

木もれ日 通信

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

第66号

平成30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。

夕チアオイの花を数えて
夏休みを待っていた頃

バスの窓の外側にいくつもの水の筋が絶え間なく引かれている。雨滴にぼかされた車窓の景色はさらに厚い雲に遮られて、いつもはこの辺りで見えてくる阿武隈の山々は、文字通り雲隠れしている。コンクリートの森から本物の森へ。停留所を過ぎるたびに「ふるさと」が近づいてくる。停留所を過ぎるたびに、もともとまばらだった客は次々に降りて、あとはもうわたしだけだ。

音声ガイドがわたしの「ふるさと」の停留所を告げる。ぬくぬくとした布団をいやいや出るような気持ちでバスを降りた。傘を広げて母が眠る菩提寺へ向かう。道を行き交う車はまばらだ。歩く人の姿は見えない。道ばたにはこぼれ種で芽吹いたのか、夕チアオイがバラボランテナのような花を、てっぺん近くまで咲かせている。母が好きなこの花は、我が家の小さな庭でも梅雨を彩っていた。

かつての我が家はもうここにはない。母が亡くなってすぐ、兄は住む人のいなくなった家を買って戻ってしまった。買った方も持てあましたのだろう、今は更地となつて、年を重ねる毎に元の様子を思い出すことも難しくなつてしまった。

母の墓は山の中腹にある。傘を差して一歩一歩坂道を登る。梅雨の入口に亡くなった母の祥月命日に兄が供えたのだろうか、墓前に活けられた

花はまだ本来の色を残していた。途中の花屋で買った花を供える。傘でうまく使えない手でもどかしく線香に火をつけて墓前に手向ける。

ここにも数株の夕チアオイが色とりどりの花を咲かせている。遺品を整理しているときに見つけた、母がそつとどつておいた夕チアオイをわたしが密かに植えたものが花をつけ、夕チアオイをこぼし、命をつないでこの時期に毎年花を咲かせているのだ。本当なら祥月命日に墓参するべきなのだろうが、仕事を口実に、花が咲き進んだこの時期に来るのが習慣になった。

「まいとし、すまねない、いそがしのに」すらつと花穂を伸ばした夕チアオイに向かっている、亡くなつてもわたしを案じる母の、済まなさそうれしさを含んだ声が聞こえた気がした。

夕チアオイは上へ、上へと花を咲き上げていく。咲き上げるほどに夏へと近づいていく。花を待つつぼみは残すところあと数個。この花を眺めながら夏を心待ちにしていた母の姿を思い出した。





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



◆女声合唱団「響」様（福島市）

毎年定期演奏会を行っている合唱団の皆様で、お花見でのご利用でした。今年度は11月18日（日）に福島市音楽堂で開催とのこと。「演奏会に向けて日々練習を頑張っています!!」とおっしゃっていました。歌声と笑顔がとても素敵で印象的でした。



◆柴崎お茶のみ会様（伊達市梁川）

月数回集まって、お茶のみ会を開催されている皆様です。とても元気で賑やかなご宴会でした。ご家族以外の方同士の交流も元気の源なのでしょうね。お帰りの際、「また来るね!!」とのお言葉を頂きました。ぜひまたいらしてくださいね。



◆昭和33年度卒大田小学校様（伊達市保原町）

思い出話で盛り上がり、カラオケでデュエットをしてさらに盛り上がり、とても楽しい同級会でした。ご卒業から長い年月が経っても、顔を合わせるとその当時の頃の自分たちに戻って、楽しく過ごせるのでしょうか。いつまでもお元気で同級会ができますように。



◆還暦を祝う会様（伊達市各地）

伊達地区バレースポーツ少年団の各チームの監督が集まり、今回は醸芳の監督の還暦を祝う会でのご利用で、時間を忘れるほどに熱く語らっていらっしゃいました。さすが皆さん監督をされているだけあって、そのパワーに圧倒されました。



◆下飯坂わかば会様（福島市）

地区の方たちの集まりでのご利用でした。花工房の遊歩道を散策されたり、ハーブのお風呂に入ったりと、皆様思い思いにゆっくり・のんびりと過ごされていました。それぞれの楽しみ方で過ごされた花工房の一日はいかがでしたでしょうか？



◆ひいらぎ会様（二本松市）

「うどん打ち de 会食プラン」でうどん打ち体験を楽しまれました。月館産の小麦粉「絹あずま」で打ったうどんはお昼の会食時にちょっとだけ試食でお出し、残りはお持ち帰りいただきました。お風呂もセットで、一日ゆっくりと楽しんでいただけたようでした。



