

木もれ日 通信

Komorebi Tsushin

第69号

平成31年4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。

たがものほころびをよんで
やまずそを染める山吹の花

ばあちゃんの家、正確には「ばあちゃん
がいた町」に来るのは何年ぶりだ
ろう？ 見慣れない斎場の控室でそ
んなことを考えていた。しばらくぶ
りに会う、白い着物を着せられたば
あちゃんは、生きていたときよりずつ
と小さくなっていた。「相続つて言っ
てもねえ、財産で言えるようなものな
んでなんにもないし」母たちの会話
に私の心臓がギュッと締め付けられ
た。（おかあさんたちには見えないん
だ。ばあちゃんが残してくれたもの
が）制服のスカートのひだを気にす
る振りをして、私はみんなから目を
背けた。

*

夏と冬以外にはばあちゃんの家に行っ
たことがあった。妹が生まれる春だっ
た。私の時と同じように、母は実家
でお産をすることにしたのだ。

あるとき、ばあちゃんと散歩して
いるときに山道で黄色いつぼみが膨ら
んできたのを見つけた。「あら、ヤマ
ブキの花が咲き始めそうだ」ばあちゃ
んは目に見えてソワソワした。大
きな竹ザルに一杯の大豆を洗い、竈に
しつけた大きな鍋に空けて水をなみ
なみと張ると、薪をくべて大豆を煮
始めた。蔵から小さな私がすっぱり
入れるくらいな木樽を抱えてきて、
わらを束ねたものでゴシゴシと洗っ
た。春とは言えまだ肌寒い田舎の大
きな家で、ばあちゃんは大汗をか
いて、その湯気が見えるほどだった。

「もうすぐ生まれるのに、こんなと

きに味噌を仕込まなくてもいいでしょ
うに」母は大きなお腹を抱えながら
あきれ顔でばあちゃんに文句を言っ
た。

「お手伝いしてもいい？」私が聞く
とばあちゃんはにっこり笑って、麴の
塩きりをさせてくれた。「麴をほぐす
ようにしながら、お塩と一緒にゴシゴ
シしてない」これまた大きなタライの
両側に向かい合って座り、私はばあ
ちゃんと一緒に塩きりをした。煮上
がった大豆を豆摺り器で潰し、麴と
混ぜ合わせた。「ほれ」ばあちゃんが
口に入れてくれた大豆は、噛まなく
てもつぶれるほど柔らかで、甘いにお
いが鼻に抜けていった。

「ヤマブキの花は黄金色だべ。黄金
色の味噌になるようにって、ヤマブキ
の花が咲く頃に味噌をつくんだ」木
樽に味噌を詰め終わると満足そうに
眺めながら、ばあちゃんは教えてく
れた。周囲の山裾を黄金色に輝くヤ
マブキが彩っていた。

*

「お金ばかりが財産じゃねえんだ」
横たわるばあちゃんがそんなことを
言ったような気がした。あのとき、
ばあちゃんと一緒にやった味噌造りは
私の大切な財産だ。（いつか私にも子
どもが出来たら、一緒に味噌を仕込
もう）そう思っ
た。





お客様ノート

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



◆ふれあい会様(伊達市保原町)

地元部落のお食事会で、お酒も進んでお話も尽きることなく、そしてカラオケもあり終始賑やかな会でした。またのお越しをお待ちしております。



◆渡邊様(伊達市月舘町)

女の子のお孫さんのお食い初めと雛祭りのお祝いでのご利用でした。「元気に育って欲しい」と笑顔でご両親は仰っていました。これからの成長が楽しみです。



◆大竹様(伊達市梁川町)

いとこ会を兼ねてのご宿泊でした。時間が経つのを忘れる程にお話とカラオケで盛り上がりまして。次のいとこ会でも、また元気にお会いできるのを楽しみにしていますね。



◆中川小S35年度卒同級会様(伊達市霊山町)

今回、先生お2人を交えての、久々の同級会との事でした。(前は38歳の時…)近況報告、余興と笑いが絶えない会でした。いつまでもお元気で同級会ができますように…



◆高橋様(福島市飯野町)

お父様の米寿のお祝いでのご利用でした。お孫さん達からプレゼントをもらいとても喜んでいらっしゃいました。100歳もお祝いしてもらいたいとお話しておりました。会場は祝福のお言葉と笑顔で包まれていました。



◆高野様(二本松市)

会社のOGと現役の方々でのご会食でした。隣接の直売所やさい工房にお買い物に出掛けたりカラオケをしたりと、ゆっくりさせていただきました。お話も尽きることなく、近況や思い出話に花を咲かせていらっしゃいました。



