

木もれ日
通信

Komorebi Tsushin

歩みの遅い春を待つ
蕾に宿る馥郁たる香り

僕の父のふるさととは東北のとある町だ。小学生の頃は夏休みと冬休みに何日も遊びに行くのが恒例で、僕の大きな楽しみの一つだった。そこには叔父の家族が暮らしており、叔父夫婦の他に同じくらいの年頃の従兄弟たちが四人おり、そこにいる間はまるで兄妹のように日々を過ごした。

叔父の家はその頃また昔の作りで、木戸から大きな土間に入ると黴臭いようなにおいと薪や炭を焚く臭いがした。「こんにちはー」という僕の声に「いらっしやーい よくきたない」という叔母の弾んだ声が答え、それを合図に従兄弟たちが障子を開けて笑顔を見せると、僕の長く短い休みが始まるのだ。

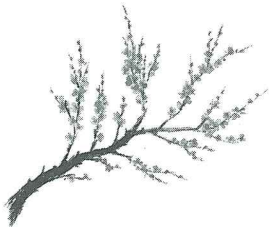
そんなある冬休み、年末に雪が降ったことがあった。いつになくシンとした夜が明けてみると庭一面が白く、あらゆるもののディテールがぼかされていった。従兄弟たちにとってはそれほど珍しくないはずなのに、僕がいることでみんなテンションが上がって、朝食もそこそこに、僕たちは午前中一杯を庭でゴムまりのようにはしゃぎ回った。

みんな疲れ切って居眠りを始めた午後、変な興奮に包まれたまま目が冴えてしまった僕はカッカと炭火が燃えるコタツを静かに抜け出して表に出た。田舎の家だけに廻りは田んぼや畑ばかり。真っ白なじゅうたんが敷き詰められた地面は足跡一つなく、僕はそこら中を歩き回っては振り返

り、点々とついた自分の靴の跡を確かめながら妙な征服感を楽しんでいった。

どこをどう歩いたのか、いつの間にか目の前には見たことのない風景が広がっていた。そこは梅林らしかった。梅の木々の枝には雪が積もり、まるで花が咲いてそこだけ春が訪れたようだった。何かに導かれるように林に入り、その光景に見とれていると後ろから女の人の声が出た。「梅や梅や、早くさかっせ（咲きなさい）」真っ黒なまっすぐな髪は長く、顔は雪のように白かった。「梅や梅や、早くさかっせ」繰り返しながら、真っ白な指で枝に触れると、微かな花芽がみるみる膨らんでクリーム色がかった梅の花が開いた。梅の花の甘い香りが鼻孔をくすぐった。その人は初めて僕に気がついたように僕に瞳を止めた。全てを吸い込むような黒い瞳だった。その途端、悪寒が体中を駆け巡り、僕は自分の足跡だけを見ながら来た方へ駆け出した。そして自分の足跡以外、誰の足跡も見えないことに気づいた。

いつの間にか、僕は叔父の家の前で息を切らせて立っていた。その時とは誰にも話していない。あの梅林はどこにあったのか、いまだに行き着くことが出来ない。





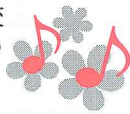
お客様ノオト

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



◆保原くちなしレクダンス様 (伊達市保原町)

自由な音源を使い、「誰でもどこでも」気軽に楽しく踊るレクダンスの会は参加する皆さんのコミュニケーションの場となっているそうです。花澤ヒサ子先生のもと、保原中央交流館で月3回(第1～3の金曜日、13:30～15:00)活動されているとの事。「見学体験、大歓迎!!」



◆カーネーション生産者交流会様 (伊達郡川俣町)

カーネーション生産者の皆さんが集まっての交流会、自ら育てたカーネーションと一緒に記念の一枚です。初めて見る品種もあり、華やかさに目を奪われました。会議の後はお酒も交えての交流会。楽しいひと時を過ごされていました。



◆なかよし会様 (伊達市梁川町)

伊達市の社会福祉協議会で推進しているサロンで、結成して13年とのこと。月に一度集まって交流を深めていらっしゃるそうです。当日はお天気も良く、散歩したり、買い物したり、ゆず湯に入ったりと、みなさん思い思いに楽しんでいらっしゃいました。



◆渡利方部民生児童委員協議会様 (福島市渡利)

会議を行ってからのご会食でした。和やかにお食事が進み、委員のかた同士で交流を深めていました。またのお越しをお待ちしております。



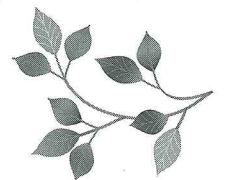
◆佐藤藤之助様 (伊達市月舘町)

お孫さん(男の子)のお食い初めでのご利用でした。ひいお爺さんも抱っこされ微笑ましかったです。ご両親の願いは「健康で元気に思いやりのある子に育てて欲しい」との事。会場は祝福のお言葉と笑顔で包まれていました。



