

木もれ日 通信

Komorebi Tsushin

第67号

平成30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。

遠足、運動会
どこからかにおう
金木犀は記憶の香り

そりゃあこのあいだ、駅前近く
の路地からキンモクセイが香つてき
て、うちのキンモクセイのことを思い
出しました。あのキンモクセイは咲
きましたか。あの木の下に立つて甘い
香りをずっとかいでのが好きだった
なあ。もう、しばらく嗅いでない気が
します。この時期はなかなか帰れない
からね。

とうさん、入院したんだって？

そういうえばこのあいだ、駅前近く
の間にか秋になっていました。あんま
りちよつとしか見えないから、季節の
移り変わりにもなかなか気がつきま
せん。それとも、下ばかり見て歩い
てるのかな。電車の中はいつもの通り
身動きも出来なくて、見えるのは人
の背中ばかりで外の様子も見えない
からね。

*

お正月には帰れるかな。帰りたいな。
おまえの手紙の文字は相変わらず
小さくて、夕日が当たった手紙の白
さがまぶしくて、小さい文字が読み
にくくなってきた目がチラチラしてな
かなか読み進められない。

なあ、俺を心配するおまえこそ、
大丈夫なんですか？「この話したこ
と、お父さんには内緒だよ。おこら
れつから」ってかあさんには言われた
けど、やっぱり気になります。
どうさんは見た目がごつくて病氣
なんかしそうにないけど、そういう
人ほど無理しがちなんだから気をつ
けないと。タバコは早く止めてね。
お酒も控えない。あと、早食いは
しないんだから、せっかくのおいしい料
理なんだから、よく味わって食べて、
たまにはほめてあげてね。「お父さん
には料理作る甲斐がない」って、かあ
さんよくこぼしてるよ。

「もう大丈夫だから心配しなくていい」
ってかあさんは言つてたけど、治つ
たばかりの身体で田んぼや畑の仕事
は大変でしょう。無理しないで、今
までよりスローペースでね。もうそん
なに若くないんだから。
また、そのうち帰ります。今度の
お正月には帰れるかな。帰りたいな。

おまえの手紙の文字は相変わらず
小さくて、夕日が当たった手紙の白
さがまぶしくて、小さい文字が読み
にくくなってきた目がチラチラしてな
かなか読み進められない。
なあ、俺を心配するおまえこそ、
大丈夫なのか。たまには帰つてこられ
ないか。うちのキンモクセイは満開
で、おまえを待つているのに。



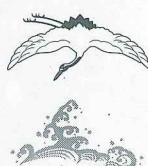
お客様ノオト

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



◆光之助おじいちゃん米寿を祝う会様
(福島市飯野町)

ご家族、親戚の皆様で光之助さんの米寿のお祝いをされました。皆さんとてもお元気で、光之助さんが皆さんを見る眼差しがとても印象的でした。いつまでもお元気でお過ごし下さい。



◆昭和28年度飯坂中学校卒同級会様
(伊達郡川俣町)

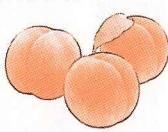
久しぶりに会う同級生と時間が経つのを忘れる程に思い出話で盛り上がっていました。また同級会でお会いできることを楽しみにしております。

同級会



◆後藤様 (伊達郡国見町)

国見小ソフトボール時代のママ友で40年来のお付き合いだそうです。この日は花工房のプレミアムプランでのご宿泊でした。特典の桃と一緒にパシャリ! いつまでも仲の良いママ友でいて下さいね。またのお越しをお待ちしております。



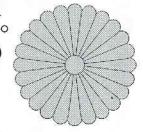
◆旧神樹会・傘寿を祝う会様 (伊達市月館町)

近況や懐かしい思い出話を花を咲かせていらっしゃいました。皆様の笑顔が印象的で、私たちスタッフも負けないように笑顔を絶やさず、頑張りました。



◆斎藤敏雄さん瑞宝双光章お祝いの会様
(伊達市月館町)

