

木もれ日通信

Komorebi Tsushin

第51号

平成26年10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。

秋の野は朝がいい
朝露をたっぷりと蓄えた草たちは
今年最後の輝きを朝陽の中で放つ



厄介ものだが美しい葛の花

「せり、なすな、ごぎよう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」は春の七草。秋の七草は「おみなえし、すずき、ききよう、なでしこ、ふじばかま、くず、はぎ」。これをすらすら言える人は果たしてどれくらいいるだろうか。秋の七草のうち、実際に野に出て簡単に見つけられるのは「薄（すすき）」と「葛（くず）」だろう。どちらかと、聞かれれば迷わず「葛」である。林、川原、土手、休耕地。葛の葉は大きく、成長力も旺盛なのだ。葛はマメ科で蔓性の多年草。春になると新芽を出し、気温が上がるとつれて蔓を伸ばしながら大きな葉を展開する。大木を這い上って樹冠を覆ってしまうことさえある。また手入れされなくなった耕地に蔓延るとどこまでも蔓を伸ばし、地面に触れた場所からまた根を張る。そして蔓を伸ばした先で花を咲かせ、実を落とし、更に繁殖する。たまさか小木でもあればそれに這い上り、更に蔓を伸ばす姿はさながら「緑色の怪物」である。すぐそばにでも立っていたらたちまち絡め取られそうな錯覚に陥るほどだ。



他の草にくらべ格段に大きい葛の葉

白のコントラストが目には鮮やかに映える。地上部を刈り取っても、地中に残った根に蓄えた養分を使ってすぐに再生し、繁殖力は衰えない。その根の塊に蓄えられたデンプンを利用したのが葛粉（くずこ）である。粉碎した葛の根を水中でもみだしてデンプンを取り出す。更に何度も晒して精製していく。また、葛根湯という漢方薬としても使われる。かつては家畜の餌としても利用され、また山林を守るためにこまめに刈り取られていた葛。地上部を刈り取られれば根に蓄える養分を作れなくなり、あまり繁殖もしなかつたのであろう。家畜もいなくなつた現在、葛は大きな葉をそこかしこに拡げて根に養分を蓄えている。「緑の怪物」は触手のような蔓を、宙を掴むように伸ばしながら、虎視眈々と大地制覇の機会をうかがっているように思えて仕方がない。

◆小手小学校 S58 年度卒同級会様



お子様がお世話になった恩師に一目お会いしたいとご父兄の方々がお越しになりました。素敵な先生だったのですね。花工房の周りをウォーキングしてリフレッシュされ、お帰りになりました。



今年4月より校長先生になられた恩師三星了一先生を囲み、時間が経つのも忘れて懐かしい思い出話に花を咲かせてもらいました。次回、会津での再会がとても楽しみとのことでした。



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



◆つきだて花工房ロビーにて

宿泊の予約が取れず残念そうに巧くん、遥叶くん、颯太くん、詩織ちゃんがご両親とご入浴にいられました。お風呂上りに期間限定のピーチシャーベットを美味しく召し上がっていました。



◆小国小学校 6 学年様

男子2名、女子6名の仲良し6年生と父兄の方々。午前、うどん打ち体験。午後は工房ゆあさの銅板クラフト体験。それぞれに想いを銅板に描きました。そしてもう1枚、みんなの寄せ書きを担当の先生へプレゼント。花工房での宿泊もきつといい思い出になりましたね。



◆ユリカちゃん

来年2月に卒寿を迎えられる霊山町にお住まいのひいおばあちゃんの長寿のお祝いで宿泊されました。秋晴れの気持ちの良い朝、お母様としゃぼん玉を楽しむユリカちゃん。



◆自治医科大学 水泳部様

生地をこねたり、火吹竹で火をおこしたり、さらには、坂車や竹ぼっくり、竹の弓矢などの遊びなども体育会系のノリで盛り上がり、楽しい体験になりました。体験のあとは、福島でぶどう・なし狩りとか。福島の夏を満喫していただけたでしょうか？



雄大な眺めを楽しみながらコーヒーやスイーツはいかがですか？交流館もりもりでは土日祝日限定で「みはらしカフェ」を営業しています。室内はもちろん、芝生の上でもお召し上がりいただけます。

コーヒー(ホット/アイス) 200円 シフォンケーキ 300円 カップアイス 250円～ まきばのジャージー・カップアイス各種 300円

花々日記

味噌作りの愉しみ

秋も終わり近くなつてくると、大豆畑では大豆が葉を黄葉させ、収穫が近いことを知らせています。茎についたいくつもの莢は丸々と太り、豊作への期待に胸が膨らみます。

当では大豆の種まきは6月中旬から7月上旬。夏に旺盛に葉を伸ばして花を咲かせます。9月下旬には未熟な実をエダマメとして楽しみ、11月頃、からからに枯れると収穫です。初冬の柔らかい陽の中、大豆の木を棒でたたくと白い、丸い大豆が次から次にこぼれ落ちてきます。収穫に心躍る瞬間です。

