

木もれ日 通信

Komorebi Tsushin

第80号

令和4年1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。

春寒に肩寄て咲くジジババニ輪

花を巡る
ショートストーリー

枯葉の残る通い慣れた山道をサクサク、サクサクと辿る。山道が尽きる暖かな陽だまりには父母が静かに眠っている。葉を落とした木々のあいまから、春の陽光が柔らかく降り注ぐ中、早起きのシュンランが小さな群落の中で色白な花を咲かせている。二つ、三つ、五つ。

「お雛様、三人官女に五人雛子だな」

いつだったか、同じようなシュンランの花を眺めながら母が笑いながら言った言葉が蘇った。

*

小春日和で外はポカポカなのに、あるじを失った家の中は凍えそうなくらい寒い。子供の頃の、切ないほど懐かしい思い出のある家なのに、なんだかよそよそしく気持ちが落ち着かない。

ものがない時代を生きた母は「なんでもこんなものまで」と思うようなものを、うんざりするほど大量に残して逝った。目の前の膨大な「遺品」を、半ば心を閉ざしながら片付けを進めて、秋彼岸頃には大体の目処がついた。ただ、これだけは目にするたびに思考停止に陥ってしまうのだ。

雛人形。

「家を出たんだからはやぐひきとさせよ」

「うちは狭いんだからそんなの置けないよ」

たまに帰ると、母と洗面を付き合わせるようになった。

「そのうち結婚して女の子ができたら、ね」

「はやぐひきの顔を見せでくんちよ」
しようがないな、という顔で母が折れるのが常だった。

押し入れの襖を開けると、がらんとした中に、ついに引き取ることができなかった雛人形の箱だけが残り、私はそれを見るたびに、夏休みの最後の日まで残った宿題を思い出すのだ。今日こそやらねば。

箱の上書きを確かめながら一つ一つ蓋を開ける。丁寧に包んでいる薄紙を外すと人形たちの白い顔があらわになる。私が出ても、母は季節になれば人形を取り出しては飾っていた。そして節句の翌日には、また薄紙で一つ一つ包み直してしまっていたのだ。

赤い毛氈を敷いた雛壇に人形、お道具が勢揃いした。

「こんなお人形、揃えるの大変だったよ、ね」

普段寝ることのない座敷に、お雛様と一緒に寝るんだ、って駄々をこねたこと。節句の次の日に、まだしまいたくない、って駄々をこねたこと。さまざまに思い出が蘇ってくる。しかも駄々をこねたことばかり。

「駄々こねてばかしたな」

クスツと笑った途端に鼻の奥がツンとしてお雛様の姿が潤んだ。

*

お雛様は菩提寺で拝んでもらい、業者引き取ってもらった。道端のシュンランに、夏休みの宿題を片付けた後の清々しさと寂しさを思い出した。



お客様ノオト

「コロナ禍」という冬の季節が過ぎつつあるのか、
花工房にもお客様の笑顔の花が少しづつほころび始めています



◆はなとり会様(福島市)

月4回、健康維持のため「練功十八法体操」を行っている皆様です。地域にある“はなとり地蔵”からお名前を付けた会は約25年続いているとのこと。体操の成果か、皆様の元気と素敵な笑顔が印象的でした。いつまでもお元気で過ごしてくださいね。



◆なかよし会様(川俣町)

月1回、第1月曜日にお集まりになり、民謡やお茶会をされている皆様です。会食後はピンゴゲームをしたり、お散歩やお買い物をしたりなど、皆さん思い思いに楽しんでいらっしゃいました。またのお越しをお待ちしております。



ミニ門松づくり体験



12月11日と19日の2回にわたり、年末恒例の体験プログラム「ミニ門松づくり」を開催しました。2回合わせて9組の皆さんがミニ門松を作られました。「ミニ」とはいても片側で幅・奥行きがそれぞれ40cm弱、高さ60cm弱の堂々としたミニ門松、ここ数年リピーターも多く、「(家に来た方が)とても立派で

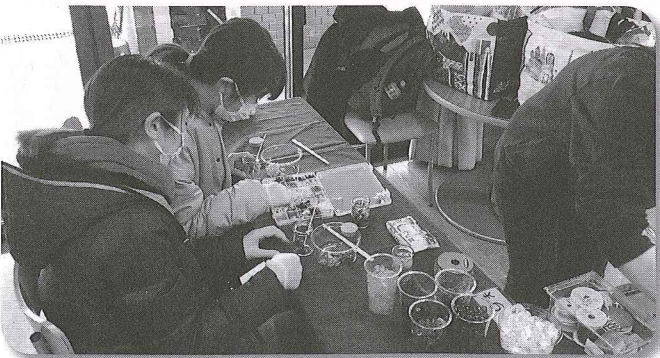
びっくりしていた」と言う声も。はじめましての方は「こんなに立派だとは思わなかった」と。慣れないノコギリ使いやワラ縄で胴を巻く作業に汗をかきながら、出来上がったミニ門松を満足気にお持ち帰りになられました。



