパワーをいただいま
す。桜が綺麗な時期に来られました。



◆大田小学校1年生様 ピザ焼き体験
交流館もりもりに子供たちの元気な声が響
きました。ピザ生地をこねたり、野菜を切った
り、火を起こしたり、色々な“はじめて”をお
父さんやお母さんと一緒にがんばり
ました。焼きあがったピザは、
本当に美味しそうです。



◆つきだて会設立総会様
旧月館町役場と伊達市役所を退職された月館町出身の皆様で
「つきだて会」の設立総会が開かれました。現役当時を振り返り、
苦楽を共にしてきた先輩、後輩、同僚の方々と旧交を温められま
した。今後、地域に役立つ活動も考えていきたいとの事です。



ご案内

カップアイス、絶賛販売中です。オススメは「もりんアイス」。福島自慢のりんごと桃がゴロゴロ。フルーティなおいしさです。
バニラアイス250円/抹茶アイス250円/もりんアイス300円(りんごと桃のコンポート入り)
オリジナル桃シャーベット期間限定販売(7/19~8/24) 200円

花々日記

自然の恵みとぜいたく

月館町にはお隣、川俣町が源となる「広瀬川」という川が流れています。

以前、地元のお年寄りとお話する機会があり、広瀬川の話になると、「昔はいろんな魚がいた。鰻や川エビ、毛ガニ(モズクガニ)も獲れた」とよく聞きました。そんな話をするときには皆さん喜びで、今ではかなうことのない自然の豊かな恵みがとても羨ましく感じました。

豊かな恵みをもたらす川は、同時に水害など大きな災害をもたらしました。直線化、拡幅、コンクリート護岸などで水害の恐れは以前とは比較にならないくらいに減った一方、生物の多様性と、そのおこぼれとも言える「天然の味」を味わうことはほぼできなくなりました。そのことの是非は

ここでは論じません。

さて、冒頭で出てきた「鰻」(ニホンウナギ)が先頃、国際自然保護連合(IUCN)によって絶滅危惧種に指定され、レッドリストに掲載されました。以前から養殖鰻のもととなる稚魚のシラスウナギの不漁、漁獲量の激減が伝えられており、それが今年になつて増えたことから、一部で楽観論が流れたのがつい先日のことです。増えたといっても昨年の12・6トンが15トン程度になる見通しとのこと。35年前の1980年頃は50トンでした。年によって変動はあるものの、漸減傾向が続いています。

以前は鰻と言えは特別のごちそう。今のように少々お値段が張つてもスーパーに行けば蒲焼きが買えたり、

コンビニや弁当屋でうな丼が買えたりということはありませんでした。

「串打ち三年、裂き八年、焼きは一生」という言葉があるように、鰻の調理は職人技を要するもので、専門店へ行かないと味わえないものでした。

同じように漁獲量が激減した秋田のハタハタは徹底した資源管理によって、近年かなり水揚げが増えたと聞きます。ここは難しい舵取りになりますが、資源保護と鰻調理技術保護を両立できるような政策が必要だと思います。それにはまず、消費者である私たちが「ぜいたく」の水準レベルを自ら上げることが求められているように思います。たとえば「天然の味」は望めなくとも、鰻屋で年一度(?)のぜいたくは味わいたいものです。



厨房のイチオシ!

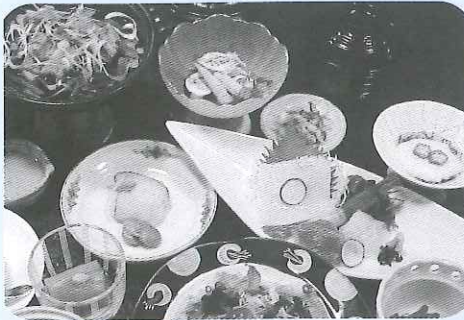
一夏のお膳から

夏の野菜をたくさん取り入れたお膳となっております。

特にトマト、ズッキーニ、アスパラを焼き、梅ジュレを添えたサラダは野菜のうまみと梅のさっぱりとした味を楽しめる一品です。

他にもとろろや穴子を取り入れ、暑さに負けないような献立としました。

夏のお膳は宿泊のご夕食などで8月までのご提供となります。



野菜が美味しい夏のお膳です

平日限定 Hana ランチ 豚照り焼き丼

国産豚バラ肉をたれに漬け込み焼き、さらに特製照りダレをかけて仕上げます。

食欲をそそる香りと味をぜひお試しください。

※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・コーヒーをぜひお楽しみ下さい。



昨年を上回る来場者 モノ作りびとフェア

5月31日(土)、6月1日と今年も好天の中「モノ作りびとフェア」につきだて花工房が開催されました。この時期としては暑すぎるくらいこの陽気の中、昨年を上回る大勢の方にご来場いただきました。今年は特に小さなお子様連れの方を多く見かけたように思います。

今回も定番の陶器や木工作品など、素敵なクラフト作品がたくさん集まりました。来年はどんな作品と出会えるのか、いまからワクワクします。今年はチャンスを逃した方も、来年はぜひご来場下さい!

