

木もれ日 通信

Komomorebi Tsushin

第83号

令和4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。

さかあがりの足の先

花を巡る
ショートストーリー

9月とはいえ、セミはまだまだ元気良く鳴いているし、入道雲が沸き立つ空は夏色のままだ。もちろん、夏色の空から降り注ぐ日差しは強烈だ。それなのに夏休みが終わってしまったなんて！胸に湧き上がるやるせなさは、ただ夏休みが終わってしまったという事実だけではなく、その間に果たすはずだった目標を果たせなかったことが大きな一因となっていた。

—さかあがり—

どちらかと言うと運動音痴な僕にとつてこの5文字が、ずっと心の中のしこりになっていた。そのしこりを取り除くべく、この夏休み中にさかあがりを克服するつもりだったのに。

そんな苦しい胸の内を、僕は友人のたつちゃんに打ち明けた。

「なんだおめ、まださかあがりでぎねのか」たつちゃんは「しょうがないなあ」といった様子でコーチを引き受けてくれた。

みんなからの缶蹴りの強烈な誘惑を尻目に、僕たちは校庭の隅の鉄棒を目指した。オーシンツクツクに混じって、遊びに興じるみんなの楽しそうな声が聞こえてくる。

校庭に背を向けて鉄棒を両手で握る。手のひらの汗は暑さばかりではない。

「まずは見てっせよ」

隣の鉄棒でたつちゃんは「フツ」と気合いを入れて両足を振り上げると、

次の瞬間には、鉄棒の上から少し自慢げな笑みを浮かべて僕を見下ろした。「負けてなるものか」という気持ちと羨望が心の中で激しく渦巻いた。

「フツ」

僕も勢いよく足を振り上げたが、その足は放物線を描くように体の向こう側に落下した。そんな徒労を何回か重ねたあと、たつちゃんがアドバイスをくれた。

「腕が伸びちゃってるし、足は向こうじゃなくて上に蹴り上げるんだぞ」

たつちゃんは「こうだぞ」と言いながら、構えの姿勢をとってみせた。僕も真似をして構えてみる。

「そうそう、その角度で」

腕の角度に気をつけながら僕は勢いをつけて地面を蹴った。わずかだが腰のあたりが鉄棒に触れたのがわかった。

「もう少し！もう少しできっぞ！」

僕は鉄棒を握ったまま深呼吸した。自分の心臓以外の音が何も聞こえなくなってきた気がした。そして「フツ」振り上げた足の先に濃いピンクの花が見えた次の瞬間、僕は鉄棒の上に入った。秋の風が汗だくの顔に涼しく吹いた。自分のことのように喜ぶたつちゃんの歓声を聞きながら、僕は目の前の百日紅の花を、鉄棒の上からしばらく見上げていた。

今でも「さかあがり」できるだろうか？百日紅の花を見るたびにそう思うのだ。



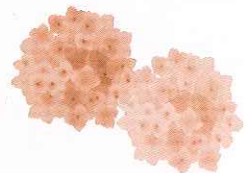
お客様ノート

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



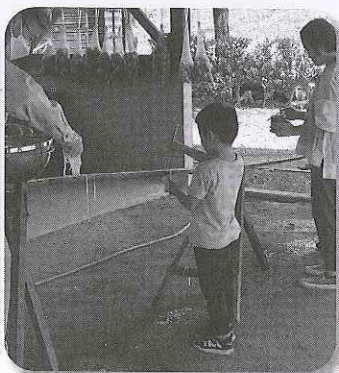
◆JAふくしま未来女性部福島南様(福島市)

ドライフラワーリースと会食のコースでお越しくださった皆様です。久しぶりに顔を会わせ「元気だったがい?」「お陰様で」という言葉が何度も飛び交っていました。それぞれの個性を生かしたリースが出来上がり「あら〜いいぞ。その色の組み合わせ」「かわいぐ出来だねえ」とまたまた会話がはずみましたが、その口々にはマスクが有りました。一日も早くマスクなしで生活する平穏な日々が戻りますように。



