

木もれ日
通信

Komorebi Tsushin

花の身そのままに落ちて
つばきは春を見たのだろうか

立春を過ぎててもその直前までは大寒。寒さが明らかに緩んでくるとはとて言いがたい。それでも年によつては福寿草も花芽が見え始めることもあり、「春はもうすぐそこまで」という気がして、用もないのに裏山をぶらつくのがちよつとした楽しみになる。たまさか何かの花芽が見えたりすると、気持ちが明るくなるものだ。

すっかりと乾いた木の葉を踏んで歩く。サクサク、サクサク。歩く道のついでにその先を二羽の小鳥がふわり、ふわりと、「こつちだよ」と言うように飛んでいく。すぐ近くまで近づいても警戒するそぶりも見せず、かと言つてつかまえられるわけもなく、自分の思うままに飛んでいく。ジョウビタキという冬鳥だ。

「どこまで案内してくれるんだい」と話しかけると、そのジョウビタキはチラ、とこちらを見て小さな翼を翻すと視界から消えた。

その日はツバキが咲いていた。ほとんどの木々が葉を落とした山の中で、ツバキの厚くツヤのある葉が冬日を照り返していて、その濃い葉色の中に赤いツバキの花が数輪、咲いていた。他にも色づいた蕾がいくつか。弾んだ息を整えながら、しばらくツバキの花に見とれていた。

「きみはツバキの花が開くところを見たことはあるかい？」

「お、雪もおそふりになつたな。どれ、いつてみっべ」

ひとしきり不思議な話を聞かせる。老人はストープで乾かした手拭いで来たときのようにほっかむりをし、立春の雪の中へ出て行った。家の中は再び静寂に包まれた。裏山のツバキは咲いたろうか。

「きみはツバキの花が開くところを見たことはあるかい？」

鎖まりつつあった心臓の鼓動が一気

に高まった。振り返ると見たことのない子どもが小首をかしげてこちらを向いて立っていた。男の子か女の子か。おかつばに黒目がちな目。茶色の着物に黒っぽい綿入れ半纏（はんでん）を着ている。

「きみはツバキの花が落ちるところを見たことはあるかい？」

抑揚のない声がまた問うた。そう言われれば、ツバキの花が開くところも、咲き終えた花が落ちるところも見たことがない。

（カサ…）

物音にツバキの方に向き直ると、落ち葉の上に一輪のツバキの花が落ちていた。

（あ、見過ごした）

*



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



◆きこう会様 (川俣町)

川俣町で「傾聴ボランティア きこう会」として活動している皆様の御利用でした。名前の由来が、心と耳を傾けて相手の話を聴くという事から命名されたとのことで、私たち花工房スタッフも皆様のように、心掛けていきたいと思ひます。



◆四季彩クラブ様 (福島市)

当日は、山の会四季彩クラブの納会登山で「女神山」に登ってからのお食事会でした。次回は「花塚山」に登るとのこと。登山で流した汗を流しにお風呂に入りに来て下さいね!



◆飯坂寿会女性部様 (福島市)

年数回、手芸教室等を行い、お集まりになっているとのことで、手作りのブローチやペンダントを付けていた方もいらっしやって、とても素敵でした! カラオケやお買い物を楽しまれました。皆様の笑顔に元気を頂きました!!



◆さわやか体操クラブ様 (川俣町)

忘年会コースでのご利用でした。ゲームをしたり、体操クラブらしい体を使った競争などをしたりして楽しまれていました。これからも体操を欠かさず、いつまでもお元気で健康な体を保ってくださいね!



