

木もれ日通信

Komorebi Tsushin

第75号

令和2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。

逝く夏を惜しむ白い花火が
映し出す夏の思い出

花を巡る
ショートストーリー

「さあ、そろそろばつばの楽園に
いぐかな」
朝食の片付けを済ませて一服。お尻から根っこが生えないうちに活動開始だ。秋の陽は短いのだ。
「ばつばのらくえん?」
孫のアミが黒目がちな目を輝かせて
聞いてくる。
「そう、樂園。楽しい場所だよ。アミちゃんも一緒にいぐべな」

今まで夢中になっていたお絵かきを
放り出すとゴムまりのようにバタバタと玄関に走って行く。小さい赤い長靴に入れた足を、せかすようにバタバタさせる。

「ばつばも長靴はいてつと」

待ちかねたようにアミが手をつないでくる。そしてもう片方の手にはおもちゃのスコップとバケツ。

樂園は目と鼻の先にある畠のことだ。好きなときに好きな作物を好きのように作る。太陽と雨と、自然の恵みを浴びた作物たちは私の期待に応えるように実りをもたらしてくれる。ここは本当に樂園だ。

秋とはいえばまだ蝉たちの合唱が続き、ときに陽射しがジリジリと肌を焼く。畠の外には古い柿の木が大きな木陰を作り出している。

そこは樂園のオアシス。少しの風でもあればさらに極楽だ。アミはその木陰でさつそく作業に取りかかつたようだ。おもちゃのスコップとバケツが目に鮮やかに映る。

土の上に野菜のタネを慎重に落していく。うすすぎず、あつすぎず。土の色とタネの色が同化してうまく蒔けているのかわからぬ。指先の神経を研ぎ澄ましてタネを落とす。額からしたたる汗が土に吸い込まれていく。「ふうう」

一列まきおえて腰を伸ばしたついでに大きく息をついた。蟬や鳥たちの声が急に大きく聞こえた。アミが呼ぶ声がする。そろオアシスでアミが呼ぶ声がする。そろそろ一休みするか。

「なんだい、アミちゃん、なじよつたい」「はなび、あつたよ!」「なんうはなび、あつたつかい?」アミのおなかのあたりに二ラの白い花がいくつも咲いている。

「はなびみたいだ」

アミの横に並んで二ラの花を上から見てみた。濃い木陰の中で咲く、幾輪もの六弁の小さな白い花は、夜闇を照らす花火のようだった。

「あー、ほんとだ。花火みたいだ。アミちゃんよく見つけたなあ」

子ども時代の貴重なひと夏を、ほとんど家の中で過ごさざるを得なかつた今年。いつか見た、夜空にとめどなく開く花火を思い出したアミの気持ちが切なかつた。

樂園に吹く風はやはりもう秋の匂いだ。高く伸びた茎の先端の白い花が夏を惜しむように揺れた。



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



◆広瀬流日舞広瀬会様(伊達市)

会員約20名が参加し、舞踊や剣舞、カラオケなどのおさらい会として、日頃の練習の成果を披露する場としてご利用いただきました。会の名前は町の中央を流れる広瀬川から。いつまでも心のふるさとである月館町を愛してるとおっしゃっていました。



◆荒町町会様(福島市)

ふれあいの会が中心になり、月一回イベントがあるそうです。今回は花工房でのお食事会でした。久しぶりに集まり、町内会の意見交換などもされていました。その後は入浴やお買い物などされ、ゆっくりお過ごしになりました。皆様の元気で、荒町が益々豊かになる事を願っております。



◆10芸会様(伊達市)

毎月、手芸・料理・お食事会など月ごとに行う皆様です。今回は漬物教室を行ってからのお食事会でした。久しぶりに集まって教室ができたこと、それにみんなに会えた事が嬉しいとおっしゃっていました。

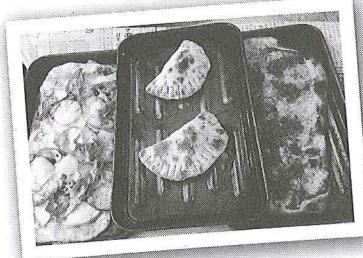


◆月館学園中学一年学年様(伊達市)

この4月から小中一貫校としてスタートした月館学園の中学校一年のみなさんが、農園カレー作り体験とバランストンボ作りで初秋の一日を過ごされました。写真はバランストンボ作りの様子。「工房ゆあさ」を主宰している湯浅寿夫さんの指導で銅板と黒竹を材料に、ちょっとした加減で変わるバランスに苦労しながら、作っていました。



3ページの欄外でいつもご紹介しているハーブ教室。8月の教室では旬を迎えたフレッシュなバジルで作ったペーストをメインに、ピザやラザニアなどのハーブクッキングを楽しみました。工程が進むにつれてハーブやチーズのいい匂いが館内にたちこめて、お買い物にいらしたお客様も足を止めました。