筍と湯葉のグラタン

旬の筍の食感を生かした1品



- 材料（4人分）—
- 筍（4等分にして薄切り）… 400g
 - 玉ねぎ（薄切り）…………… 1個
 - ベーコン…………… 100g
 - とろ湯葉…………… 200g
 - 菜の花（3センチ幅に切る）… 1束
 - とけるチーズ…………… 適量
- （ホワイトソース）
- 小麦粉…………… 60g
 - 豆乳…………… 500cc
 - 塩・胡椒…………… 少々
 - 味噌…………… 30g
 - バター…………… 20g

作り方

- ① フライパンで筍、玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ② 火が通ったら、菜の花を加え軽く炒め、小麦粉を入れたまにならないように炒める。
- ③ 少しずつ豆乳を加えなじませながら混ぜ、塩・胡椒・味噌で味を整え最後にバターと湯葉を加える。
- ④ グラタン皿に盛り付けチーズをのせ、170℃で10分、焼き色がつくまで焼く。



厨房のイチオシ!

各地から花の便りが届いておりますが、花工房周辺もこれから様々な花が咲き誇ります。そんな花にも負けない彩り豊かな春のお膳の紹介です。

山菜や春の食材はもちろん、伊達鶏の焼き物、メバルを使った揚げ物など皆様のおなかに春をお届けしたくご用意しました。中でもオススメは、凍み大根の煮物と、桜えびのグラタンです。凍み大根の旨味がたっぷりの煮物に鰯、旬の筍を添えてそれぞれの味と触感をお楽しみ下さい。桜えびのグラタンは今が旬の桜えびとともにホワイトソースに茶碗蒸しの地を加えた少々和のテイストのグラタンに仕上げてみました。

その他、ちょっと贅沢を…と、いうお客様には百合の膳、花の膳をご用意しております。それぞれ、百合の膳には福島ブランドのエゴマ豚を、花の膳には福島牛の料理が追加となります。

花と笑顔咲き誇る花工房にぜひ足をお運びください。



◆岩瀬公民館様（須賀川市）

須賀川市の岩瀬公民館から、農園カレーとバウムクーヘン体験に親子が参加されました。コリアンダーやターメリック、クミンなどスパイスで作る本格的なキーマカレー、釜で炊いたご飯は美味しく、でも小さな子にはちょっと辛めのカレーでしたね。



◆ティーチャリングツアー様（東京都）

東京からティーチャリングツアーに参加された大学生たちがピザ作りを体験しました。和気あいあいとトマトソースのピザとカスタードのフルーツピザを堪能し、午後からはグループごとに伊達市の学童保育で子どもたちとふれあい活動をされたそうです。

花々日記

ぜえぜえ

旅をする人がその地方の特色を感じる要因の1つに言葉があるかと思えます。同じ日本語とは思えないほど地方によって単語自体が、またイントネーションなどが異なり、その土地を色濃く染めているのを感じると、「自分は異国にいるのだ」という感覚が高まります。

ひとつの単語が2つ、あるいはそれ以上の意味を持つこともままあります。標準語で言えば例えは「はし」。ひらがなで書く「はし」は「箸」なのか「端」なのか「橋」なのか。地方によってはイントネーションがひっくり返って会話自体がひっくり返りそうになることも。福島の言葉では「ぜ」（または「ぜい」「ぜえ」）がその1つと言えるかもしれません。

筆者は十年前に他所の土地から福島に移住しました。引っ越した当時は「どんなやつが引っ越してきたのか」というような人が尋ねてきました。困ったのはお年を召した方。今の若い方々は標準語とほとんど変わりませんが、お年寄りの方言は聞き取るのにも骨が折れることがあります。

あるとき、地区の長老と覚しき方が尋ねていらつしやいました。耳を澄まし、表情のほんのわずかな変化も見逃すまいと神経を集中しつづにこやかにお話をしました。もちろん、新米福島人にはわからない言葉もあり、あいまいなあいづちでなん

とかごまかすテクニクも総動員です。話の中でその方はこんなことをおっしゃいました。「このぜえはながめがぜえくてぜえぜえだない」。皆さんはこの意味おわかりでしょうか？

「くない」というのはこの辺の言葉の特徴で文末につき、「くだねえ」というような意味だというのは既に了解していましたが、「ぜえ」には面食らいました。脳ミソの稼働率がガン!! と跳ね上がりまます。標準語からは全く推量できない「ぜえ」。糸口はながめがぜえの「ぜえ」。ん？ながめがいついていうこと？ そうすると後半の「ぜえぜえ」の前半分は「良い」ということではないのかな？すると残りの「ぜえ」はもしや「家」？チーン！一応答えが出ました

「この家はながめがよくていい家だねえ」。疑問符がいくつもつきつづにこやかに「はい」と答え、その方と笑顔を交わしました。後日、土地のいろんな方とお話をするなかで「おらいのぜえは…」（我が家は…）みたいな話が出てくる中で「ぜえ」イコール「家」という意味を了解したものです。