◆宝槻様 (川俣町)

地元に残っている中でも仲のいいお仲間、同級会を兼ねてのご宿泊でした。お酒も飲み、時間を忘れるほどに熱く語らっていらっしやいました。いつまでもお元気で同級会ができますように…



◆日本手話ダンス上保原教室様 (保原町)

歌詞を手話で表現し、音楽に合わせて踊る手話ダンス。耳の不自由な方たちと挨拶やコミュニケーションが取れるよう、月に2回集まり手話を学んでいるそうです。ポーズの手話は「愛」。新年に、ぜひ覚えてい手話ですね。



◆森 義博様 (月館町)

北海道美唄市にお住いの大橋さんが、我がルーツを探るために家系図を調べ、たどり着いたのが、月館町在住の森さん。2年前に突然電話があり、はとこ同士と判明しました。以来、北海道と福島を行き来しながら、親交を深めているそうです。

厨房だより



冬もいよいよ本番。日陰に残った雪もなかなか消えません。今回はそんな寒い冬にぴったりの、ホットな冬のお膳の紹介です。

冬ならではの地元食材をふんだんに、酒の肴にぴったりの紅葉漬け、旬の魚を盛り込んだ刺身、鮫(にしん)を使った炊合せ、蟹のつみれ・白菜・茸を使った寄せ鍋など、皆様のおなかと心を温かくするお料理をご用意しました。

中でもお勧めしたいのが伊達鶏ミンチ(メンチ)カツです。

地産の伊達鶏を挽肉にし、ひじき、玉ねぎを加えてジューシー・ヘルシーなメンチカツに仕上げました。サクサクの食感の中から広がる伊達鶏の旨味を楽しんでいただければと思います。冬だからこそおいしい食材がたっぷりの冬のお膳、3月初旬までの提供となります。



◆下太田婦人会(二本松市)

2種類選べるクラフト体験から、ドライフラワーバスケット作りと森のフクロウ作りの体験をされました。クラフトテープでかごを編み、ドライフラワーで飾り付け。苦勞したかいがあって、すてきなバスケットができあがりました。

◆さわやか健康ダンスクラブ

セットプランのうどん打ちを体験されました。地粉の網あずまで打ったうどんは花工房の会食で試食、お土産分もあって楽しく美味しい一日を過ごされました。



◆ミニ門松作り

毎年人気のミニ門松作り体験が行われました。今年も地元の講師・産権健一郎さんが丁寧に教えて下さいました。参加されたみなさんも夢中になって作られていました。きっといいお正月をお迎えになられたことと思います。

一緒に時間をさらに楽しくお得に
会食・体験セットプラン
花工房の会食とともりの体験がセットになったお得なプランが10月
からスタート。今回はご利用いただいた2組をご紹介します。



花々日記

ほうれん草

野菜や魚より肉が好きだった子ども頃、ほうれん草は数少ない「おいしい野菜」のひとつでした。冬になると食卓に上るほうれん草は必ずおひたしで、鷹節削りや「シヤツ、シヤツ、シヤツ」と削った削り節の香りが口の中に拡がり、そのあとをほろれん草独特の香りとアクのえぐみが追いかけてきました。中でも色づけたような赤みをもつ根の部分は「こちそう」で、噛んだときの酸っぱさと甘みがなんとも言えない滋味でした。

やがてほうれん草が暖かい時期にも八百屋の店先や食卓に顔を出し始めるようになりました。冬のあの味を期待しながら口に入れたほうれん草から受けた「ガツカリ感」も忘れられません。成長して様々な知識を仕入れて行く中で、ほうれん草が本来は冬野菜であり、冬の寒さゆえにあの甘みが出ることも知りました。また、寒さによってビタミンC・Eやカロチンなどの栄養成分も増すと聞いています。

植物に限らず、生物を形作っているのは細胞。細胞には多くの水分が含まれます。水分は凍結すると体積が増します。このとき細胞壁を破

壊するため、常温に戻ったときに水分が細胞から流れ出してしまい、細胞が死んでしまいます。ほうれん草は低温に当たると、凍結を防ぐ物質を少しずつ作り出して、本格的な寒さが来るまでには凍ってしまわないように防衛していると言われてます。余談ですが、冬場に凍結防止のため、日本では道路などに塩化カルシウムが使われますが、海外ではビーツという、糖分を多く含む赤カブのジュースを併用するところもあるようです。このビーツとほうれん草は同じ「ビユ科」の植物。寒さに当たって糖分を蓄えるという点では共通点があるのでしようか。

ほかにも、寒さはさまざまな味を作り出す立役者です。郷土の味とも言える「凍み豆腐」「凍み餅」「凍み大根」。凍らせることで素材の中の水分を外に出し、乾燥させることで保存性が高まると共に独特の味わいを作り出します。