斎藤敏雄様、瑞宝双光章受賞おめでとうございます。一人一人とゆっくりお話をされ、皆様からの祝福のお言葉と笑顔で会場が包まれていました。



◆坂車 GP 優勝賞品のピザ焼き体験

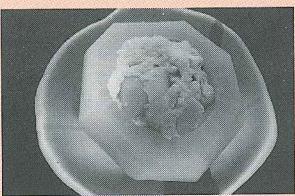
里山の木で作る手づくりゴーカート「坂車」。坂車で坂を下るタイムを競う「坂車グランプリ」でチャンピオンに輝き、ピザ焼き体験をGetした熊谷さんご家族が体験に来てくれました。元気でかわいい三人姉妹とおかあさん、おじいちゃんの楽しい体験でした。またチャレンジしてね。



季節の一品

かぶ 蕪の肉詰め

今回は蕪と相性の良い鶏肉を使った一品を紹介します。



作り方

- ① 蕎の上下を切り、中をくり抜き米のとぎ汁、又は米を入れて固めに下茹でし水にさらす。
- ② 鶏挽肉に角に切った銀杏と椎茸、卵白・塩・醤油を加え粒りが出るまでませあわせる。
- ③ ①の蕪に②の挽肉を詰め、Aを合わせた中に弱火でじっくり煮含める。
- ④ 器に盛り完成。
※お好みで柚子胡椒を付けてお試しください。
※豚挽き肉に代えても良いです。

-材料(4人分)-

蕪	4個
鶏挽肉	120g
卵白(つなぎ)	1ヶ分
銀杏	適量(お好みで)
椎茸	適量(お好みで)
塩、醤油	少々
A(調味出汁)	
出汁(顆粒でも可)	500cc
酒	30cc
薄口醤油(醤油でも可)	40cc
味醂	40cc
塩・味の素	各少々

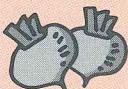
厨房のイチオシ!

秋のお膳紹介

朝夕もめっきり冷え込み、暖かいものが恋しくなる季節、花工房では食材の風味や食感を大切にし、体の芯からじんわりと温まるお料理をご用意しております。中でもおすすめのが「蓮根飛竜頭(れんこんひりゅうず)」です。絞った豆腐に蓮根・ひじき・人参を加えて油で揚げて、外はカリカリ、中はふくらアツアツ、具沢山の一品に仕上げました。

また、「ふろふき蕪の味噌」は、出汁の染み込んだ蕪にじゅうねん(えごま)の味噌をかけ、蕪の甘みとじゅうねん味噌の相性が良い一品です。他には「百合の膳」ではエゴマ豚、「花の膳」では福島牛のステーキで、福島ブランドをご堪能いただけます。

素材にも味わいが増す秋のお膳を、ぜひお召し上がりください。



◆大学のゼミ仲間のうどん打ち

東北大学農学部のゼミ仲間 13名がうどん打ちを体験されました。はじめてのうどん打ちでしたが、力いっぱい捏ねて、力いっぱい踏んで、コシのあるうどんに仕上りました。季節の野菜でかき揚げも揚げて、「美味しかった!」と笑顔がいっぱいでした。



◆セージを使ったハーブクッキング

9月のハーブ教室は、セージをメインにソーセージを作ったり、ハーブのドレッシングでサラダを作りました。このあと、11月はシクラメンとハーブで苔玉作りに挑戦、そして12月はクリスマスハーブ料理として色々なハーブを使った丸焼きチキン作りです! 寒くなる時期、じっくりと手づくりやガーデニングをハーブ教室で楽しみませんか?



花々日記 里山工コ暮らし

今は大分少なくなつてきましたが、この辺りではまだ薪で風呂を焚いているとのこと。震災の時、お風呂を沸かせない周囲の家の方が、お風呂に入らせてもらいました。今でも裏山の木を伐って薪を作り、お湯を沸かしているそうです。うちも災害に強いし、工コなのよ」と家があります(我が家もそのうちの一つです)。少し前までは、夕暮れになるとあちこちから薪を焚く匂いがしてきました。「ああ、今日も一日が終わるのだな」という、ちょっと気持ちが和らぐ一時だったように思います。個人的には、夕方にどこかの家から流れてくるカレーの香りと同じくらいに、好ましいものとなっています。

