

木もれ日通信

Komorebi Tsushin

第77号

令和3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。

好きなところで咲けばいい
きっと誰かが見ててくれるから

花を巡る
ショートストーリー

春だ。「陽光」と呼ぶのにふさわしい日差し。地面を覆う若々しい緑の草。風の匂い。思わず顔が綻んでくる。

「どこか行きてえなあ」

縁側に腰掛けて眩しい空を眺めながら言ってみる。娘はコタツに半身もぐつたまま返事もせずにスマホに見入っている。「コタツムリ」とはこのことだ。

「散歩さ、行へべ」

「行かない」

「春だよ？若い血が騒がないの？」

言いながら「くすぐり作戦」を敢行する。この子はこれに弱いのだ。どんなにふくれっ面していてもギャアギャア騒いで機嫌が上向きになる。

「わかったよもう。大人気ないんだから」作戦成功。大袈裟な渋々ぶりを装いながらコタツから這い出した。

里山の山裾を辿るお気に入りのお散歩コースはぬくぬくの日向とひんやり空気の日陰とがモザイクのように続く。冬の間は空っぽだった用水路にはサラサラと水が流れはじめ、田植えの準備が始まったことを知らせている。さまざままな草や花が土手を春色に染めていく。タンポポの黄、ホトケノザの赤紫、すみれの青紫。

「来てよかったべ？気持ちいいない」

うん、と両手を空に向かって伸ばした。

「ほんとだね。春だね」

「うん？なじよった？」

言葉の力のなさに彼女の顔を覗き込んだ。少しうつむいて歩く姿に、何か言いたい、でも言いたくない気分がうっすら滲んでいる。

「言ってみせ」

「うん」

ためらいながらもポツリポツリと話し始める。

「なんかさ、わたしの居場所ってどこなんだろってさ、考え始めたらなんだかね」

「うちがあっぺした」

「じゃなくて、社会的なっていうかさ。就職うまく行かないし、わたし独りで生きていけないのかって」

求人倍率はそれほど低くないのだけど望むような会社に入るには間口はそんなに広くはないらしい。娘はもう何社も受けているのだが色よい返事がないからもうええないのだ。今の子は勉強の成績以外にもポランテアなどの社会貢献活動なども評価されるから大変だ。私の頃はもっとノンビリしてたなあ。

「ね、あの花見てみ？すみれ」

私が指差す先にすみれの小さな花。娘の視線がそれを捉える。

「あの花たちもさ、自分で居場所を見つけて根を下ろして控えめだけどキレイな花を咲かせているんだよね。あんたの居場所はこれから見つかるのさ。諦めなければきっと根を張れる場所は見つかるって」

娘はしゃがみこんですみれの花びらをそっと指先で撫でた。

「ほんとに見つかるかな、こんなふうに咲くのかな」

私もそばにしゃがみこんだ。

「大丈夫だって。私の娘なんだから」満面の笑顔で笑いかけたら苦笑するように

「だから心配なんだよ」

もう少し「くすぐり作戦」が必要かもしれない。



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



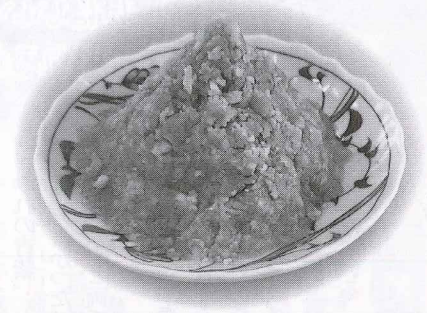
◆東和地域グリーンツーリズム推進協議会様(二本松市)
毎年この時期に体験とお食事を楽しまれる皆様です。今回は時計作りをする方と味噌作りをする方に分かれて体験を行いました。体験後お食事をされ、ゆっくりお過ごしになりました。またのお越しをお待ちしております。



◆ジュニアコーラスフェアリーズ様(千葉県)
福島で合唱の全国大会のために来県。出場後、自然いっぱいの所で食事をさせたいという保護者様のお気持ちから花工房をご利用くださったとの事。短時間ではありましたが、楽しめたでしょうか？ 思い出の1ページになりますように。

「味噌泊」ご利用ありがとうございます

味噌作りを楽しむ、手作り味噌を味わう。田舎の手作り文化を楽しむ「味噌仕込み体験付き宿泊プランー略して味噌泊」はじめましての方、今年も楽しみにしてきましたーの方、たくさんのご利用ありがとうございます。この秋には手作りの味を楽しめるのではないのでしょうか。うまくできたら周りの方にも「手前味噌」自慢してくださいね。



「美味しい味噌ができたので今年も来ました！」昨年に続いてご参加の安達様です。2日目にはピザ焼き体験も。生地作りに火起こしと、ちっちゃなお子さんもがんばって作ったピザ、とっても美味しそう。



いつも木もれ日通信編集部にご感想をハガキで寄せてくださっている関根様はお母様と娘さんではじめての味噌仕込み体験。秋のできあがりを楽しみ♡



やさい工房談話 ~だんわ~



皆さんこんにちはー!!