◆JAふくしま未来女性部おかってクラブ様(福島市)

ふくろうリースと会食のコースでお越しくださった皆様です。会食会場に移動されたとき「可愛く出来ましたか?」とお聞きしたところ「出来ました〜」と元気に返事をしてくださいました。「みんなで食事すんの久しぶりだない」を皮切りにいろんなお話が出てきました。お帰りの際、「お元気で過ごしてください。またのお越しをお待ちしています。」とお見送りしたところ、「すぐにくっかない」とお帰りになられました



◆田舎で過ごす夏休みプラン

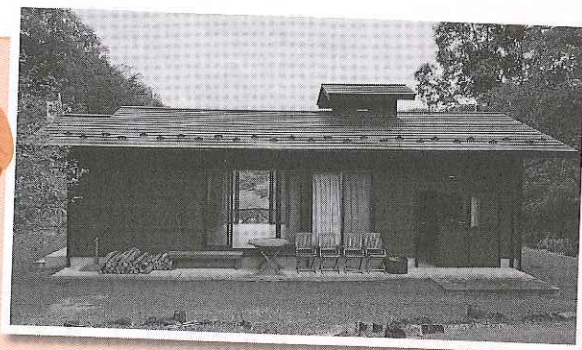
コロナ禍でも田舎ならではの夏の楽しみを味わっていただきたい…そんな思いの詰まったプラン「田舎で過ごす夏休みプラン」を今年も数組のご家族にご利用いただきました。竹林に竹を切りに入り、切った竹を、息を切らせて運び出し。自分で作った器とはしを手に、手作りの「とい」を流れるそうめんに歓声があがりました。大人も子供もいつもよりたくさん食べて、笑って。家族の思い出の1ページに加わったでしょうか。



はなれの一軒家貸切宿泊プラン

どんぐりステイ 誕生

備え付けのかまどや囲炉裏で自炊も楽しめる一軒家「どんぐりの家」で、ご家族やお仲間と気兼ねなく束の間の田舎暮らしを楽しんでみませんか?



- ご入浴は花工房で(無料)
- 2~6名様でご利用いただけます
- 3日前までにご予約ください
- 料金は全て税込みです

選べる3つのプラン

自炊プラン

気兼ねなくリーズナブルに泊まれる

一組一泊 10,000円

かまど体験プラン

かまどでご飯炊きに挑戦!
※朝食は自炊となります

自炊プラン + 一人大人1,500円
料金 小人1,000円

おまかせプラン

お食事は
花工房の和食膳

自炊プラン + 一人
料金 4,400円

【設備】エアコン・テレビ・冷蔵庫・台所など

【ご利用特典】ポケットWifi・調理家電無料貸出

やさしい工房談話 ～だんわ～

ツッキー

わさび

皆さんこんにちは!

桃のご贈答品、沢山沢山のご注文を頂きありがとうございました!

店頭で販売した、霜害にあった桃も沢山お買い求め頂き重ねて感謝申し上げます。

傷は付いてたけど「とっても甘くて美味しかった!」と心温まるお言葉も頂きました。

本当に美味しかったよね!もう来年の桃が楽しみ!!
2023年桃ご贈答品受付開始は……。

まだ早い!!

神様お願いです!災害はもう勘弁して下さい!

僕からもお願いします!!

願いが届くと信じて♪今回は何をご紹介??

「毎年同じ!!」と言われようが、もちろん「サンふじりんご」ご贈答品のご紹介!!

去年は、霜による被害で告知あんまり出来なかったし、10kg入りのご贈答品販売出来なかったよね??

そうなんですよー。でも今年は大丈夫!!5kg入り、10kg入り自信を持って販売させて頂きます!!

毎年リピーターさんが増えるくらいだから味の心配は不要だよな??

不要です!!蜜がいっぱい入ったりんごは甘みと酸味のバランスが良く、歯ごたえまで楽しめます♪

サンふじりんごの「サン」って太陽のサン??

