

木もれ日通信

Komorebi Tsushin

第85号

令和5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。

「ゴーホーム」

花を巡る
ショートストーリー

「早く帰つてこつせよ！」

今頃になつて朝のかあちゃんの声
が脳裏に浮かぶ。家々が離れている
山端の村に住む僕らにとって、学校は
学舎(まなびや)であり遊び場だ。明
日も顔を合わせるのに、名残惜しく
いつまでも遊び呆けて、気がつけば
お日様は大きく傾き、慌てて家路を
急ぐのが常だ。

薄暗い杉木立を抜けると菜の花畠
があり、春のこの時期には一面黄色い
花をつけ、ほのかに残る昼間の暖気に
強い匂いを漂わせている。

「菜の花畠にイリヒ薄れ 見渡す
ヤマノハカすみふかし…」

習つたばかりの「曠月夜」という歌
を、歌の意味もよくわからず、一人
きりの家路の寂しさを紛らわすよう
に、大声で歌いながら足を早める。

菜の花畠の終わりに近づいてくる
と、やつと我が家が見えてくる。春と
はいえ日が落ちた山里はうすら寒
い。ぽんやりと見えてくる「うち」に灯
るあたりに、温もりが恋しくなつて足
がさらに早くなる、そしていつの間に
か駆け出している。

「ただいま！」
「何してたのーこんなに暗くなるま
で。はやぐ風呂沸かしな！」
かあちゃんにどやされながら風呂を
沸かす、薪の匂いに、なんとはなしに
ほつとするようなものを感じていた。
それから幾つの春を迎えたか、ふと

振り返るとだいぶ遠い場所まで來
しまつたことに、少しの戸惑いを感じ
ながら、あの懐かしい家路をたどつて
みた。あちこちから聞こえる鳥たちの
声。汗ばんだ額を撫でていく柔らかな
風。こんなに息を切らせ、心拍数が
上がつたのはいつ以来だろう。この道
をよく毎日通っていたものだ。

あの杉木立は今では手入れする人
もないのだろう、幾多の大雨、大雪で
倒れたり枝が折れたり、進むのも一苦
労だった。そしてそれを抜けた先にあ
るはずの菜の花畠。「ここには菜の花
畠があつたんだ」と言われてもにわか
には信じられないほどに、変わり果て
ていた。でも、その先に「うち」はまだ
残つていた。

主人のいなくなつた家は、窓や戸口
から覗く虚な闇がまるで他人の家の
ようによそよそしかつた。それでも玄
関脇に置かれた、かあちゃんがよく腰
掛けたたイスを見たら、あの頃のこと
が蘇ってきた。

「菜の花畠に入り日薄れ 見渡す
山の端 霞ふかし…」

思わず歌が口元から漏れる。

かあちゃんは5年前に亡くなつた。
その時、帰る「うち」がなくなつたよう
な喪失感を感じた。今、かつての「う
ち」の庭で、帰る「うち」が心の中にま
だあつたことに気がついた。

「ただいま」

記憶の中のかあちゃんが笑つた。



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



◆JAふくしま未来睦合支店女性部様(桑折町)

「久しぶりにみんなに会えて嬉しかったよ。」「参加するか迷ったけど来て良かった。」「気晴らしへ必要だね。またみんなで頻繁に集まりを持てるといいね。」と日々に前向きな言葉が多く聞かれました。暖かい日が増えます。どうぞ花工房にお気軽にお越しになり、里山の春をお楽しみください。



◆おてひめサークル様(川俣町)

食後は語り部の方がゆっくりとした心和む口調で、川俣町に伝わる昔話を皆様にお話しされていました。その話に熱心に耳を傾けていた皆様は、幼子に戻ったように目をキラキラさせて、「それで、それで…」と、話の続きを楽しみにされているのが伝わってきました。のんびりと、いつもと違う時間を過ごしていただけたのではないかと思います。またのお越しを是非ともお待ちしております。



◆このみ様の初節句を祝う会様(川俣町・福島市)

ご両親と祖父母様に親王飾りと桃の花を飾っていただき、10ヶ月を迎えたこのみ様の初節句を祝う会が開催されました。人見知りもされず、とても活発なお嬢様で、しっかりとした足取りで室内を歩き回って、みんなに笑顔を振りまいていました。その姿に大人はメロメロになられていきました。これからも健やかにお育ちになられますようお祈りしています。

味噌仕込み



●JAふくしま未来ふれ愛グループ ゆりの会様

月館の花「(やま) ゆり」をグループ名にされている JA 組合員の方々です。ふだんは各地区でそれぞれの農作業に精を出す皆さん、たまには地区の垣根を超えたこのような楽しみも企画されて親睦を深められているとのことです。

●飯館村商工会女性部様

手作り味噌の味だけでなく、講師の菅野ミヨさんとの再開も楽しみに毎年ご参加されている飯館村のみなさん。今年もミヨさんとの会話に花が咲きました。



●夏井様

花工房と長いおつきあいをいただいている夏井様を中心としたお仲間のみなさまです。準備から片づけまで、お互いに声を掛け合ってテキパキと作業をされていました。体験後の凍み餅定食、お味はいかがでしたでしょうか?