◆伊達製鋼旧友会様 (伊達市伊達町)

元職場のお仲間でのご宴会でした。何年経ってもみんなで集まれる事は本当に素晴らしいこと。お話は尽きることなく、それぞれの近況を披露し合ったり、懐かしい思い出話に花を咲かせていらっしゃいました。



季節の一品

牡蠣の焼きなめろう

冬ならではのうまみがたっぷり

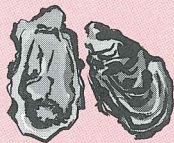


作り方

- ① みじん切りにした長葱と生姜に、粗目に刻んだ牡蠣の身を合せ、包丁の背を使いたたきながら混ぜる。
- ② ①に味噌、白ごまを加える。
- ③ ココットなどの耐熱の器に②を入れ、胡麻油を少量かけオーブントースターで10分ほど焼いて完成。

—材料（4人分）—

牡蠣（加熱用） …… 4個
 白味噌（味噌でも可） …… 10g
 長葱（みじん切り） …… 4分の1本
 生姜（みじん切り） …… 10g
 白ごま …… 少々
 胡麻油 …… 少々



厨房のイチオシ!

冬のお膳の紹介

今年は暖冬だと言いつつ、しっかり冬将軍の猛威に身を縮める日々ですがそんな皆様に食で温まっていただきたく、冬のお膳を紹介させていただきます。

かぶ柿なますや鰯の柚子風味焼きなど冬の味覚満載のお料理の中でも、特におすすめなのが、自家製のトマトソースに伊達鶏の団子と彩りの野菜を添えて陶板焼きにした「伊達鶏団子のトマトチーズ焼き」です。焼き上がりのふたを開けた時の、熱々の香ばしいチーズとトマトソースの香りは食欲をそそりますよ。加えて、百合の膳と花の膳には、それぞれ福島ブランドのエゴマ豚と福島牛のお料理がプラスとなります。冬の食材をそろえたお料理で体も心もぽっかぽかに。



◆富田小学校3学年親子体験

富田小学校（川俣町）の元気な3年生のみなさんが、親御さんと一緒にうどん打ちに挑戦！講師の先生に教えてもらいながら、賑やかな体験でした。途中にレクもはさんで、いっぱい遊んでいっぱい食べた一日でした。



◆ミニ門松作り

すっかり年末恒例となったミニ門松作り。今年は群馬、仙台、川内村など遠方から参加される方もいらっしゃってなかなか人気の体験です。本物の松や竹、ワラを使い、苦勞して作り上げた本格的なミニ門松を飾り、みなさんよい年をお迎えではないでしょうか。



花々日記

時代の終わりに

寒くなると聞きたくなる落語の一つに「二番煎じ」という噺があります。

東京が江戸と呼ばれていた頃、火事の多さに今と言う火災予防の夜廻りを行うことになり、旦那衆が町内の寒風吹きすさぶ中の見廻りできざまなお笑いがあり、温かい火の番小屋（今なら消防屯所です）に戻ってきます。寒い体を温めるにはそう、燗を付けたお酒。ふくべ（ひょうたんの）の酒を土瓶にかけて炭火でお燗を付け、そこにアツアツの猪鍋も飛び出して酒宴は徐々に佳境に入っていきます。もちろん、お役目中は禁酒なんです。そこは落語ワールドの住民、一杯、二杯と重ねていくうちにだんだん呂律も怪しくなっていくきます。そこへ火の番小屋を巡回するお役人（もちろん武士です）が急襲、旦那衆はパニックに。窮余の策で酒を「煎じ葉」、猪鍋は「口直し」と偽りお役人に勧めて「これで同罪」と丸め込みます。ところが余りの飲みようにこれでは酒がなくなると案じて「煎じ葉が切れました」と断るとお役人「では一廻りしてくるから二番を煎じておけ」で下げになります。

年末恒例の「今年（今では昨年）

の漢字」は「災」でした。昨年十一月には小野町で家族七人がなくなつた痛ましい火災がありました。またこのところ、日本は様々な天災に見舞われています。様々なテクノロジーの発達と共に人的被害は小さくなつてきているのですが、大きな災害では多くの人が日常生活を奪われ、命を奪われています。この地に暮らす私たちにとっても東日本大震災はまだまだ記憶に新しい大災害です。福島ではさらに未曾有の天災に人災も加わり、世界的に見ても甚大な放射能災害に見舞われました。火事は「あらゆるものを燃やし、奪う」と言われますが、原発事故ではそれどころか生活の糧である生業を、その上コミュニティや住む場所さえも奪いました。どんなにテクノロジーが発達しても自然は人間の想像を上回る災害をもたらすことがあるということは、肝に銘じておかなければならないと思います。

「平らかに成る」ことを願い、命名された「平成」という時代。その間に起きた自然災害、テロを始めとした事件事故は枚挙に暇がありません。平成が間もなく終焉を迎えます。次に控える時代は何を願ってどんな年号となるのでしょうか？

