

木もれ日 通信

Komorebi Tsushin

第63号

平成29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。



秋風に揺れるコスモス
ふわりふわりと何思ふ

遠くでコンパインがのどかな音を
立てながらノロノロと進んでいる。
まだ刈り取られていない稲穂が秋の
陽に黄金色に揺れている。どこから
か金木犀が香っている。この季節に
過ぐす故郷は久しぶり。少し前を歩
く母はなにか歌を口ずさんでいる。

「何の歌?」「なに、しらねの?」

百恵ちゃんだべした。秋桜(コスモ
ス)。「百恵ちゃんなんてかあちゃん
世代じゃないとわからないよ」「わ
かぶって」「わかいもん」

夏の間、田んぼを潤していた川の
ほとりを、いつからかコスモスが彩
るようになっていた。

「きれいだね、誰か植えたのか
な?」「きれいだない。まるでオレ
みてだ」

ふと振り返ると母がニヤリと笑っ
た。

「なんだべ、かすかだつて」「お、
福島弁わすつちねがったかい」

顔を見合せてハハハと笑い合う。
母の笑顔は屈託無く、秋の陽に照ら
されたコスモスのようだ。そういえ
ばコスモスはメキシコあたりが原産
だったはず。「かあちゃんにはメキ
シコ生まれのコスモスが似合うよ」
「えー? そういえば橋幸夫の恋の
メキシカンロックっていう歌があっ
たっけな」

今度はヘンなフリをまじえながら

なにやら歌い始める。「やめてよー
はずかしい」「いいべした、誰もい
ねえんだし…♪」「かあちゃんに
はさっきの歌よりメキシカンロック
のほうがびつたしだよ」聞こえない
ようにそつと言ってみる。白、紫
ピンク。目の高さほどに満開のコス
モスが風に踊る。

好きな人と新しく家庭を持つこと
に不安など無いはずなのに、こうし
て母と他愛ない時間を過ごしている
と、ここから離れたくない気持ちが
少しずつ大きくなっていくような気
がする。

「もうすぐだない」「…うん…」「マ
リッジブルーっていうの? そうい
うの、ねえのかい」「…うん、だじょ
うだよ」「ほうがい。オレは見合
いだつたし、おつかさまもおつかね
えような気がしてき。嫁入りの日が
こなきやいい、なんて思ってたつた
よ」

母は不意に足を止めて振り返った。
「ここはあなたの故郷なんだから、
つらかったらいつでも戻ってきてい
いんだからね」コスモスのような笑
顔が弾けた。

「うん」ちよつとうつむいたまま、
わたしは返事をした。鼻の奥がツン
とした。風に揺れるコスモスの花に
背中を押された気がした。

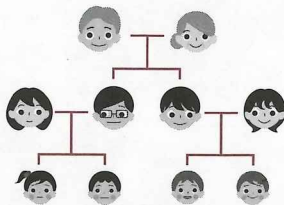


お客様ノオト

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
つぎだて花工房の宝石箱です

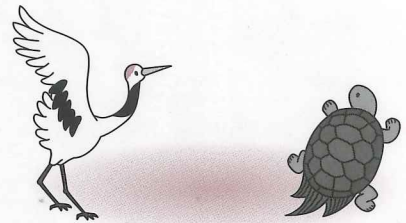
◆丹治家いとこ会様

第二回目のいとこ会開催!! 普段なかなか全員が集まることができないので、これからも毎年開きたいとおっしゃっていました。お子様達にも、良い思い出になったのではないのでしょうか。大きくなって「はとこ会」が開けると、また楽しいかも?



◆十輪会還暦同級会様

久しぶりに会う同級生と、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いらっしゃいました。これからも健康で長生きをして、古希、喜寿、傘寿...と節目節目で、また皆さんで旧交を温められますように。



◆河野伸二様

元職場の同僚皆様で、山登りのお仲間とのこと。栗駒山に登っていらしてのご宿泊でした。登山の後の疲れを感じさせない皆様のパワーは素晴らしかったです。これからも各地の山を制覇すべく、健康とけがには気をつけて下さいね!!