今年から、
月館産の小麦粉を使って
地域の課題解決に取り組んでいる
地域支援員の小林朗子(あきこ)さんです。



月館の小麦粉を使って小林さんが焼いたパンやスイーツは、やさい工房で毎月第2・第4土曜日に販売されます。地粉ならではの香り豊かな味わい、ぜひご賞味下さい。



やさい工房談話 ~だんわ~



皆さんこんにちはー！！

ツッキー



こんにちはーーーー♪♪

わさび

あれ？わさびさん、今日はとっても機嫌がいいね～。

そう！！桃の贈答企画とっても、ご好評頂きました！
沢山のご注文をありがとうございました！！

あかつきに始まって～、まだかでしょ、川中島、ゆうぞら、それに、さちあかねにさくら白桃！！

だね♪沢山の品種があってどれもとっても美味し
かった！黄金桃や黄ららのきわみもあったね♪

え??わたし、黄ららのきわみ食べてないけど??♪

あれ??そうだった？遅れて告知になったからわさ
びさん食べれなかつたんだね(汗)ごめんなさい…。

来年！！来年ね！！！来年は、白桃と黄桃のセットも
農家さん考えてるみたいだから楽しみにして♪

それに、これから始まる、月館町産の新米やりんご
はわさびさんに最初にお届けします！！

それなら～仕方ない！許す♪

ところで、最近やさい工房に「はちみつ」いっぱい
並んでるよね？？あれは？？

月館町の国産天然はちみつ専門店まるちょうふあ
ーむさんのはちみつです！！

なんだっけ？？いろいろな種類のラベルが貼られ
てとっても魅力的♪

あれはお花の名前♪アカシアでしょ、菜の花や、
りんご、どちの花、珍しいのは柿もあるんだよ。

セット販売もして、贈り物だったり、自分への
ご褒美だったり♪とっても好評です♪♪

良いね！！カボチャや、じゃがいもは安いし、さつ
まいも美味しいし、新米もでしょ、それにりんご、
今年はぶどうも並んで益々賑やかになるね♪もつ
と、もっと伊達市の商品が有名になると良いね♪

はい！！2人で宣伝がんばろー！！

「がんばろー！！」じゃなくて、もうひとつ私に内緒
にしてない？？「はちみつ米」とかなんとか？？
気になる！！

まだ決定じゃないんだけどー、2020秋「はちみつ米」販売
を予定しております！！出穂した稲穂にはちみつを散布する
とか色々、とにかく独自の製法でまるちょうふあーむさんが
作ってるんだよ♪

この木もれ日通信が皆さんのお手元に届く頃には
ホームページに掲載してあるかも！！

「かも」かー。でも、これから季節、楽しみいっぱい
だね♪とても話しきれない！！

と、いうわけで今回はこの辺で♪お知らせもいっぱいある
から、短めに！って事務局さんから言われてたの忘れてた！！

でしょうね！！では、皆さん、これから寒くなりま
すね(泣)お身体大切に！！

また、次号でお会いしましょう♪

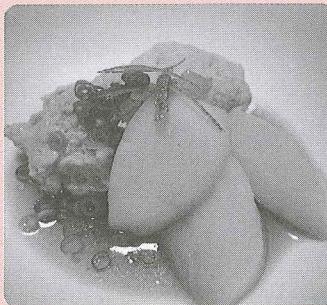
日々の暮らしにハーブの香りを～ハーブ教室・今後の予定

講 師：瀧田 勉先生（ハーブとスローライフの研究家）

参加費：1,850円（材料費・税込）

季節の一品

鶏団子と 蕪の柚子餡かけ



作り方

- ① Aの材料を粘りが出るまで練り合わせ、団子にする。
 - ② Bのだしに醤油・みりん・塩を加えて沸騰したところに①の団子を入れて煮る。アケを取りながら団子に火を通す。
 - ③ ②に茹でておいたCの蕪を加え、すり下ろした柚子の皮を入れて水溶き片栗粉でとろみをつける。器に盛り万能葱を飾り完成。
- ※ 鶏団子以外にさんまのつみれやいわしのつみれでもお試し下さい。

材料(4人分)

A(鶏団子)	
鶏挽肉	250g
卵	1個
酒・塩・醤油	少々
片栗粉	15g
生姜のすり下ろし	20g

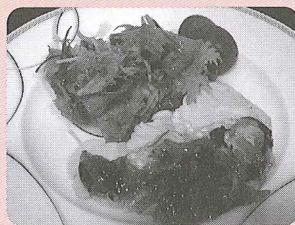
B(柚子餡)

だし	400cc
(ほんだし顆粒でも可)	
柚子	好みで (皮をすり下ろす)
醤油	40cc
みりん	40cc
塩	少々
万能葱	少々
酒	少々
砂糖	少々

C

蕪	2個
(皮をむきし形に切り串が通るくらいに茹でておく)	

秋のお膳のご紹介



空高く、吹く風に肌寒さを感じる様になりました。食材も色鮮やかな夏野菜たちから落ち着いた温かみのある秋色に移り変わりました。そんな秋をたくさん盛り込んだお膳を紹介したいと思います。

中でも低温でじっくり火を通して絶妙な柔らかさに仕上げた「伊達鶏の冷製と花山葵のジュレ」の一品はオススメです。他にも秋を代表する秋刀魚（さんま）を使ったつみれ焼きは、秋刀魚の身に生姜と隠し味の味噌で味付けをし、風味豊かな一品となっています。