無農薬で作る大豆は虫喰いも多く、選別作業はコタツにあたりながらの冬仕事。そして春を迎え、ヤマブキの黄色の花が咲く頃、その花の色のような黄金色にできあがるよう折りを込めて味噌を仕込みます。

以前、「タイムグラバあちゃん」というドキュメンタリー映画を見たことがあります。岩手県北部の山、早池峰山の中腹にある開拓地「タイムグラフ」というところで暮らす老婆の生活を収めたもので、そのなかでは味噌造りの場面が割と大きな位置を占めています。山の厳しい冬の寒さが緩み始める前、おばあちゃんは桶の中に入れられ、柔らかかに煮られた大豆の中に専用の長靴を履いて入り、大汗をかきながらわしわしと大豆を踏みつぶします。潰した大豆は「味噌玉」にまとめられて藁縄で作業場の梁に吊されます。味噌玉にはそこに棲み着いている雑菌が着いて繁殖。春になり梁から下ろされた味噌玉は表面の汚れを落とした後、砕かれて塩水と合わせて樽に詰められ、重石を載せて3年間熟成させられます。こうして大豆はようやく味噌になります。熟成する間、味噌に載せられた重石が天候によって上がり下がりする様子

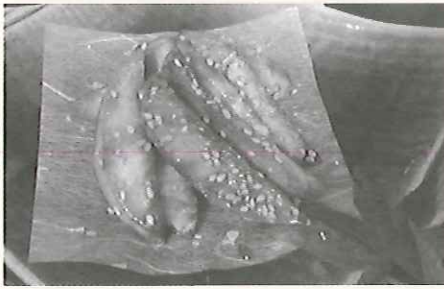
を、「味噌は生きている」と表現したおばあちゃんの言葉が印象的な映画でした。

交流館もりもりでも冬・春の体験メニューのひとつに味噌仕込みのプログラムがあります。糶こそ米糶を使いますが、参加者の家庭で時を過ごす味噌は、その家の「味」になります。市販の味噌では味わえないものを、参加された方は味わっていることでしょうか。

大豆の種を蒔き、手入れをし、収穫し、選別し、煮込み、味噌を仕込む。大変ではあってもひとつひとつの作業の中にある小さな喜びや充実感。味噌を、いえ日常で使う大半のものを手作りしていた頃はそうせざるをえなかったのでしょうか、ただ必要だからというだけではなく、きつと作ること自体を楽しんでいたに違いありません。技術の進歩の陰で私たちがどこかに忘れてきたものの一つは、そんな「作る楽しみの」ような気がします。



季節の一品 ジャガイモのかりん糖



【材料】 ジャガイモ 300g

【材料A】

水	100cc	ザラメ	20g
砂糖	50g	濃口醤油	適量
はちみつ	50cc	ゴマ	適量

【作り方】 -----

- ① ジャガイモを拍子木切りにして水に浸ける。水分をとり、表面がカリカリになるまで低温(140℃位)の油で揚げる(泡が出なくなる位まで)。
- ② 材料Aを鍋に合わせ、火にかけて混ぜながら煮詰める。
- ③ 揚げたジャガイモをAの煮詰めたたれに入れ、冷ましながらからめる。くっつかないようにはなしておき、仕上げにゴマを振り完成。

厨房のイチオシ!

今回も秋らしいお膳をご用意して、皆様をお待ちしております。中でも、かぼちゃ・サツマイモの甘みを生かしたサラダと、秋鮭・玉ねぎ・キノコを味噌でお召し上がりいただく陶板焼きがおすすめです。

アニバーサリー コンサート



「アイルランド そして イングランドの風に乗せて」をテーマに開催した今年のアニバーサリーコンサートの、リコーダーという楽器の表現力に、ご覧になった多くの方が驚きを感じたのではないかと思います。演奏家は守安功(もりやすいさお)さん。かの地で多くの時間を現地の人たちとの語らいや演奏で過ごしてきました。その時間がリコーダーやアイルリッシュフルート、ホイッスルといった管楽器から溢れ出してくるように感じました。そして佐々木美知子さんが奏でるチェンバロとの合奏。アイルランド/イングランド音楽とチェンバロの取り合わせは、大小様々なコンサートが毎日のように開かれる