季節の一品

大葉のシャーベット

今回は蒸し暑い季節でもさっぱりと召し上がれる、大葉を使った一品を紹介したいと思います。

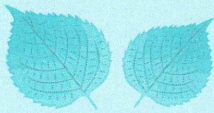


—材料（4人分）—

- A ・水 …………… 250cc
- ・グラニュー糖 ……40g
- ・水あめ ……………55g
- B ・大葉 …………… 5枚
- ・白ワイン ……………30cc

作り方

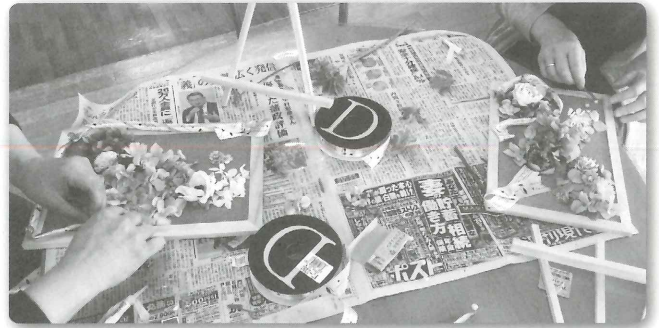
- ① Aの材料を煮溶かして冷まし、冷凍庫で凍らせる。
- ② 凍らせた①をBの材料とともにフードプロセッサーもしくはミキサーにかけ、混ぜ合わせ、再び凍らせる。すくいにとって器に盛り完成。



厨房のイチオシ!

今年の夏は暑くなるとの予報。花工房の「夏のお膳」は、そんな暑さの中でもさっぱり美味しく口に出来て、夏に負けない栄養もとれるお料理をご用意しております。

中でもぴったりののが「伊達鶏と夏野菜のサラダ」です。低カロリーながら味わいのある伊達鶏のムネ肉をしっとりやわらかく仕上げ、パプリカやズッキーニなどの夏野菜をふんだんに盛り合わせました。酸味とうまみのバランスがとれたトマトのソースでお召し上がりいただけます。また、「百合の膳」にはエゴマ豚の、「花の膳」には福島牛のお料理がプラスとなり、さらにスタミナアップ間違いなし! 「夏のお膳」は8月いっぱいのご提供です。ぜひご利用くださいませ。



◆プリアーージュ

コルクの板にドライフラワーやリボンを飾り付ける、「プリアーージュ・アートフレーム」作りを、佐藤実花先生のご指導で体験しました。皆さん、素材を前にして悩みながらも楽しそうに製作され、とても素敵な出来上がりに満足そうでした。



◆ラベンダークラフト

6月25日開催のハーブ教室では、「ハーブとスローライフ研究家」瀧田勉先生からラベンダーの種類・特徴・効能を教えてください、リボンテープを使ってクラフト飾りを作りました。もりもり館内がよい香りに包まれ、「バタフライピー」という青い色が出るハーブとラベンダーのハーブティにも癒やされました。

花々日記

サステイナブル

この号が発行となる七月二十日は奇しくも土用の丑の日。梅雨明けも間もなく。スパーにはまたたくさんの鰻の蒲焼きが並ぶのでしょうか。

年配の方から昔の話を聞くと、よく川で鰻を捕ったということが出てきます。素人料理のお味がどうだったか知る術はありませんが、鰻は川に当たり前のように棲んでいて、鰻捕りはかつては娯楽のひとつだったことは確かそうです。川の土手に巣を作る鰻にとつて、今のようなコンク

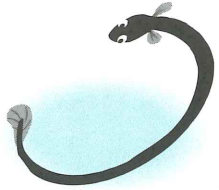
リート護岸は天敵なのでしょう。鰻はおろか、今では魚の姿を見ることがさへ稀です。

現在、ニホンウナギはI C U N (国際自然保護連合) によって絶滅危惧I B類に指定されています。これは「近い将来における野生での絶滅の危険性が高い」というランク付けで、トキやジャイアントパンダなどが同じランクに位置づけられています。ヨーロッパウナギに至ってはこれより一つ上の「ごく近い将来における野生での絶滅の危険性が極めて高い種」という位置づけとなっています。それにもかかわらず、いまだに有効な資源保護対策がなされておらず、それどころか「捕ったもの勝

ち」のような状況だとも聞きます。いずれにしても、「今年はウナギの稚魚が捕れない、ウナギの高騰が心配だ」などと騒いでいるような状況ではないと言えます。冒頭でスパーの話にちよつと触れましたが、最近の調査(グリーンピース・ジャパンによる)では、2017年にスパーで2・7トンのウナギが廃棄された、とされています。もはや「もつたいない」という言葉で済ませられるような事態ではありません。

秋田を象徴する魚、ハタハタ。この魚も一時期は深刻な資源不足に陥りました。そこで関係者が足並み揃えて資源保護に取り組み、昨今はかなり資源が回復してきたと言います。一方、原発事故に見舞われた福島海は長期間にわたって漁が行われず、その間に大幅に資源が回復し、現在では魚種、個体数ともに豊富だと聞きます。