暑さが去って夏の疲れが出やすい季節。そんな身体の不調を調べてくれる秋の食材をふんだんに使った花工房のお膳で、病に負けない身体作りを！

つきだてやさい工房からのお知らせ

贈答企画

季節と美味しさを大切な方へ

～令和2年贈答企画3～

ご予約 承り中！

月館産りんご「サンふじ」

全国発送可

シャッキとした歯ごたえと上品な甘みと酸味を贈ります。

5kg ¥2,800(税込) 10kg ¥4,500(税込)

ご予約 承り中！

国産天然はちみつ専門店

まるちょうふあーむのはちみつセット

170g×3種セット 50g×6種セット 260g×2種セット

¥3,200(税込) ¥3,350(税込) ¥3,450(税込)

※送料は別途頂戴致します。※詳しくは、ホームページまたはメールにてお問合せ下さい。

つきだてやさい工房HP <https://tsukidateism.com/>

つきだてイズム

検索

メールアドレス yasai@t-hanakobo.jp



ホンモノの「手前味噌」を味わいませんか? 味噌仕込み体験付き宿泊プラン

つきだて花工房がある月館町ではかつて、自分で育てた大豆と自分で育てた米で作った糀を使って自家用に味噌を仕込む、ホンモノの「手前味噌」がよく作られていました。そんな田舎の食文化を体験してみませんか?

味噌仕込み体験のパターン

- ①決まった開催日に参加する
- ②グループで好きな日に参加する
- ③家族や友だちと、宿泊も楽しみながら参加する

中でもオススメは③の宿泊付のプラン。普通の宿泊+体験するよりおトクな上、夕食では花工房自家製味噌を使ったお料理も楽しめます。

※料金のkgは味噌の出来上がり重量です。

※容器をお持ちでない方は料金別途でご用意いたします。

※プランの詳細および他の体験パターンについてはホームページをご覧いただけ、つきだて花工房フロントまでお問い合わせ下さい。

2021年
期間 1月12日～3月31日

料金 4kgコース ¥9,800
8kgコース ¥12,000
1人1泊2食
体験料・税込

手作りのおいしさを味わいながら
ご自分でも「手前味噌」作り、
ぜひご参加下さい!



おトクに使おう「Go To トラベル」

国の支援でおトクに旅行ができるGo To トラベルキャンペーン、
つきだて花工房ももちろん対象になっています。

例えば、上の「味噌仕込み体験付き宿泊プラン」はGo To トラベルを使うと
6,370円からと、3,000円以上もおトクにご利用いただけます。

10月からは地域共通クーポンも使って、
お泊まりプラス旅行中の観光・体験やお土産までおトクに!

ご予約は

じゃらんnet、楽天トラベル、るるぶ、一休の各サイトから

ご利用、
お待ちして
あります。

忘新年会プラン

大変な時だからこそ顔を合わせてゆっくり話することで、人ととのつながりの大切さを実感できる。明日に向かっていく勇気が沸いてくる。一年の締めくくりを、そして新たな年の始まりをいつもの顔ぶれで温かに和やかに、つきだて花工房の忘新年会プランがお手伝いします。

2021年
期間 11月20日～1月31日

料金 ¥9,800(税込)
忘新年会 + ご宿泊 + 飲み放題 + 送迎
※休前日を除く平日のみご利用いただけます。
対象外の日についてはつきだて花工房フロントにご確認ください。
日帰りプランについてもご相談ください。

今回はお一人お一人にお膳をご用意。
そして特別に、とろけるような味わいの福島牛のお鍋をプラス。
飲み放題に送迎もセットで、
幹事さんも納得の料金でご提供します。

編集後記

○十肩で肩が思うように動かず。ちょっとしたことで悲鳴を上げ、うずくまる日々。いつか痛みはひくといわれても...トホホ

今年も紅葉の時期がきました。コロナ禍で出掛けの機会が減り寂しい日が続いてますが、秋こそはリフレッシュも兼ねて予防対策しながら紅葉を見にドライブに出掛けようと思います。

10月、神無月の由来は八百万の神様が

出雲大社に集まつて会議をして来年の天候、農作物の話などをするために不在となるからだそうです。来年は穏やかな年になるようお話ししてもらいたいものですね。

タイトルに「木もれ日通信75号」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は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
「ニラの花」
たくさん応募、
お待ちしております!



月館で採れたハチミツを
加えた肥料で育てた
「はちみつ米」3kg

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75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。〆切は令和3年1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

Eメール flower@t-hanakobo.jp
木もれ日通信読者プレゼント係
flower@t-hanakobo.jp

新米の季節だし、カボチャ食べるの止ま
らないし、さつまいもも有るし、はちみつ
美味しいし、りんご食べたいし、体重が
心配です…。
(赤) わさび

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

10月31日(土)
11月30日(月)
12月30日(水)

11月15日(日)
12月15日(火)
1月13日(水)

休館日
11月17日、12月8日、1月19日

■お断り
新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、営業内容を一部
変更する場合があります。詳しくはお問合せ下さい。