

木もれ日 通信

Komorebi Tsushin

第79号

令和3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。

危ないのに、危ないからこそ
ふれてみたくなる紅蓮の炎花

花を巡る
ショートストーリー

「お彼岸の頃ってこんなに涼しかったっけ？」

染み付いた都会暮らしがなかなか抜けなかった頃はよくそんなことを思っていた。段々とここの生活に馴染んでくると、ああもうすぐ寒くなるんだなって、あまり好きではない冬へのガードを固めるようになった。

畑中心に暮らすようになって、カレンダーより暦や、木々や草花、虫や鳥たち、太陽に月の移ろいが生活のリズムを作り出すようになった。

畑の土手には、手の込んだ水引細工のような彼岸花が紅く彩を添えている。まるで暦を見ているかのように、この時期に合わせて咲くのだ。

そのそばに腰を下ろして汗を拭きながらどこまでも高い空を見上げる。赤とんぼが野菜の支柱の先端近くを順番待ちでもしているように飛び交っている。

「よお、休んではかりいではだめだぞ」「そういふあなたはどなのよ」「長靴で「ヤツ」がえつちらおつちら歩いてくる。

何度となく飲み会を断り、それ以外の集まりも拒否しているのに、性懲りも無く声をかけてくるのはどうとう彼だけになった。

「お、腕あげたな」
彼は私が丹精している野菜たちを眺めてちよつと驚いたように言った。
「勉強してるからね。早くレベル上げないと稼げないもん」

無遠慮に彼は私の隣にどさつと腰を下ろす。

「オレのアドバイスも的確なんだべ」

ちよつと悔しいけどそれは認めざるを得ない。こややつてちよくちよく私の畑を覗きに来ては、それはこうしとけ、こういうのはダメだ、と口をだしいやアドバイスをくれる。最初は反発もあつて無視してたけど、少しずつ試してみたら結構うまくいくのだ。

「さすが、畑のセンパイだわ。助かってます」

彼岸花が秋風に揺れる。釣られるようにちよつと手を伸ばしてみる。

「その花さ触んな！」

ピクツとして思わず手を引つめた。それは子供の頃、花を触ろうとして手を伸ばした瞬間に発せられた、尋常ではない祖母の言葉そのものだった。

「何よ、びつくりするじゃない！」

「彼岸花は触るもんじゃねえ」

「ちゃんと手洗えば大丈夫だよ」

「ダメだ！」

本気で怒る彼の顔に幼い頃の面影がほのかに見えて、なんだかおかしくなった。

「ククク…」

「何がおかしいんだ、心配してんのに」

「ハハハ、ゴメン。ありがとう」

秋は日が照っていても汗はすぐに引いてくる。こややつて畑に腰を下ろして話してられる時間も段々と短くなっていくだろう。

彼の肩に彼岸花のように色づいた赤とんぼが止まった。また風が吹いて、彼岸花が揺れた。

つきだて花工房をもっと楽しむTips

※都合により「お客様/オト」はお休みします。



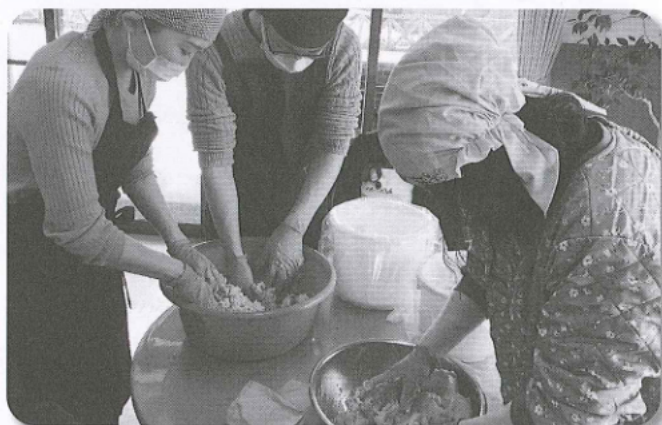
◆「プレミアムプラン」誕生

A5ランク福島牛のすき焼きにロブスターのお造り、女性にうれしいアメニティなどがついたプレミアムな宿泊プランが誕生しました。1泊2食お一人様20,000円(税込)、「福島県民割プラス」でおトクにご利用いただけます。豪華なお食事で、頑張っている心と体に「ゴホウビ」いかがですか?(すき焼きをステーキに変更した15,000円のプランもご用意しております)