話は変わって、この夏(というか、秋ですが)、月館に農業体験をしに、首都圏から大学生がやってきました。3日間、2回の日程に、総勢8名が参加しました。きゅうりや桃、ピーマンの収穫体験を行い、収穫した野菜を使った料理を楽しんでいました。収穫したての野菜の色つやに感動し、花工房の農園で収穫した人参を生でかじって「おいしい!」と歓声を上げていました。中山間地域の急傾斜での圃場(ほじょう)も東京においてはわからないことのひとつでした。訪問した農家でお話を伺いながら、振る舞つていただいた手づくりのきゅうりの漬物、蒸しパン、イチジクの甘露煮も、この体験なら

が、この辺りではまだ薪で風呂を焚いています。震災の時、お風呂を沸かせない周囲の家の方が、お風呂に入らせてもらいました。今でも裏山の木を伐って薪を作り、お湯を沸かしているそうです。うちも災害に強いし、工コなのよ」と家があります(我が家もそのうちの一つです)。少し前までは、夕暮れになるとあちこちから薪を焚く匂いがしてきました。「ああ、今日も一日が終わるのだな」という、ちょっと気持ちが和らぐ一時だったように思います。個人的には、夕方にどこかの家から流れてくるカレーの香りと同じくらいに、好ましいものとなっています。

花々日記 里山工コ暮らし

今は大分少なくなつてきましたが、この辺りではまだ薪で風呂を焚いているとのこと。震災の時、お風呂を沸かせない周囲の家の方が、お風呂に入らせてもらいました。今でも裏山の木を伐って薪を作り、お湯を沸かしているそうです。うちも災害に強いし、工コなのよ」と家があります(我が家もそのうちの一つです)。少し前までは、夕暮れになるとあちこちから薪を焚く匂いがしてきました。「ああ、今日も一日が終わるのだな」という、ちょっと気持ちが和らぐ一時だったように思います。個人的には、夕方にどこかの家から流れてくるカレーの香りと同じくらいに、好ましいものとなっています。

話は変わって、この夏(というか、秋ですが)、月館に農業体験をしに、首都圏から大学生がやってきました。3日間、2回の日程に、総勢8名が参加しました。きゅうりや桃、ピーマンの収穫体験を行い、収穫した野菜を使った料理を楽しんでいました。収穫したての野菜の色つやに感動し、花工房の農園で収穫した人参を生でかじって「おいしい!」と歓声を上げていました。中山間地域の急傾斜での圃場(ほじょう)も東京においてはわからないことのひとつでした。訪問した農家でお話を伺いながら、振る舞つていただいた手づくりのきゅうりの漬物、蒸しパン、イチジクの甘露煮も、この体験なら

が、この辺りではまだ薪で風呂を焚いています。震災の時、お風呂を沸かせない周囲の家の方が、お風呂に入らせてもらいました。今でも裏山の木を伐って薪を作り、お湯を沸かしているそうです。うちも災害に強いし、工コなのよ」と家があります(我が家もそのうちの一つです)。少し前までは、夕暮れになるとあちこちから薪を焚く匂いがしてきました。「ああ、今日も一日が終わるのだな」という、ちょっと気持ちが和らぐ一時だったように思います。個人的には、夕方にどこかの家から流れてくるカレーの香りと同じくらいに、好ましいものとなっています。

ではのものだつたはずです。その農家での会話の中で、震災のときの話になりました。その方のお宅では、お湯を新ボイラードで沸かしているとのこと。震災の時、お風呂を沸かせない周囲の家の方が、お風呂に入らせてもらいました。今でも裏山の木を伐って薪を作り、お湯を沸かしているそうです。うちも災害に強いし、工コなのよ」と家があります(我が家もそのうちの一つです)。少し前までは、夕暮れになるとあちこちから薪を焚く匂いがしてきました。「ああ、今日も一日が終わるのだな」という、ちょっと気持ちが和らぐ一時だったように思います。個人的には、夕方にどこかの家から流れてくるカレーの香りと同じくらいに、好ましいものとなっています。

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家)

参加費:1,800円(材料費・税込)

11月26日(月)ハーブガーデニング・アレンジ編

12月3日(月)クリスマスハーブ料理

1月28日(月)美容ハーブ