◆清水童謡の会様

会員の平均年齢がなんと! 75歳!! 元気いっぱい、声を大にして歌う事が元気の源とのことで、素敵な歌声が会場中に響き渡り、その歌声に私達も元気を頂きました!! 皆様の笑顔がとても印象的で、私達も負けないように笑顔を絶やさず、頑張りたいと思います。



季節の一品 牡蠣ときのこの辛味噌炒め



材料(4人分)

【材料A】

牡蠣 20粒
エリンギ 1パック
まいたけ 1パック
シメジ 1パック
パプリカ赤・黄 ... 各2分の1個

【材料B(辛味噌たれ)】

味噌 30g
豆板醤 10g
テンメンジャン 20g
すり生姜 10g
すりにんにく 10g
万能ねぎ 適量
ゴマ油・塩・白コショウ ... 適量

作り方

- ① Aの牡蠣は湯がいて冷水にとり、水気を取っておく。エリンギ・マイタケ・シメジは手でほぐしておく。パプリカは一口大に切っておく。
- ② フライパンにBの材料を入れて炒める。香りが出たら牡蠣を入れて炒め、きのこ、パプリカも加える。塩・コショウで味を調える。
- ③ 皿に盛り付けて、仕上げに万能ねぎを散らし完成

厨房のイチオシ!

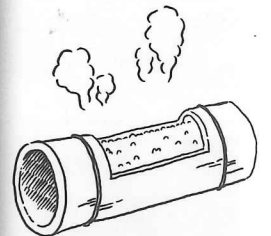
つきだての里山は秋真っ盛り。花工房のお料理も衣替えしました。旬を迎える鮭やきのこ、サツマイモなどの食材を使い、秋のみのりを楽しめる内容となっております。特におすすめは伊達鶏ときのこの和風ポトフ鍋です。白味噌と伊達鶏の出汁を合わせた特製スープで、きのこ、湯葉、蕪など、たくさんの野菜と伊達鶏のもも肉の深い旨みが味わえます。また、百合の膳にはエゴマ豚を、花の膳には福島牛の一品をそれぞれご用意し、「おいしい福島」をご堪能いただけます。

里山の景色とともに、福島をぜひ味わってください!



◆国際交流 in もりもり

伊達市と交流のある、アメリカ・リヴィア市の子どもたちが、流しそうめんに挑戦!流れてくるそうめんをうまくすくって食べられるか、ちょっと心配でしたが、意外と上手に食べていました。そして、体験の後はスイカ割り。日本の文化を楽しんでいました。



◆上手渡育成会 竹ご飯

地元月館町の上手渡地区の子どもたちが竹ご飯作りに挑戦しました。ご飯を炊く竹の器はお父さんたちに手伝ってもらい、米を研いだり、野菜を切ったりして味ご飯の準備。自分たちでおこした火で、竹の香りがするおいしいご飯を見事炊きあげました。

花々日記

豆で達者に

秋は収穫シーズン。小豆、大豆、ササギ豆など、さまざまな豆類も収穫時期を迎えます。新小豆を使ったあんこ、またそのあんこを使ったお饅頭。乾物とは言え、やはり収穫したばかりの小豆は香り高く、風味抜群。一方で大豆の方はというと、その一種である青豆(このあたりではアオバタと呼ばれます)、黒豆ともにお正月を彩るという重要な役割を担っています。噛むまでもないほどに柔らかく甘く炊かれた黒豆、おかかや数の子との抜群のハーモニーを誇るアオバタ。厳しい冬がなんとなく待ち遠しくなる味のひとつでもあります。

豆を収穫するには、「豆を包むサヤから取り出さなければなりません。また、取り出すときなどに混入する土や埃、ゴミなどをより分ける手間も必要です。特に大豆類はサヤに細かい毛があり、豆を取り出すときにそれが埃となります。手作業の場合、さまざまなフルイを使って選り分け、箕や唐箕(とうみ)で軽いゴミや埃を吹き飛ばしと、多くの手間暇をかけて食卓に上る手前の「豆」の状態にしなければなりません。さらに硬い豆をうるがして(水に浸け

て柔らかくし)、大量の水分を加えて煮ることで、ようやく食物としての「豆」になるわけです。

さて、「まめ」という言葉があります。「あの人はまめだない」「まめで暮らせよ」などと使います。改めて調べてみると、まじめによく働くこと、よく気がついて面倒がらずにできばきと動くこと、身体が丈夫であること、誠実であること、などの意味があるようです。意味からすると、また、音としても「まめでい(福島弁「手間を惜しまず」「丁寧)」などの意)」に通じるものがあるように思えます。

語源を調べてみると「まめ」は「忠実」「実」から来ているようで、「豆」とは関係ないらしい。お正月に食べる煮豆は「まめ」で暮らせるようにという願いを込めて、「まめ」を「豆」にかけた、とも言われます。確かにそうかもしれないが、豆を収穫・精選する作業も、それを食材として利用するにも手間暇を惜しんでできません。そんな手間暇をかけるには身体が丈夫でなければなりません。こじつけではありますが…

ともあれ、自ら手をかけたことは、それが形になったときの感慨もひとしお。手まめに新豆を煮て美味しさをかみしめたいものです。



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：1,800円 (材料費・税込)