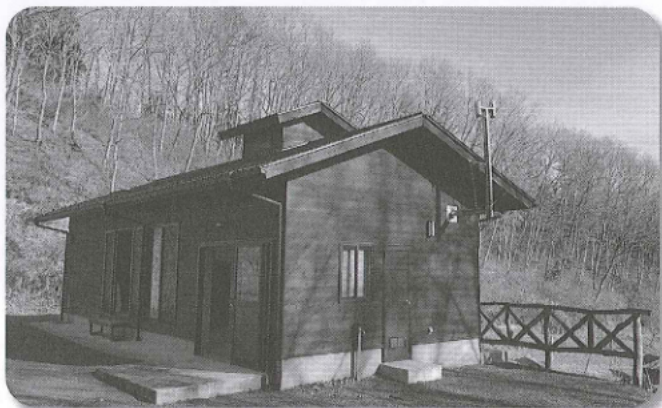
◆「みはらし」と、「美味しい」と

つきだて花工房の交流体験施設「交流館もりもり」で営業している「みはらしCafe」では地元の農産物をふんだんに使ったCurryやCakeが大人気。金・土・日の11時から午後2時限定の「花花すうぶCurry」はスパイシーだけどまろやかなスープカレー。伊達鶏をはじめとして、お米や野菜も地元のものを使用。さらにお惣菜プレートもついてリーズナブル! 花工房で採蜜した「花花はちみつ」を使ったCakeはコーヒー・ハーブティを合わせて。室内だけでなく、天気の良い日は山並みを眺めながらの美味しい時間をお楽しみください。



◆今年も開催「味噌泊」

手作り自家製味噌を楽しめる宿泊プラン「味噌泊」。好評につき今年も開催します。仕込んだ味噌をご自宅で熟成させて次の秋頃からお召し上がりいただけます。さらに熟成させるとよりまろやかな味が楽しめるかも? 11月1日ご予約受付開始、来年1月4日から4月30日までのご利用で、4kgコースはおひとり様9800円。少し時間はかかりますが、「手前味噌」の美味しさをぜひ味わってみて!(日帰り体験も開催します)



◆田舎暮らし体験・テレワークにも「どんぐりの家」

ご家族やお友達で、囲炉裏を囲んだりかまどでご飯を炊いたり。プライベートな時間ももっと楽しくなる、つきだて花工房の知られざる(?)一軒家「どんぐりの家」。誕生会、オフ会、芋煮会、オンライン会議など、一棟まるごと貸し切りできるので、他の人に気兼ねなくご利用いただけます。(ご入浴は花工房の大浴場をご利用ください。お食事は花工房の食事会場にてご予約でご用意もできます)

◆日帰りでのんびり過ごそう

春夏秋冬で装いを変える里山の景色を楽しみながらお食事やご入浴などが楽しめる日帰りプランも充実しています。個室で気兼ねなく過ごしたいときは「花なごみコース」「陽だまりコース」、まとまった人数で、大広間でにぎやかに過ごしたいなら「旬月コース」「里山コース」、おふたりで過ごす1日が記念日になる「ふたりの思い出づくりプラン」など、豊富なプランからお選びいただけます。また10名様以上ならうどん打ち体験やクラフト体験もできるプランもご用意。送迎までついてとってもおトクです。

※ご利用にはご予約が必要なものがあります。詳しくはお問い合わせください。
※県民割プラスは一時的に中止または早期終了する場合があります。

やさい工房談話 ~だんわ~

ツッキー

わさび

皆さんこんにちは!!

今年も、沢山の桃のご注文を頂き、本当にありがとうございました!

霜の影響で、どうなるかと思ってたけど、「美味しかった」の言葉をいっぱい頂いたので安心!

数は少ないけど、美味しい桃が出来ました!! って言葉通りでした♪

桃農家さんの頑張りのおかげだね。ありがとー!!

そして、そして今回は??

今回は、月館町の地粉「きぬあずま」と「きぬあずま」を使って作った「手作りワッフル」をご紹介します!

わさびさん今日は余談なしね!! いつも、「長すぎる!!」って編集長が...

編集長めー(怒)

前回もこんなやり取りが(汗)でも、編集長相手は本当にやめて下さい。連載終わるよ!!

月館産の「きぬあずま」と「きぬあずま」を使って作った「手作りワッフル」を紹介したいんです!! 良い??

そういえば、加工部さんの「手作りワッフル」販売開始してたね♪

ワッフルは、やさい工房の会員さんが育てた「きぬあずま」を仕入れて手作りした商品だよ。色々試行錯誤してやっと販売開始出来たんです!!

「きぬあずま」って、小手姫うどんでも使われている品種で、コシが強く、なめらかな食感が特徴で、福島県の奨励品種だよな??