花花感謝祭ワークショップ市

12月18日と19日には花工房総力を挙げてのイベント「花花感謝祭」を開催、1日目のワークショップではお子様を始め、たくさんのお客様にお楽しみいただきました。当日は夜中に降った雪がうっ

すら積もった上に、イベント開催時刻には吹雪…それにもかかわらず、順番待ちが出るほどの盛況ぶりでした。



●アロマジェルキャンドル作り by ルーア



●竹笛作り by 工房ゆあさ

やさしい工房談話 ～だんわ～

ツッキー

わさび

新年明けましておめでとうございます！

2021年も大変お世話になりました。
今年も変わらぬご愛顧のほどよろしくおねがいします。

ツッキー、まだ、12月19日だよ。今日は、花花感謝祭！
準備忙しいから手伝って!!

わさびさん、それってはいけません(汗)
木もれ日通信№80が皆さんに届くのは1月下旬ですから・・・。

あー、なるほど!こんな忙しい時に、話を聞きに来た事務局が悪いな。

.....

で?今日はなんのお話を??

今回は、1月下旬から販売を予定している
「ハルエばーちゃんの凍みもち」をご紹介します!!

待ってました!!去年も沢山買ってもらった大人気商品♪

凍みちは作るのに1ヶ月以上かかるから、
これから仕込みが本当に大変だと思う。

では、ハルエばーちゃんのお話をどうぞー!!

「ゆっくりと時間をかけて手作りした郷土の味、伝統の製法を次の世代へ」
ひとつひとつに愛情込めて作ります。もちを搗き、よもぎを入れ、形を整え、冷まし、包丁で切り、紐で結び、寒い日を選んで外に干す。私の冬の仕事です。歳を重ねた為か、階段の登り降りや、寒さが厳しく感じるようになりました。でも、まだまだ元気です。これからも長く長く伸びるもちのように、この凍みもちを皆様に届けます。〈ハルエ〉

ハルエさん「タイトル」まで言ったの?

いえ、タイトルは私が(照)言葉も、もつとなまってきました。

だよ。ハルエさんの話し方もとっても可愛い感じだよ。でも内容は本当だからいいかな

もう仕込み始まったって♪だから、2022年の1月下旬には販売開始!!予定。

「花花まーと」でも販売決定!!

11枚入り×3パックセットと、5枚入り×2パックセットの2種類を花花まーとでは販売します。

5枚入り2パックとか少量サイズが嬉しいね♪
もちろん店頭でも販売します!!

5枚入り550円、11枚入り1,100円ともに税込送料は別途頂戴します。

急に事務的!!それはさておき、1月から始まるの「凍みもち」、3月からの「とちおとめ」来年も美味しい楽しみがいっぱいです!!

それでは、今回もお読み頂きありがとうございます。
2022年もつきだてやさしい工房と、ツッキー&わさびをよろしくおねがいします

まだ12/19だけだね。だから、皆様良いお年をー!!

まだ言ってる(汗)届くの1月末だし(汗)(汗)(汗)

ではまた、木もれ日通信№81でお会いしましょうー。

季節の一品

ぶり甘酒漬け焼き



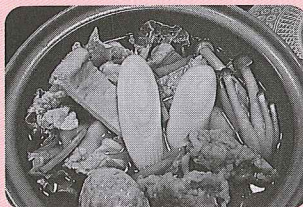
材料(4人分)

「A」	ぶり切り身	4切れ
	塩	適量
	甘酒	100cc
「B」	塩麴	20g
	味噌	20g
	酒	少々
	柚子皮	適量
	柚子果汁	1個分

作り方

- ①ぶりの切り身に塩を振ってしばらく置き、出てきた水分を取っておく。
 - ②Bの柚子の皮をむき、せん切りにしておく。
 - ③Bの柚子皮以外の材料を混ぜ合わせて①のぶりを漬け込み、冷蔵庫で一晩おく。
 - ④漬け込みたれから取り出し、焼き上げて②の柚子皮をのせて完成。
- ※漬け込みは一晩でも大丈夫ですが、2~3日漬け込むとコクが出てより美味しくなります。

冬のお膳のご紹介



日ごとに増す寒さの中で、心もおなかもほっこりしたい。そんなときにぴったりな花工房の冬のお膳をご紹介します。真フグの白子を練りこんだ白子豆腐に始まり、ぶりを丁寧に漬