10月30日(月)「ハーブカクテル」
11月27日(月)「ハーブガーデニング・アレンジ編」
12月25日(月)「クリスマスハーブ料理」

世界一しあわせなタバコの木。

池澤夏樹 作 絵本館 刊

糸に染まる季節 大西暢夫 写真・文 岩崎書店 刊

ところ つきだて花工房

とき 2017年11月14日(火)

1部: 16:00 開演 (15:30 開場)

2部: 19:00 開演 (18:30 開場)

料金 前売り 1,000円

当日 1,500円

〈キャスト〉朗読 島岡安芸和
ヴォーカル 濱平奈津美

〈演奏〉チェロ・ピアノ 古後 公隆
フルート・ピアノ 星 優子

〈スタッフ〉演出 島岡安芸和
音楽 古後 公隆
ステージング 松永さち代

オープニングアクト

アリババと40人の盗賊

原作: アラビアンナイト 構成: 島岡安芸和

朗読: つきだて花工房リーディングアラウドの会

主催 (社)つきだて振興公社

後援 伊達市月館総合支所

「新春招福のつどい」

新春1月20日(土)開催

荒涼とした大地、雲間から射し込む太陽の光、パブのにぎわい。様々な笛やアイリッシュハーブ、コンサティーナ(アコーディオンの一種)などのシンブルな音色で異国の景色を描き出す。日本のアイルランド音楽の第一人者である守安功(いさお)・雅子さんご夫妻による、ステージと客席が一体となる演奏。

「江戸」から「東京」へ、「古典」から「新作」へ。時代・舞台は変わっても、連綿と続く江戸の人々の暮らしや悲喜こもごもを「新作落語」として笑いの中に描き出す落語家・夢月亭清磨師匠。

この二つがつきだての里山で遭遇! 新たなエンターテインメントを生み出します。心と心演奏と新鮮な笑いで新春の福を呼び込みましょう!



〈左〉守安 功・雅子さんご夫妻
〈右〉夢月亭清磨師匠

お客様の声

・夏の利用は初めてでしたが、いつも来てお花があり、ベンチに座りながらのんびりするの、一番の贅沢です。鳥の声、この景色にいつも満足しています。

嬉しいお言葉をありがとうございます。これからも皆様への癒しの場所になるよう努めて参ります。またのお越しをお待ちしております。

・印象に残った記事は「花々日記 此岸・彼岸」です。お盆は迎え火を焚いて先祖や両親を迎えに行きます。迎える時は足の速い馬を送るときは足の遅い牛を、キュウリやナスで作ります。お盆は兄弟、従兄弟など一族全員集合するので、大事な行事です。楽しんであります。合掌 (川俣町S様)

読者プレゼント

お米と手作りシソ巻き 3名様に!

今回は月館の新米と、ご飯にぴったりの! 甘味噌をシソの葉で巻いて香ばしく揚げた「シソ巻き」をセットで3名様にプレゼント!

ご応募はキーワード・氏名・郵便番号・住所・電話番号・木もれ日通信63号で印象に残った記事とご感想をお書きの上、ご応募下さい。メ切は12月25日

到着分まで有効です。宛先はこちら。
【ハガキ】
〒960-0903 福島県伊達市月館町下渡字寺窪7 つきだて花工房 木もれ日通信読者プレゼント係
【Eメール】flower@hanakobo.jp
タイトルに「木もれ日通信63号読者プレゼント係」とお書き下さい。

なお、当選者の発表は賞品の発送に代えさせていただきます。また、いただ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、プレゼント及び当館のご案内をお送りするほか、サービス向上のために使用させていただきます。

今回のキーワードは...

「コスモス」

たくさんのご応募、お待ちしております!



編集後記

デスクワークが多い私の最近のお気に入りには「ふくしま健民アプリ」。少しでも歩かないとね! (つきはな)

皆さん、夏はどこに出掛けましたか? 私は毎年恒例の海! 花火! でした。来年こそは子供達と旅行に行きたいと毎年思うのですが、未だ実現できていません! (由)

秋の行楽シーズン、今年は愛車でどこかの紅葉を見に行こうか考えています。花工房も紅葉がきれいです。皆様ぜひお越しください。 (赤)

グリーンカーテンに育てたフウセンカズラ。種もまた楽しみ。風船の中に黒く丸い種。白いハートマークがついていて可愛い。 (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】
11/4 (土)
12/4 (月)
1/2 (火)

【新月の夜】
11/18 (土)
12/18 (月)
1/17 (水)

休館日 11/14、12/5、1/23 (全て火曜日)