←最旬情報をお届け!
公式インスタグラムアカウントをフォロー
@fks_hanakobo



ポイント貯まる!
オトクなクーポンも
←LINE 公式アカウントをフォロー

やさい工房談話 ~だんわ~

ツッキー 皆さん、こんにちわー!! わさび

苗市じゃーーー!! 苗市の季節が来たぞーーー!!

今回はちゃんと、やさい工房の話題から入ったね♪ひと安心です(汗)

今年度も苗市を開催するにあたり、前回の反省点を簡潔に述べよ!!

なに?なに?わさびさん気合い入りすぎて怖いんですが…。

述べよ!!早く述べよ!!簡潔にな!!

好評頂いただけに、会計に時間が掛かりお客様に御迷惑を掛けてしましました_(...) よし!それを①とする。次!!

苗をお持ちになってレジに並んで頂いたのでお客様にご負担を掛けてしましました_(...) よし!それは②な。次!!

土曜日が非常に混雑することを伝えられず、新規でゆっくり見学したいお客様もいらっしゃったかも_(...) わかった!③な。まだ有るのか?

人気の苗は売り切れになるが早く、お買い求め頂けないお客様がいらっしゃいました_(...) 申し訳ございません。生育状態等により出品数には限りがございます。何卒、ご了承下さい。

踏まえて、今年度の改善策を簡潔に述べよ!! どうした、わさび…なんか怪しいぞ…。

「わさびさん」な!早く述べよ!! 聞こえた(汗)

①レジを3箇所に設け、可能な限り迅速な会計を目指します!

よし!②の対策を! 続けて③を!

苗の預り所を設け、お客様がレジに並ぶ際の負担を軽減します!

チラシに土曜日は非常に混雑することを伝え、ゆっくり見学したいお客様には日曜日をお勧めします!

よろしい!!チラシは完成したのか??苗は順調か?

チラシは完成してますし、苗は農家さんに任せておけばきっと大丈夫!! よし!では、今日の打合せを終了する!!あとはよろしく!!

野球じゃー!! WBCじゃー!! 頑張れ日本!! やっぱり…今日は3戦目ですね(汗)みなさんのお手元に届く頃には…。

でも、苗市について伝えたい事は伝わった??かな。

今回も、お付き合い頂きありがとうございました。苗市の詳細は、事務局さんから↓に

では、苗市でお会いしましょう!! 野球じゃーーー!! 応援大切♪ ツッキーもなのね(汗) 気温の変化で体調崩しやすい季節ですので、どうぞご自愛下さい。

2023年「苗市」開催決定!

暖かい日差しを浴びながら、今年は家庭菜園をはじめてみませんか?

毎年好評頂く、「苗市」を今年も開催します。月館町のプロの農家さんが育てた苗を販売する2日間。農家さんが直接対応しますので、植え方・育て方なんでもご相談下さい。自分でつくった野菜は、きっとより美味しい!つきだてやさい工房自慢の苗を、是非!この機会に!!



開催日時:2023年5月13日(土)・14日(日) 9:00~16:00

開催場所:つきだて交流館もりもり屋外

(福島県伊達市月館町下手渡字寺窪7)

*混雑時は入場を制限させて頂く場合がございます。

お問合せ:つきだて交流館もりもり内 つきだてやさい工房
024-571-1777

メールアドレス:yasai@t-hanakobo.jp

つきだてやさい工房ホームページは
[https://tsukidateism.com/]「つきだてイズム」で検索



春のお膳のご紹介

厨房からは、2023年の春のお膳をご案内します。

この春のイチオシ「菜種春巻き」は、パリパリ・サクサクとした皮に包まれた、菜の花のような優しい黄色のあんが食べごたえたっぷり。鉢々の鍋で火を入れながらお召し上がりいただく「旬菜鍋」は、アサリや山菜など春の食材をふんだんに使い、ひだまりのような温かを感じていただけるような優しい味に仕上げました。



他にも伊達鶏と、その旨味をたっぷり含んだ凍み大根や凍み豆腐の炊合せ、フタを開けると旬の素材が香り立つ釜飯など、まさに春を堪能していただける内容になっています。

特製のソースでお召し上がりいただくなスティーキは、福島が誇る「エゴマ豚」か「福島牛」をお選びいただけます。

里山を彩る花々とともに、春爛漫のひとときをぜひ、お過ごしください。

季節の一品

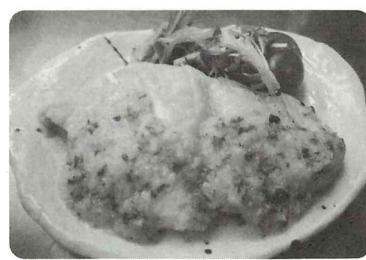
鶏むね肉のロースト 桜ソース

A 材料(4人分)