東京でもなかなか聴くことができないとか。いつも感じることですが、緑深い里山で、とてもせいたくな時間を感じました。ちなみに、今回はこのコンサートのコンダクター(指揮者)ともいってべき五十嵐裕子さん(チェンバロ演奏)のご提案・ご協力です。制作、一部の方にお使いいただきました。使い心地、いかがでしたでしょうか。

雅楽演奏会 & よさこい演舞

7月26日(土)交流館もりもりの芝生で雅楽演奏会とよさこい演舞が行われました。

雅楽を披露してくださったのは千葉県松戸市にあるお寺「天真寺」の天真寺雅楽会ほかのみなさん。天真寺さんとは(特活)アユス



品放射能測定器を贈呈していただいたご縁でつなごうができました。よさこいの演舞はやさい工房会員の菅野雄一さんのグループ。素敵な雅楽と元氣いっぱい、よさこいに、暑さを忘れる真夏の夕暮れでした。

【日々の暮らしにハーブの香りを〜】 講師: 瀧田 勉 先生(ハーブとスローライフの研究者) 参加費: 1,800円(材料費・税込)

10月27日(月) 「ハーブドリンク(ハーブサンゴリアとハーブジュース)」
11月17日(月) 「ハーブガーデニング・アレンジ編(シクラメンとハーブの苔玉他)」
12月22日(月) 「クリスマスハーブ料理(丸焼きハーブチキン他)」

晩秋に贈る小さな朗読会

チェロ、フルート、ピアノの生演奏とともに朗読で作品世界にひたるひとときを。
秋の一日、静かに物語を味わってみませんか？

「紙しばい屋さん」

作：アレン・セイ（ほるぷ出版）

「まめだのせっけん」

（『古道具ほんなら堂』より）作：楠章子（毎日新聞社）

構成・演出・朗読 島岡安芸和
音楽・チェロ・ピアノ 古後公隆
フルート 星 優子
ピアノ 前田彩乃
ヴォーカル 濱平奈津美
ステージング 松永さち代

オープニングパフォーマンス つきだて花工房リーディングアラウドの会
「杜子春」作：芥川龍之介

※昼の部は無料シャトルバス運行いたします。（福島駅西口14:00発）



開催日時 平成26年 11月11日(火)

昼の部 16時開演(15時開場)

夜の部 19時開演(18時30分開場)

会場 つきだて花工房ロビー 特設ステージ

料金 1,000円(全席自由)

主催 つきだて振興公社

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JPGとします。なお、撮影日と花工房のどのおあたりで撮影したものをかをお書き添え下さい。ジャンルは問いません。

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】

〒960-0903

福島県伊達市月館町下手渡字寺窪7

木もれ日通信編集部

Eメールは 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「カブ」です。

まだ応募がありません。みなさんからのご応募、お待ちしております！



「おかあさんといっしょ」

つきだて花工房で収録されたNHK・Eテレの幼児向け番組「おかあさんといっしょ」が去る8月8日に放映されました。

収録されたのは7月の下旬。それまでのぐずついた天気が一転して、まぶしい陽射しが降り注ぐ暑さの厳しい日になりました。「みどりいろのおもちやをさがせ!」というところで竹のおもちや作りに挑戦、他にも歌のシーンなどが収録されました。

他にも近くの森さんという果樹農家でも撮影されました。

お客様からのお便り

◆二、三日前に草むしりをした際「ドクダミ」むしりました。すごい匂い、白い花よく見ないでむしってしまったのですが今度はじっくり花も見てみますネ。〈桑折町S様〉

木もれ日通信ではみなさまからのお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。



木もれ日通信 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51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11月30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頂きます。



木もれ日通信51号
誌誌プレゼント
応募券

編集後記

残暑短く、稲穂の実りも早かった秋。ヒガンバナはというと平常運転。なんとも律儀なことよ。〈耕作員〉

まさかハマると思っていた韓国のドラマ。自分でもびっくり! お菓子を食べながら見るドラマ、サイコー。太つしま。〈さち〉

入道雲から、うろこ雲へ…空の雲もすっかり秋模様です。今年も自然の猛威を思い知らされました。

時にきれいな風景であり恵みをもたらしてくれる自然。優しくもあり…厳しくもあり…

さくら白桃はびっくりする甘さ。秋月梨はコクのある甘さ。おいしい福島の果物はまだまだ止められない。

〈厚子〉

※休館日 10/21、11/11、12/2 (全て火曜日)



月の明かりで疲れた心を癒したい。いままさかカレンダーにチェック!!

「満月の夜」

10/8 (水) 11/7 (金) 12/6 (土)

「新月の夜」

10/24 (金) 11/22 (土) 12/22 (月)