どんなことが起きたとしても、火の廻りの旦那衆のようになしたたかさは持たたいものですね。



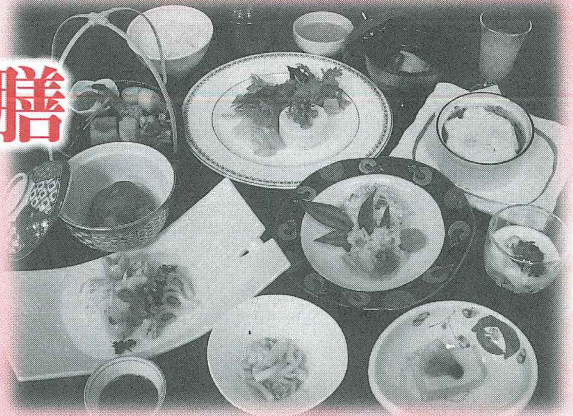
日々の暮らしにハーブの香りを〜ハーブ教室・今後の予定

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）

- 1月28日（月）「美容ハーブ」ハーブの口紅・化粧水づくり
- 2月25日（月）「ハーブスイーツ」ハーブのスイーツ・コンポートづくり
- 3月25日（月）「春のハーブガーデニング」ハーブ寄せ植えづくり他

平成最後のつきだて花工房特別会席料理

梅見月会席 きさらぎ膳



去り行く時代を分かち合うひととき
つきだて花工房「ふるさと会席」で
大切な方との時間(とき)を忘れがたい思い出に

●期日：2月20日(水)・21日(木)・22日(金)

●時間：午後6時～午後9時

●料金：お一人様 5,400円(税込・飲物別)

お得な宿泊プラン(朝食付) お一人様8,800円～

*一室3名様ご利用の場合・お部屋タイプはおまかせとなります

自家熟成の味噌仕込み体験

少し前まではこ月館では、自分で育てた大豆を味噌に仕込み、自分で育てた野菜を使った味噌汁を当たり前のように食べていました。強めの塩で加減された味噌は時と共に熟成し、三年ほどするとまろやかな味とふくよかな香りを持ちます。家によつては蔵に味噌樽を置き、蔵や家に住む糞菌の働きや塩・麴の配合割合もあつてその家で味味が違い、それが「手前味噌」という言葉で今も細々と残っています。長年培われた地域の食文化である味噌を、今年自分で行ってみたいと思いませんか？

交流館もりもりでは毎年冬から春先にかけて、味噌仕込み体験を開催しています。自家製の大豆とはいきませんが国産の大豆を原料に、地元で米で作った麴とミネラル分たっぷりの塩を使って味噌を仕込む体験です。「今年も来ました！」とリピーターも多く、中には小さなお子様と一緒にご家族で参加される方も。
仕込んで一夏を越し、秋には自家製の味が楽しめる味噌仕込み体験、皆様のご参加をお待ちしております！



期日：二月九日(土)・二十四

日(日)・三月九日(土)・

三十一日(日)

時間：午前10時30分～正午(各日共)
参加費：二,五〇〇円(約四杯分) 申し込み：つきだて花工房

お客様の声

・冬の田舎体験とても気になりました。親子で出来るものにはまっているので、体験をこれからやってみたいです。(郡山市 男性)

・花工房から見上げた星空は最高です。(船橋市 女性)

・いつも美味しい料理で見た目でも楽しめ、口に入れても楽しめ、来るのを楽しみにしています。(横浜市 男性)

読者プレゼント!

布ぞうりとミニぞうりのセット



3名様に

ご応募はキーワード・氏名・郵便番号・住所・電話番号・木れ日通信68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4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手渡字寺窪7 つきだて花工房 木れ日通信読者プレゼント係 【Eメール】flower@hanakobo.jp タイプに「木れ日通信68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ましては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：「シラウメ」

たぐさんご応募、お待ちしております！



編集後記

● 昨秋、仕事帰りに車で猪と衝突、幸いスピードが出てなかったので互いに無傷。今年亥年なれど猪突猛進もほとんど… (つきはな)

● 子供達と真剣勝負で戦った雪合戦から一年が経ちました。今年も真剣勝負！と思いますが体力がもつかどうか…頑張ります！ (由)

● 昭和から平成、そして新しい年号へ。平成も大きな災害の多い時代でした。願わくば、次の年号の時は皆が笑って心穏やかに過ごせる時代であつて欲しいものです。 (あか)

● 福島はフルーツ王国。今年もとても甘いらんごと、あんぼ柿を前に、食べ過ぎ注意！と言われても止められない。贅沢な悩みかな？ (厚)



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】

1月21日(月)
2月20日(水)
3月21日(木)

【新月の夜】

2月5日(火)
3月7日(木)
4月5日(金)

休館日

2月19日、3月5日、4月9日 (全て火曜日)