まずは大量に廃棄されるような消費環境を見直すと同時に、漁獲量を大幅に制限することが急務ではないでしょうか。私たち一人一人ができることをよく見つめ直したいものです。豊かな地球を未永く引き継いでいくために。



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家)
参加費：1,800円 (材料費・税込)

8月27日(月)「ハーブ調味料・ハーブランチ」
9月3日(月)「ハーブクッキング・ハーブソーセージ」
10月22日(月)「ハーブカクテル」

もりもり夏まつり

8月11日(土・祝日)
午前9時30分 受付開始
午前10時 開始



大人 800円
小学生500円
幼児 300円

竹の流しそうめん
森のクラフト
里山トリアスロン

- ★竹の弓矢での当て
- ★竹ぼっくりレース
- ★坂車グランプリ

3種類の競技全てに参加すると花工房入浴券をプレゼント!
上位3位までの方(大人の部・小学生の部)に賞品あり!



花薫る郷音楽会 #15

9月8日(土)
1回目 午後2時開演
2回目 午後7時開演

大人 2,000円
中学生 1,000円
小学生 500円

「思い出」をだどりながら
ひとときの音楽散歩を
一緒に

出演

ヴァイオリン	福田貴子
ヴァイオリン	富山宏基
ヴィオラ	出口貴子
チェロ	竹林良
チェンバロ	五十嵐裕子

主催 花薫る郷音楽仲間たち

召しませ ぶくしまの桃

生産量全国2位を誇る

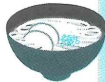
福島の桃。7月に入ると、穫れたての桃が少しずつ直売所に並ぶようになります。品種も様々で、2週間に1回は違う品種が出てきます。都会の方には桃といえば「柔らかい」イメージかもしれませんが、地元では「カリカリ」の食感を好む人も多いです。

あかつき、川中島白桃や黄金桃と、お盆前後には最盛期を迎えます。ご贈答、またご自宅用にも福島の桃をぜひ。

花工房内の農産物直売所「やさしい工房」では宅配も承っています。詳しくはお電話024-571-1177にてお問い合わせ下さい。

復活! 小手姫うどん

地粉―地元で穫れた小麦粉「きぬあずま」を使った小手姫うどんが復活しました。一見するとそばのように黒っぽい色は漂白していない小麦粉本来の色。粉自体の香りが濃く残るうどんです。熱いつゆでももちりと、冷たいつゆでは滑らかでコシの強い歯ごたえ。



そんな小手姫うどんを、交流館もりもりの「みはらしCafé」では金・土・日限定で販売。温かいけんちん仕立て、冷たい冷やがけの二種類でご提供しています。どちらも風味豊かな伊達鶏や地元農産物など具だくさん。提供時間は午前11時から午後2時までです。ぜひぜひご賞味下さい!

お客様の声

・(印象に残った記事) 表紙のエッセイ。毎号心に響きます。今号は春の暖かな内容かと読み進めていくと、ちよっぴり淋しさが余韻に残るお話でした。少子化の流れをエッセイからも感じました。

〔三春町 H様〕

・木もれ日通信ありがとうございます。故郷を離れて松戸に嫁ぎ40年以上...なのに、この通信の一面を読むとなぜか涙がこぼれるのは何故? 生まれ育った故郷パワーです。離れていても、時が過ぎても、あの頃の時代にタイムスリップできるんです。虫や木々、たくさんのお花々、里山の様子など、またお知らせ下さいね! 〔千葉県 Y様〕

読者プレゼント!

つきだての秋の味覚「りんご」を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66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。〆切は9月28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手渡字寺窪7 つきだ市月館町下手渡字寺窪7

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66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...
「タチアオイ」
たくさんのご応募、お待ちしております!



編集後記

地震、豪雨、各地で相次ぐ災害。だから自粛、ではなく、だからこそ大丈夫な地域で経済を回す。復旧・復興にはお金も必要だから。 〔つきはな〕

道の駅めぐりをするのが最近の楽しみです。地元食材、工芸品、特産品。みんなそれぞれ特色があつて見ていて飽きません。ドライブがてら、今度はどこかの道の駅に行こうか思案中。 〔赤〕

暑い季節になりましたね。子供達から今年も夏休みに行きたい場所リストが続々と出てきました。何箇所行けるかな...。子供達と一緒に夏を満喫したいと思えます。 〔由〕

炊飯器で作る簡単梅ジュースを教わり、さっそく挑戦。美味しくできて、今年の夏は梅ジュースで乗り切るぞー。

〈厚〉

休館日 8/21、9/4、10/16 (全て火曜日)

8/11(土) 8/10(月) 8/9(火)

7/28(土) 8/26(日) 9/25(火)

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!!