わさびさん、台本棒読みだし、いろいろ省略しすぎ(汗)

ツッキーが言わなければ、わからないでしょ!! だって、「低アミロース」とか、「中生」とか、「穂発芽耐性」とかとか、難しい言葉いっぱいなんです(泣) あっ!漢字だと「絹吾妻」らしいよ! 詳しくはネットで♥

確かにそうだけど...。「詳しくはネットで♥」って(汗) まあでもそんな感じ♪ 中力粉で、沢山収穫出来るってのも魅力みたい!! 麺にすると「食感が良い!!」って評判だよな♪

それで、ツッキーは、加工部さんのワッフル食べてみた?

食べたよ!! 噛めば噛むほどに地粉の風味が出てきて、クルミ入りだから食感も良かった♪ お砂糖控えめに作ったみたいで、とっても優しい甘さだったよ。

それなら、はちみつとか、フルーツジャムとか、ホイップクリームで甘さはお好みで調節だね♪

交流館もりもりのみはらしカフェでは、りんごのパウンドケーキと手作りワッフルで2種のケーキプレートとして販売してるし、「きぬあずま」を使って作る「Otegaruピザ焼き体験」も好評、それに小手姫うどん♪ もっと、月館町の「きぬあずま」の人气が広がるといいね♪

私達が、今回宣伝したから、きっと大丈夫!! ネットの検索ワードも急上昇!!

その自信はどこから...

今回はこの辺でかな♪ ツッキーこれから、12/18・12/19に開催される感謝祭の打ち合わせでしょ? 私もこれから、編集長とお話が♪

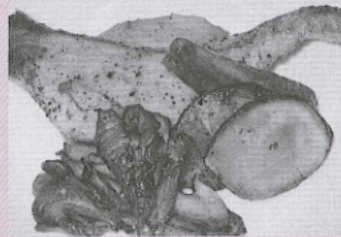
♪がこわいよ! わさびさん(汗) そうでした!! 感謝祭もお楽しみに!! 感謝をカタチに!

ではでは皆さん、お身体大切に!! みんなで力を合わせて乗り越えよー!!

わさびさんが編集長とケンカして、連載打ち切りになってなければ、また次号で♪

季節の一品

鮭とリンゴのソテー



----- 材料(4人分) -----

鮭切り身	4枚
塩	適量
塩・コショウ	適量
小麦粉	適量
リンゴ	1/2個
まいたけ	100g
シシトウ	4本
バター	30g
ハーブ塩	適量
酒	少量
しょうゆ	15cc

鮭とあまずっぱいリンゴが奏でるハーモニー

作り方

- ①Aの鮭に塩を振り10分ほど置く。水分を拭いて塩コショウを振り、全体に小麦粉をまぶしておく。Bのリンゴは輪切り、まいたけは大きめにほぐす。
- ②フライパンにバターを入れ、①の鮭を強火で両面を焼く。焦げ目がついたら一旦取り出す。
- ③②のフライパンにリンゴを並べ、両面焼く。その上に②の鮭、まいたけ、酒を加えて、蓋をして弱火で5分ほど蒸し焼きにする。
- ④ハーブ塩、しょうゆを加え、ひと煮たちしたら完成。

秋のお膳のご紹介



きのこやさつまいも、銀鮭といった秋を代表する食材や月館の地元野菜を取り入れた花工房秋の膳。中でも、旨味がたっぷりつまった福島の伊達鶏をマイタケ・銀杏などと一緒に、ほんのり甘めの自家製味噌たれで味わっていただく「伊達鶏朴葉(ほうば)焼」がおすすめ。くつくつと湯気とともに、味噌だれの香ばしい香りが食欲をそそる一品です。また、エゴマ豚・福島牛を取り入れたお膳もごさいます。食欲の秋を、花工房で感じてみませんか? お待ちしております。

花工房の「いま」をお届け

「いま」こんなお花が咲いています!

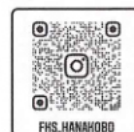
「いま」旬の野菜はこちら!

「いま」美味しいお食事...などなど、つきだて花工房の

公式Instagram・Twitterでは花工房の「いま」をあなたにお届けします。ぜひ一度のぞいて見てくださいな。

つきだて花工房
公式Instagram

@fks_hanakobo
「#つきだて花工房」
をつけて投稿・検索!