何ってきました!!袋を掛けないで太陽をいっぱい浴びて育つから「サンふじ」だから、甘いりんごが出来上がるんだって!!「有機肥料にこだわって作ってる」っても言ってたよ。

なるほど～、当たり前だけど、美味しい理由がちゃんとあるんだね♪

ここで紹介した果実だけじゃなくて、知れば知るほど、農家さんのこだわりや、難しさが伝わってきます。美味しい農産物をありがとう——!!

では、サンふじりんごの紹介はいつものように事務局さんよろしく!!

わさびさん、今回は終始まじめに受け答え……。少し心配。

ところで、ツッキー。私達ってイマイチ知名度上がらないよね??

この前からしきりに何か調べてると思ってるなら、エゴサーチしてたのか…。

だから!私は決めました!!目立つ色にカラーリングしようと!!

ちなみに何色??

デジタルラベンダー!!「ポジティブさ」や、「健やかさ」をアピールして行きます!!

聞いたこと無い色(汗)却下です。「ポジティブ」「健やか」は、わさびさんの反対語です。

おい!ツッキー!!黒くカラーリングして目の前を何回も往復してやるうか!!

(汗)わさびさん……。それは、黒猫さんにだけ許された交渉術です。

本当か!?黒羊はダメか!?

しかも迷信……。わさびさんが、色変する前に今回はこのあたりで♪

次回は何を紹介しようかな——??ではでは、№84号でお会いしましょう!!

デジタルラベンダーがダメなら、トランキルブルーにしようかな——??

りんごのご注文お待ちしております!!次回も元気に♪

つきだてやさしい工房からのお知らせ

つきだてやさしい工房、冬の贈り物企画
～、季節と美味しさを大切な方へ、～

『サン = 太陽』をいっばいに浴びた、月館町の風土が作る「サンふじりんご」シャキッとした歯ごたえ、バランスの取れた甘みと酸味。風味あふれる果実に、生産者の愛情込めて贈ります。

贈答品:月館産サンふじりんご

●5Kg(約16玉)¥3,200 ●10Kg(約32玉)¥5,000

※表示価格はすべて税込価格です。※送料は別途頂戴いたします。
予約受付:令和4年11月1日～
発送開始:令和4年11月25日より発送を予定(天候等により発送時期に変動が生じます)

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

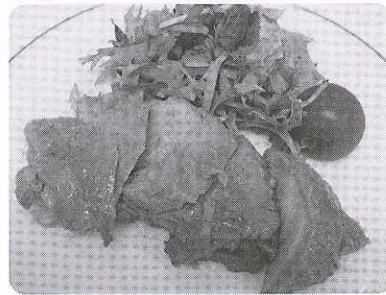
[https://tsukidateism.com/][つきだてイズム]で検索



季節の一品

鶏もも肉のカレー風味焼き

ジューシーなもも肉とカレーの香り。ご飯のおかずにも、お酒のお供にも。



材料(4人分)

鶏もも肉(1人100g)… 4枚
醤油 …………… 30cc
酒 …………… 30cc
みりん …………… 30cc
塩・胡椒 …………… 少々
おろしニンニク… 10g

調味料

作り方

- ① 調味料を合わせたものに鶏もも肉を漬け込み、2時間ほど置く。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①の鶏肉を皮目から中火でじっくり火を入れるように焼き上げる。
- ③ お好みのサラダを添えて完成。

秋膳のご紹介

爽やかな秋を満喫できる、花工房のお膳をご紹介します。銀杏やむかごを、とろろ芋やたまごで合わせた下地に加えて蒸し上げた秋の味覚豆腐を先付に、さつま芋とオレンジを合せて甘く炊いたオレンジ煮や、イチジクを炊いてクリームチーズソースをかけた一品が楽しめる旬菜盛り合せに加え、カブやエビが入ったほっこり温かな炊き合わせなど、秋の食材満載な今回のお膳。中でもジューシーな伊達鶏のもも肉に舞茸やエノキ、椎茸をあしらひ、自家製味噌をベースにニンニクと生姜を加えた特製味噌でいただく陶板焼きがオススメです。お料理のグレードアップでエゴマ豚・福島牛のステーキが付いたコースもごございます。秋の夜長に、自然豊かな花工房で虫の鳴き声に耳を傾けながら美味しいお料理、いかがですか?