寒さは人間にとってもあまりありがたないものですが、寒さがあるからこそその良い面があることも事実。寒さだけではない「ストレス」、うまくつきあう人間としての味わいを深めたいものです……



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：瀬田 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)

1月29日(月)「美容ハーブ」

2月26日(月)「ハーブスイーツ」

3月26日(月)「春のハーブガーデニング」

つきだて花工房特別会席料理企画

梅見月会席 きさらぎ膳

特別な人のために 特別な時間のために
つきだて花工房の梅見月会席きさらぎ膳が
特別な思い出をお約束します

日時:2月7日(水)～9日(金) 午後6時より

料金:通常プラン5,400円/1日1組限定個室プラン6,400円(どちらもお一人様・飲物別)
※ご予約が必要です。通常プランは2名様以上、個室プランは4名様から8名様でお申し込み下さい。
会席宿泊プラン:和室利用8,800円/洋室利用9,300円
(会席料理と翌日の朝食と宿泊がセットになったお得なプランです)
※料金は全て税込です。

泊まって味噌作りしよう!
お得なプラン販売中

新春二月五日～三月二十日開催

自分ですてた大豆で味噌をつくるのがかつては当たり前だった月

館。そんな時代をちよつと体験。田舎の冬仕事・味噌仕込みを体験して宿泊するプランが今ならおトクです。仕込んだ味噌は秋が深まる頃から食べられます。カンタンにつぶれるほどふつくと煮込んだ地元産の大豆と、地元産のお米で仕込んだ麹の甘さを、自家醸成の味噌で味わってみませんか?

一泊二食付きで七千八百円、二名様からご予約受付いたします。



ホームページをチェック

つきだて花工房のホームページはご覧いただけますか? 近日開催予定のイベント情報やお得な宿泊・会食プランのご案内、そして「木もれ日通信」のバックナンバーもご覧いただけます。休館日のお知らせも掲載しております。Facebook や Twitter、A 併せて、ぜひチェックしてみてください。



お客様の声

・人寄せがあり、自分の疲れも癒す為、また久しぶりの再会をし、ゆつくり語り合うのに利用しました。貴重な時間をありがとうございました。

・(木もれ日通信 No.63の花々日記)「豆で遠者に」私も田舎に育ち、昭和初期生まれにはたいへんつかしく、自分も実際に父母にいろいろ手伝いもし、唐寅(とうみ)も使いました。秋の夜長には母の昔話を聞きながら豆の選別もしたつげなあ。今は天国の父母に合掌... (福島市 N様)

・会食+体験セットプランがとても気に入りました。特にうどん打ちが気になったのですが、子どもも同じ値段なのか? と思うとどうしようか考えてしまいました。ぜひ親子セットプランを考えてほしいと思います。(郡山市 S様)

読者プレゼント

つきだての利き飯セット
プレゼント!!
3名様以上!



6地区からなる月齢の中から4地区のお米をセレクトして、ペットボトルに詰め、3名様にプレゼント! 地区によってお米の味は違うのか? ぜひお試下さい。

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64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3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千波字寺窪ア 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@hanakobojp タイトルに「木もれ日通信64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:
「ツバキ」
たくさんのご応募、お待ちしております!



編集後記

準備は野菜を切るだけだし、片付けもラクチン。なにより中と外の両側から温まる。それは、胸もの。我が家の冬は毎日これ。 <つきはな>

冬を迎え、子供達と雪が積もるのを楽しみに...雪だるま・かまくら・そして雪合戦!!今年も真剣勝負で戦います! <山>

この冬、特に寒いので休みが合えば友人と温泉湯りをしています。雪を見ながら、また川の流れを聞きながら...最高です! <赤>

白菜、大根が豊作だったので、毎日飽きないように、どうやって食べるかが悩みのタネ。貴重な悩みかな? <厚>



月の明かりで癒れた心を癒したい。
いままのランナーにチェック!

2月7日(水) 3/2(金) 3/31(土)

2月16日(金) 3/17(土) 4/16(月)

休館日 2/6、3/6、4/24 (全て火曜日)