「よい」という意味にしても「家」という意味にしても、どこがどうつながって「ぜえ」になるのかはまだまだにわかりません。それはそうと、福島人として年を重ねるにつれ、若い世代から方言が失われていくのがなんだか寂しいです。そしてインターネットとスマートフォンの普及が加速度的に言葉を無個性化していくのが残念です。

第10回

ポピーとバラ咲く丘の手作りクラフト展

モノ作りびとフェア

in つきだて花工房

2019
5/25(土)
5/26(日)
10:00~16:00

全国から自慢の作品を手に、手作り作家が多数出展！
ポピーやバラなど様々な花が咲き誇る見晴らしの丘で
お気に入りの逸品がみなさんをお待ちしております！

- スタンブラリー開催 出展者のクラフト作品を当てよう！
- 手作り広場OPEN 手作りの楽しさを味わおう！
- 地元グルメがパワーアップ！ ここならではの美味しさ発見！
- 日替わりライブ演奏
25日：スーパーストラップ (ベンチャーズバンド)
26日：ファジーネーブル (ビッグバンド)



イラスト：高橋わか美

会場：つきだて花工房 (雨天決行)

駐車場：月館運動場

(つきだて花工房向かい・無料)

お問い合わせ モノ作りびとフェア実行委員会事務局
☎024-571-1777 <https://monozukuribito.com/>

主催：モノ作りびとフェア実行委員会

共催：一般社団法人つきだて振興公社 / 伊達市月館総合支所

公式Facebook



「花薫る郷音楽会」 リクエスト募集!

毎年恒例のクラシックコンサート「花薫る郷音楽会」、今年の開催は9月28日(土)に決定しました。今回は「みんなで作る音楽会」をテーマに、みなさまからのリクエストを大募集します。弦楽4重奏やチェンバロの演奏で聴いてみたいあの曲この曲をぜひリクエストしてください。いただいたものから5曲をセレクトして当日演奏いたします。また、選ばれた5曲をリクエストしていただいた

お楽しみ続々! これからの予定



春を迎えた里山を彩る花々が終わり、木々の新緑がみずみずしい深緑に変わる5月下旬、つきだて花工房はポピーやバラの季節を迎えます。そして迎える梅雨空の季節、アジサイが散策路を彩ります。近隣の糠田地区でも『あじさい小径まつり』が7月上旬に開催されます。地域の皆さんが丹精込めて手入れしたアジサイが約2kmの沿道を彩ります。7月になるとラベンダーが花盛り。花工房でも摘み取りやラベンダースティック作

方の中から抽選で5名様を音楽会にご招待! たくさんのご応募、お待ちしております。

◆応募方法…ハガキ・Eメールで「花薫る郷音楽会リクエスト係」まで、お名前、ご住所とリクエストしたい曲名をお送り下さい。ジャンルは特に問いません。なお、1通につきお1人様1曲までとさせていただきます。

◆応募〆切…5月24日(当日着分まで)

◆当選発表…当選者の発表はいたしません。当選された方にはハガキまたはEメールでお知らせいたします。

りが楽しめます。そして暑さと共にヤマユリの季節がやってきます。本格的な暑さに備えて美味しい栄養補給しませんか? 7月10日(水)~12日(金)には『涼月会席水無月膳』を開催します。本格的な会席料理をリーズナブルな料金でお楽しみ頂ける企画、ぜひご夫婦・ご家族や親しいお仲間でごらんく上のお料理とサービスを味わってみてください。お得な宿泊プランもあります。

季節によつて様々に装いを変えらるつきだて花工房の里山と花々。公式インスタグラムやツイッター、フェイスブックページでもそんな旬の情報をお届けしておりますので、ぜひチェックしてみてくださいね!

読者プレゼント!

月館の桃 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・木もれ日通信69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7月26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69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「ヤマユリ」
たくさんのご応募、お待ちしております!



編集後記

「年々歳々花相似たり、年々歳々人同じからず」春、行く人来る人。心よりの感謝を。 (つきはな)

花見の時期を迎え、心と身体を癒しに各所にお出掛け! 今年は行った事のない場所へ行きたいな…とまだまだ計画中です。(由球春到来! 春の選抜からプロ野球開幕! 今年はどんなドラマが生まれるか!? ピールの消費量がますます加速しそうです(汗)

春もみじ。これからちょっとだけ、新芽の季節。山がこもこしていてしあわせ気分。 (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!!

4月から新月でも入浴ポイント2倍に! ハーブのお風呂でもっとヘルシーに。

満月の夜

5月19日(日)
6月17日(月)
7月17日(水)

新月の夜

5月5日(日)
6月3日(月)
7月3日(水)

休館日 5月14日、6月11日、7月9日 (全て火曜日)