公式Twitter
@fks_hanakobo



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: 渡田 勉先生 (ハーブとスローライフの研究者) 2022年1月31日「ハーブ美容・ハーブの口紅と化粧水づくり」
参加費: 1,850円 (材料費・税込)

11月29日「ハーブ栽培アレンジ編・シクラメンとハーブの蒼玉づくり」
12月13日「ハーブクリスマス・ハーブチキン&ハーブデリカ」

2月28日「ハーブおやつ・ハーブのおやつづくりとハーブコンポート」
3月28日「ハーブ栽培ハーブ開き編・シーズンスタート春植えづくり」

花花ファミリーウォーク 11/3

(水・文化の日)

&月館産小麦粉の美味しさを知るピザ焼き体験

コース概要

江戸時代末期に下手渡地区を支配した下手渡藩の史跡を巡る約5kmのコースをのんびり歩きます。

スケジュール

受付 8:30~9:25
開会式 9:25~9:30
ウォーキング 9:30~11:00

参加費

大人 ¥600
小学生 ¥400
未就学児 無料

※大人にはリンゴ、子供には手作りワッフルの特典付

定員

60名(どなたでもご参加いただけます)

ご注意

- ・体調が悪い場合は参加を見合わせてください。
- ・当日は検温・記名にご協力ください。
- ・天候等により中止の場合はつきだて花工房ホームページにてお知らせします。

同日開催 月館産小麦のピザ焼き体験

月館で収穫された小麦粉を使ったピザ焼き体験をこの日だけのスペシャルプライスでご提供!ピザ生地は予め用意しますのでウォーキングの後でもお気軽にご参加いただけます。月館産小麦の味をぜひご家族でお楽しみください!



体験料: 2,000円

(ウォークご参加の場合は1,800円)

※ピザのみのご参加も大歓迎!

ご予約
お問合せ

インターネット

<https://airrsrv.net/hanakobo/calendar>

電話

024-571-1777(交流館もりもり)

★インターネット予約の場合、ウォークとピザは別々にお申し込みください



今年二年、皆様の笑顔に感謝を込めて

「花花感謝祭」

2021年、新型コロナウイルスという、目に見えない脅威に社会全体が大きく揺れ動いた一年間でした。多くの方が不自由と不安を強いられたのではと思います。私達も震災のときでさえ経験しなかったような焦燥感と、明日の見えない不安な日々を過ごしてきました。そんな中でも、つきだて花工房を応援していただいたたくさんのおみなさまに「ありがとう」をお伝えしなくては、「花花感謝祭」を開催することにしました。一人でも多くの笑顔に会えるよう、さまざまな企画をご用意し、みなさまのご来場をお待ちしております。

期日: 12月18日(土)・19日(日)
時間: つきだて花工房 午前10時~午後6時・交流館もりもり 午前9時~午後4時

内容: 「花工房」当日限定ランチ・りんごプレゼント・お菓子つかみ取り・花花ポイント3倍など「交流館もりもり」ワークショップ市・やさしい工房お惣菜市・野菜重さ当てクイズ・やさしい工房ポイント3倍など詳しくはつきだて花工房ホームページ・花花感謝祭特設ページをご覧ください。

(<https://t-hanakobo.jp/thankstar.jp/>)

読者プレゼント

つきだての「ご飯がすすむセツト」



銘柄米にも引けを取らない月館のお米に、指名買いのファンも多い手作りの梅干しとお漬物をセツトにして3名様にプレゼントします。色鮮やかな梅干しと歯切れのよいお漬物で「ご飯が「はがいく」(はかどる)こと間違いなし!食はずすぎにご注意を。

編集後記

● 転居して畑に通うようになると以前に増して「あつ」が増えた。目下の「あつ」最多は種まき時期を逃すこと。目の前に畑があればちよつとした時間でできるのに。

● 夜風もぐつと冷え、温かい食べ物に身が染みる季節になってきました。ピリッと辛いキムチ鍋、だしのしみ込んだ大根にしたらたき、たまごが入ったおでん。食欲の秋、最高です。

● またまた食欲の秋が来てしまいましたね。ダイエツトは明日からと誘惑に負けダイエツトが遠のく...トホホ...やる気スイッチはいつ入るのだろうか...

● 感謝祭では、やさしい工房「惣菜市」を予定しています。9月から始まった、月館限定の惣菜宅配便でお届けした、お惣菜や、お弁当を皆さんにも販売しちゃうます!!お楽しみにー!

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79号で印象に残った記事とご感想をお書きの上、ハガキまたはメールで。

※切は令和4年1月20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
タイトルに「木れ日通信79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にお送りするほか、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「彼岸花」

たくさんのご応募、お待ちしております!



「ツッキー」

ムーンセラピー 月の明かりで疲れた心を癒したい。いままぐカレンダーにチェック!!

【満月の夜】
10月20日(水)
11月19日(金)
12月19日(日)

【新月の夜】
11月5日(金)
12月4日(土)
1月3日(月)

休館日 11月16日、12月7日、1月18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。