け込んだ焼き魚を使った旬菜盛りなど、冬の食材や地元食材を盛り込んだ今回のメニュー。中でも調理長オススの「伊達鶏花はちみつ」は、伊達鶏も肉に花工房で採れた「花はちみつ」を塗り、外はパリッと、中はふっくらジューシーに焼き上げた一品!また「田舎鍋」は、月館産の小麦「きぬあずま」を使ったすいとんと冬野菜がたっぷり、口に入れると、なんだか「帰ってきたなあ・・・」と気持ちも体もほっとするお味です。他にも福島の冬の食卓には欠かせない「いか人参」や自家製味噌の香りが格別な味噌グラタンなどなど。福島県産のエゴマ豚や福島牛のステーキでさらにお料理のランクアップもできます。花工房でゆったり、冬の味覚を楽しんでみてください。

旬野菜のセットや
花工房オリジナル
はちみつが買える

「花花まーと」

旬野菜のセットを始め、季節にはいちごや桃やりんご、安くて美味しい月館町のお米、話題のはちみつ米などをご注文頂ける「花花まーと」。今回紹介した、「ハルエばーちゃんの凍みもち」は、1月下旬から販売開始を予定!加えて、花工房の敷地内で春に咲いた花の蜜を集めた花工房オリジナルはちみつ「花花はちみつ」も大好評販売中!

詳しくは下のQRコードから。または、「つきだてイズム」で検索!!

お問合せ：つきだて交流館もりもり内
つきだてやさしい工房

TEL：024-571-1777

メールアドレス：yasai@t-hanakobo.jp

つきだてやさしい工房ホームページは

「<https://tsukidateism.com/>」「つきだてイズム」で検索



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)

1月31日「ハーブ美容・ハーブの口紅と化粧水づくり」

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・シーズンスタート寄せづくり」

梅見月会席

きさらぎ膳

世界中が混乱と不安に沈んだ日々は「ていねいに暮らす」ことがいかに大切かを改めて問われたのではないのでしょうか。ていねいに素材を選び、ていねいに素材の持ち味を引き出した「梅見月会席きさらぎ膳」。ぜひ大切な人と一緒に。

2月16日水～2月18日金
午後6時～

お一人様 5,500円 (税込)
会席宿泊プラン 10,300円 (税込)



イメージです

* 2名様よりご予約承ります
* お食事の時以外はマスクの着用をお願いいたします。
* フロントでの検温・体調確認にご協力ください。



《ご予約・お問合せ》TEL 024-573-3888

MAIL flower@t-hanakobo.jp

「味噌泊」 ご予約受付中

お母さんが残りご飯で作った小さなおむすびに塗ってくれた、忘れられないあの香り。夏のおやつ代わりのきゅうりが何倍も美味しくなったあの味。味噌はわたしたちの食をおいしく、豊かにしてくれる。糎が生きている手作りの味噌は、華やかな香りとコクや旨味もたつぷり。和食にとどまらず、洋食・中華などとも相性抜群です。そんな味噌を手作りする体験ができる宿泊プラン「味噌泊」、好評ご予約受付中です。自家製大豆で作っていた田舎の「まて(ていねい)」な生活文化と美味しい味噌をぜひあじわってみてください。

期間.. 4月30日チェックアウトまで
料金.. 4kgコース9,800円
8kgコース12,000円

(1泊2食体験付・税込)
※ご利用は2名様より



読者プレゼント！ つきだて花工房をモチーフにした 「空とぶくじら」の組み木を6名様に プレゼント！



編集後記

● 清少納言は「冬はつとめて(早朝)」と書いたが、暗いうちに起きて雪がもつさり積もっているときのガツカリ感、他の季節では味わえない。「冬ならでは」ということ言えりば当たっている? (つきはな)

● 大好きなアーティストがいるのですが、その方たちは大きな出来事があると必ずと言っていいほど素敵な楽曲を発表してくれます。聞かたに元気をもらえる。笑顔になれる。大変な時ほど、みんなを元気づけられるような、そんな人間になりたいものです。 (あか)

● 寒い日は子供達の温もりを求めてくっついてしまふ私。いつまでできるだろうか。子供達の成長を感じながら、今年一年も頑張ろうと思えます。 (由)

● つきだてやさしい工房では、町内の方にお惣菜を配達する「町内惣菜宅配便」を始めました。月館町も一人暮らしの方が増えているので、離れて暮らすご家族に安心して頂けるよう、毎週月曜日に元気とお惣菜、たまにお弁当や果物をお届けしています。 (ツッキー)

休館日 | 2月15日、3月8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。

2月1日(火) 3月3日(木) 4月1日(金)

2月17日(木) 3月18日(金) 4月17日(日)

月の明かりで疲れた心を癒したい。いまますカレンダーにチェック!!