ツッキー

早いもので令和3年も、もう3月です♪
今日が3/25だからあつと言う間に苗市の季節です♪



わさび

ところで、わさびさん??凍み餅食べないで早くこっちに来て!!

あつ!見つかった♡

「あつ!見つかった♡」じゃなくて!!苗市の紹介しますよー!!

わかってるよー♪今年の凍み餅ももう終わりかと思つと名残惜しくて・・・

それは、わかる!!花わさびをちよこつとのせて食べるとやめられなくなるよなー♪

なにそれ?私も食べたい!!ちょっと失礼します♡

ダメ!!

はい(T_T)

それでは、つきだてやさい工房一番人気のイベント「苗市」を紹介します!!

月館町のプロの農家さんが育てた苗を販売するイベントで、毎年、いろんな苗が沢山!!

今年は、何日にしたんだっけ??

詳しくは、下の欄に事務局さんが紹介してくれるけど、5月15日の土曜日と16日の日曜日!!

了解!!私は、昨日、農家さんの所に見学に行つて来たよ♪

すごい!!わさびさん、ふざけているようで、ちゃんと仕事してるんだよなー♪ちょっと感心♪

でしょ!それでー、ナスや、ピーマンは、もう2cm位になって、とっても可愛かった♪

きゅうりとか、これから、蒔く種もあるんだつ♪田んぼの準備もあるし農家さん大忙しだよ!!

そっかー、苗市に合わせて、育ててくれるんだねー。とっても楽しみになつてきました!!

そう言えば、今年も木製のプランター販売するかなー??私欲しいなー。

匠の会さんのプランターでしょ??もちろん、販売します!

あね、かつこいいよね♪堆肥の発注もOK??

もちろん♪

さすが、ツッキー!準備万端整つてますねー♪今年の苗市のチラシみせて♪今年はツッキーが作ったんでしょ??

あつ♡ 「あつ♡」じゃなくて!!早く作れ-----!!

はい!!急ぎます!!

そんな訳で、ツッキー忙しくなりましたので、今回はこの辺で♪

では♪では♪5月の苗市でお会いしましょー。

ご来場頂くお客様の健康のため、感染予防対策よろしくお願ひします♪

私もやれば出来る!!またね~♪♪お身体大切に♪

季節の一品

魚ヘンに春と書いて「サワラ」。春のお野菜と共にどうぞ!

鯖と春野菜蒸し



材料(4人分)

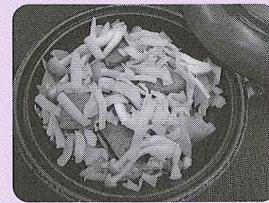
鯖切り身(一枚60gくらい)...	4枚
A 塩	適量
L 薄口醤油・みりん	各50cc(醬下味用)
アスパラガス	2本
タケノコ(水煮)	100g
春キャベツ	100g
シメジ	40g
B 三つ葉	適量
レモン(いちょう切り)	
塩・黒コショウ	少々
醤油	少々
オリーブオイル	少々

作り方

- ①鯖の切り身に塩を振つて10分おき、余計な水分を出す。切り身の水気を取つて薄口醤油・みりん・酒を合わせたものに20分浸けてみ下味をつける。
- ②アスパラ、タケノコ、キャベツは一口大にカットし、シメジはほぐしておく。アスパラ、タケノコは下茹でする。
- ③器に②のキャベツを敷き、次に鯖、アスパラ、タケノコ、シメジをのせ塩と黒コショウをふり、醤油とオリーブオイルをふりかけて10分ほど蒸す。
- ④魚に火が通つたら三つ葉、レモンをのせて完成。

※オリーブオイルをバター、酒を白ワインに替えて、バジルなどの香草で洋風な味付けにするのもおすすめです。

春のお膳のご紹介



3月より、春のお膳が始まりました。旬の食材と地元食材、なかでも凍み餅や切干大根などに代表される保存食も取り入れた滋味深い料理内容となっております。また、辛さとしゃきしゃきとした食感が美味しい、この時期の月館ならではの味

「花山葵(はなわさび)」もご用意いたしました。

切干大根とわらびのお浸し、鰯を辛味の効いた出汁に漬け込んだ鰯の南蛮漬、大ぶりの白魚をふんだんに使つた茶碗蒸しやさくさくジュシーで伊達鶏の旨味あふれるメンチカツなど、お腹満足なお膳です。

そのなかでもおすすめの一品が「月館産凍み餅のトマトチーズ焼き」!福島の郷土料理でもあり、ヨモギの風味を生かした手作りの凍み餅を丁寧に戻し、トマトソースの香りとトロとしたチーズでちょっとピザ風に仕上げた、食欲をそそる陶板焼きです。

春の陽気に誘われつつ、花工房でお腹、満たしませんか?