- 鶏むね肉 …… 400g
- 薄口醤油 …… 50cc
- みりん …… 50cc
- 酒 …… 100cc

B(ソース)

- 桜花塩漬け …… 50g
- 桜葉塩漬け …… 5枚
- 玉葱 …… 1/4個
- 液体塩麹 …… 60cc
- 酢 …… 20cc
- サラダ油 …… 60cc



作り方

- ① Aの調味料を合わせ、鶏むね肉を30分漬け込み下味をつける。
- ② ①の鶏肉をジップロックに入れて、80°C位のお湯に入れ、蓋をして25分ほど置く。
- ③ Bの桜花・桜葉は塩抜きする。塩抜きした桜花・桜葉と玉葱を細かく刻む。ボウルに塩麹、酢、サラダ油を入れ、白くなるまでよく混ぜる。混ぜ合わせたら、刻んだ材料を加えて良く混ぜる。(フードプロセッサーをお持ちの方は材料を入れて良く攪拌して下さい。)
- ④ 鶏むね肉をお好みの厚さにスライスし、レタスなどを添えて盛り付け、③のソースをかけて完成。

モノ作りびとフェア2023

2023年5月27日(土)・28日(日) (雨天決行) 10:00-16:00

@つきだて花工房 入場無料

無料P 月館運動場

ポピーが出迎えてくれる
手作りクラフト展

- ◆ 福島県内外より約40組のクラフト作家が出展
- ◆ 地元のみなさんからのおもてなし「ンまいもんコーナー」
- ◆ 花工房宿泊券や商品券が当たる買い周り抽選会開催

主催 モノ作りびとフェア実行委員会

共催 (社)つきだて振興公社・伊達市月館総合支所

後援 福島民報社・福島民友新聞社・福島テレビ・

テレビユー福島・福島中央テレビ・福島放送

ラジオ福島・ふくしまFM・(社)伊達市観光物産交流協会



花と楽しむ

「春ほのぼのプラン」

毎日のように装いを変える里山

の新緑をさらに鮮やかに彩る春の花々。桜やレンギョウ、花桃やヤマツツジといった花々が次々と花工房を染め上げる季節をのんびりと過ごす「春ほのぼのプラン」。ご夕食には福島県産牛のローストビーフをご用意。合わせるソースには、月館の春ならではの味わいである特産の花山葵を使用。爽やかな香りと辛味が食欲をそそります。さらに春の香りが湯気とともに香り立つ釜飯つき。

晴れやかな季節をぜひ、つきだて花工房でお過ごしください。

●期間: 2023年5月31日まで

●料金: 大人10,000円

(お一人様1泊2食付)

●特典: 女性にはカネボウのスキンケアセット・お子様にはソフトドリンクをサービス

※飲み放題プランをアラカルト、4,000円
ドリンク提供。(2時間・5名様より)

※1人予約は2名様より、2日前までにお願い致します。
※お部屋タイプはおまかせとなります。
※金額はすべて税込です。

「菜の花」
たくさんのご応募、
お待ちしております!



読者プレゼント企画

「つきだての桃」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85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。

〆切は令和5年7月21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85号
【Eメール】flower@t-hanakobo.jp

タイトルに「木もれ日通信85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。

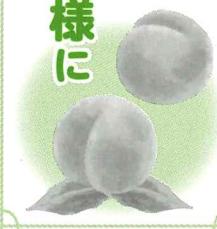
また、いただいた個人情報はつ
きだて花工房が責任を持つ管
理・保管し、プレゼント及び当
選された方の個人情報を保護
いたします。

今回のキーワードは
「菜の花」
たくさんのご応募、
お待ちしております!

編集後記

何年から「いやに多いな」と
思っていたサギが全国的に増加傾
向にあるらしい。いや、「オレだよ
オレ」と電話をかけてくるやつでは
ない。鳥のサギの方だ。車に糞をか
けるわ、夜中でもギャーギャーゴ
ながら飛ぶ(鳥目じやなかつた
の?)わど、なかなかに迷惑な奴
だ。田んぼや川で佇んでいる様子
はあんなに優雅なのに、まるでサ
ギにあったようだ? 「(つぎはな)
冬のモノクロームな景色から一変
梅や桜、芽を出し始めた木々の淡
い色彩を楽しめる季節となりまし
た。開花の時期に差はあるけど、巡り
行く季節にちゃんと芽を出し、花
を咲かせる:花工房の景観を眺め
ての一コマでした。

「あか」
凍みもちのご注文、凍みもち定食
のご予約ざいました。また、来年をお楽しみ
にーー。売切れの日が多くお買
い求め頂けなかったお客様、本当にごめんなさい。来年も頑張りま
す!!



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!!

5月6日(土)
6月4日(日)
7月3日(月)

5月20日(土)
6月18日(日)
7月18日(火)

新月の夜

休館日 | 5月9日・6月13日・7月11日