◆モノ作りびとフェアにつきだて花工房 公式ホームページ
<http://monozukurihibo.com/>



絵画二人展

6/26
6/29

月館町出身の油絵作家、高橋英夫先生・斎藤徳次先生による油絵作品展を開催しました。震災・風評被害に苦しむ「ふるさと」を応援したいと実現した展覧会には、小品から100号の大作まで全30作品が展示され、大勢のお客様でにぎわいました。



珍客到来

春のある日、花工房玄関にウグイスが! 普段は藪の中にいることが多いのでなかなかその姿を見ることができないのですが、ガラスにぶつかったようで、しばらく



ぼんやりしてましたが、いつのまにか山へ帰ったようです。

日々の暮らしにハーブの香りを〜
ハーブ教室・今後の予定

講師 瀧田 勉 先生(ハーブとスローライフの研究者)
参加費:各回とも1,800円(材料費・税込)

7月28日(月)「ハーブとスパイスの使い分け・ハーブ&スパイスカレー他」
8月11日(月)「ハーブ調味料・フレッシュハーブペースト他」
9月 1日(月)「ハーブクッキング・ハーブB.B.Q.他」

笛とチェンバロの調べ

～アイルランドそしてイングランドの風に乗せて～



リコーダー、アイリッシュ・フルート
ホイッスル
守安 功



チェンバロ
佐々木美知子



チェンバロ
五十嵐裕子



チェンバロ調律
佐藤俊二

11回目となる今回のコンサートではリコーダーやアイリッシュ・フルートなどの笛を迎えます。温かく、どこか懐かしい旋律をチェンバロとのアンサンブルでお楽しみいただけます。

2014年8月8日(金)

つきだて花工房 けやきの間

昼の部 開演 14:00 (13:30 開場)

夜の部 開演 19:00 (18:30 開場)

料金 大人 2,000 円
小学生 1,000 円
(税込・全席自由)

無料シャトルバスを運行します

福島駅西口バスプール発着

昼の部▶12:30 出発 夜の部▶17:30 出発
どうぞご利用下さい。

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に参加していただけるコーナー「マイ・ベスト」への投稿を引き続き募集中です。
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も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

木もれ日通信へのお便りから:

◆花々日記が印象に残りました。
以前月鑑刊は合併前に「うどん祭り」を行っていたのを思い浮かべました。たぶん「小手姫うどん」だったと思います。腰の強いおいしいうどんでした。
母の七回忌法要でお世話になりました。藤沢市、東京、盛岡市、仙台市それぞれから出席した皆さんからもゆつくり出来たと喜んでいただきました。美味しいお料理とお風呂でゆつくり出来ました。ありがとうございました。
〈川俣町 S.Sさん〉

お客様アンケートから:

◆朝の散策コース涼しく気持ち良かったです。花も周囲一面良かったです。

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。

会席料理良かった。女性風呂の体重計が不良です。
○会席料理イベントの際にお泊りいただいたお客様、とても満足いただきありがとうございました。また体重計のご指摘感謝申し上げます。体重管理されている方にとっては無くてはならない物。新しい体重計にいたしました。



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・〒96010903 福島県伊達市月鑑町下手渡寺字窪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ていただきます。
次号のレシピのお題は「オクラ」です。
たくさんのご応募お待ちしております!

木もれび 50号 プレゼント

やさしい工房の
季節のお野菜詰め合わせを
3名様にプレゼント



ご希望の方は官製はがきに住所、氏名、年齢と木もれ日通信50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ってつきだて花工房までお送り下さい。平成26年8月31日の消印まで有効です。なお、ご記入頂いた個人情報につきだて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頂きます。
木もれ日通信49号プレゼント当選者
伊達市 高橋令樹様
郡山市 根本由佳様
千葉県 山野辺きよ子様

編集後記

左腕の痛みが1カ月以上続いているので調べてみると「テニス肘」らしい。パソコンの使いすぎでもなるとか。仕事のしすぎ?

〈耕作者〉

8月は私のバースデーひまわりが大好きです。花を見ると元気がになります。

〈さち〉

今年は念発起、梅酒を漬けてみました。毎日毎日帰るたびに眺めております...早く飲みたいなあ

〈あか〉

花工房もランブダーの季節になりました。ランブダーステイクを編んでいると優しい香りで心地よく眠くなっています。

〈厚子〉



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】

7/12 (土)
8/11 (月)
9/9 (火)

【新月の夜】

7/27 (日)
8/25 (月)
9/24 (水)

※休館日
7/15、8/19、9/9(全て火曜日)

木もれ日通信50号
読者プレゼント
応募券