つきだてやさい工房からのお知らせ

~プロの農家さん自慢の苗が揃う「苗市」開催~

暖かい日差しを浴びながら、今年は家庭菜園はじめてみませんか?つきだてやさい工房では、毎年人気の「苗市」を今年も開催します。はじめて挑戦される方も、プロの農家さんが直接販売を対応しますので、植え方や、育て方なんでもご相談下さい!「ベランダに小さな家庭菜園を」なんてとっても素敵ですね!是非この機会に。

開催日時: 令和3年5月15日(土) 16日(日) 9:00~16:00
開催場所: つきだて交流館もりもり内つきだてやさい工房

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

つきだてイズム

メールアドレス yasai@t-hanakobo.jp



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: 1,850円 (材料費・税込)

5月31日 「ハーブの苔玉作り」

6月28日 「ラベンダークラフト」

7月26日 「ハーブ&スパイスカレー」

8月30日 「フレッシュハーブ調味料」

9月27日 「ハーブソーセージ・サラダ」

※ハーブ教室は都合のつく回だけの参加も大歓迎です!お申込・お問合せ、お待ちしております。



第11回モノ作りびとフェア

たくさんのクラフト作品と初夏の花々に逢える!

5/29 Sat. - 30 Sun.

10:00~16:00

@つきだて花工房



福島県内約40組のクラフト作家出展

- イノシシ革クラフトほかワークショップ開催
- 花工房名物「伊達鶏バーガー」他地元グルメ出店
- 受付で記名していただいた方の中から抽選で花工房宿泊券他が当たる!

ご来場の際は感染症対策にご協力ください。
状況により中止となる場合があります

ウォーク! ウォーク! ウォーク!



なかなか収束しないコロナ禍
かといつて家に閉じこもりきりにな
ると体力・筋力の低下とそれにな
る生活習慣病や骨への悪影響が
心配。そこで、カンタンにできて
効果も見込める「ウォーキング」
に挑戦してみませんか? 屋外で他
の方との距離も確保すれば安心
して楽しめますよ。

つきだて花工房では4月29日の
「もりもり誕生祭・花花ウォーク」
を皮切りに、園内約1.5kmの散策
路に隠れているコビトたちを、ヒ
ントを手がかりに探して歩く「小
人ウォーク2」や、梅雨空を鮮
やかに染めるアジサイが迎えてく
れる「あじさいの小径」までの往
復約5kmのコース「あじさいの小
径ウォーク」と、様々なウォーキ
ングイベントを開催します。ご自
身の体力に合ったイベントに参加
してみませんか? ミッション達成
でステキなプレゼントが当たる企
画も。体を動かして健やかに、コ
ロナ禍を乗り切ろう!

※各イベントの内容についてはつ
きだて花工房のホームページをご
覧いただくか、スタッフにお問い
合わせください。

読者プレゼント!

つきだて花工房の
花から採蜜した
「花・花はちみつ」



この春、つきだて花工房から新
商品がデビュー! その名も「花・
花はちみつ」。早起きのミツバチ
たちが花工房に咲く花々からせっ
せと集めた蜜で作った、花工房オ
リジナルのはちみつです。この機
会にぜひ味わってみませんか?

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77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。

※切は令和3年6月20日到着分
まで有効です。宛先はこちら。
【ハガキ】〒960010903
福島県伊達市月館町下手渡寺窪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77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つて管
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
「すみれ」
たくさんのご応募、
お待ちしております!



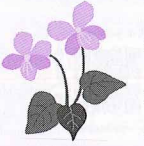
編集後記

足が地につかないような不安を
抱えて過ごした日々から10年
振り返ればあつという間に過ぎて
いた。そして10年後、この新た
な災禍をどのように振り返ってい
るだろう(あるいは...?)
〈つきはな〉

某通販サイトにてソロキャンプ道
具を検索中。日差しも暖かくなっ
てきてソロソロ本格的に始めてみ
ようか...
〈あか〉

ダイエツトを決意するも未だ本
格的に実行できない自分。子供
達を巻き込んで今年こそは頑張
ろうと思えます。
〈由〉

今年、苗市で苗買ってミニトマ
ト栽培に挑戦! プランターを買っ
て庭先に、お庭に小さな菜園を
作る!! あつ! ハーブも植えよう!
〈ツッキー〉



休館日 | 5月11日、6月15日、7月6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。

4月27日(火) 5月12日(水) 5月11日(水)
5月26日(水) 6月10日(木) 6月15日(水)
6月25日(金) 7月10日(土) 7月10日(土)

月の明かりで疲れた
心を癒したい。
いまずくカレンダーにチェック!!