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)

11月28日「ハーブ栽培インドア編」ミニクラメンとハーブのこけ玉作り

12月12日「クリスマスハーブ」クリスマスハーブパーティープレート・ハーブチキン

1月30日「ハーブとアロマ」ハーブのコスメグッズづくり

今年も開催

味噌仕込み体験付宿泊プラン「味噌泊」

自分で育てた大豆、米を使って家で食べる分の味噌を仕込む。そんな、田舎の当たり前だった手作り食文化をちょっぴり体験しませんか？
花工房自家製の味噌を試食やお食事で味わい、ご自宅用の味噌を仕込む体験をセットにしました。



期間 2023年1月4日～4月27日 ※2022年11月1日ご予約受付開始
*休館日等ご利用いただけない日がございます。

料金 味噌出来上がり 4kgコース 10,500円/8kgコース 12,600円
*2名様よりご利用いただけます・共にお一人様一泊二食付

日帰り味噌仕込み
体験も参加者
随時募集!

伊達市のブランド鶏「伊達鶏」をメインとしたつきだて花工房自慢の和食膳「ふくしま旬の四季彩膳」のご夕食/エゴマ豚のお料理を+1,100円・福島牛のお料理を+2,200円で追加できます/味噌の容器をご用意ください(こちらで用意する場合は1つ800円で申し受けます)

※表示の金額は全て税込表示です

里の秋を味わおう

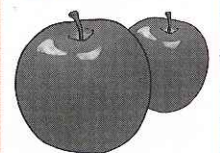
秋味覚 宿泊プラン

里の木々は、あるものは黄に、あるものは赤に、そしてあるものは茶に。春に若々しく芽吹いた葉はさまざまに色を変え、今年一年の役割を終えていく秋。そんな季節の彩りを楽しみながら、秋ならではの食材の豊かな風味を味わってみませんか？
つきだて花工房では里山の秋を目で、舌で楽しむ「秋味覚宿泊プラン」を販売中です。お部屋の窓や散策路からの秋景色。ご夕食には自家製味噌タレでお召し上がりいただく「福島県産牛とキノコの陶板焼き」をはじめとした秋の味覚が満載。秋の夜長をご家族、ご友人と、ぜひゆっくりお過ごしください。



期間 11月30日まで
料金 大人10,000円・小人6,200円(ともにお一人様一泊二食付き・税込み)
特典① 女性限定 カネボウのお泊りスキンケアセット付き
特典② (お子様限定) ソフトドリンク一杯サービス
その他: 二日前までにご予約ください

読者プレゼント!



太陽のめぐみが詰まった、ジュシーな月館のリンゴ「サンふじ」を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83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5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
木もれ日通信読者プレゼント係
【Eメール】flower@hanakobojp
タイトルに「木もれ日通信83号読者プレゼント係」とお書き下さい。

編集後記

電気・ガス、食料:何でも値上げである。以前住んでいた築70年以上の一軒家は五右衛門風呂だったので、薪で湯を沸かしていた。したがってガスは調理に使うだけで、ガス代は月5千円にもならなかった。20A契約の電気代も多い月で5千円程度。お財布に優しくカーボンニュートラルにも貢献していた一昔前のような暮らしを、アパート住まいで懐かしむ日々。風呂焚きの匂いが恋しい。(つきはな)

寒さが日に日に増していく今日この頃。某有名動画サイトで観るのはこたつや暖房器具で暖を取る猫の姿。もふもふに丸くなる様は何とも可愛く、心癒されております。

優しいお言葉を頂くと「がんばろー!」って気持ちになりますよね。農家さんにも沢山届きますように。それと、わざわざさんが「白」のまままで居てくれますように。(ツッキー)

11月8日(火)
12月8日(木)
2023年1月7日(土)

11月24日(木)
12月23日(金)
2023年1月22日(日)

休館日 | 11月15日・12月6日・2023年1月10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。

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!!

