

# 木もれ日通信

Komorebi no Shūshin

第86号

令和5年7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。

あの夏、二の夏

## 花を巡る ショートストーリー

会社が夏季休暇に入った。しばらくは満員電車の中で赤の他人のベタつく腕を感じなくて済む。が一方、郷里を持つ身としては親孝行週間でもある。郷里。何か嬉しいような、煩わしいような。でもやはり戻ってみれば、都会の自分の部屋とは違った居心地の良さを感じる。少しカビ臭いような臭いでさえ。

日々の変化に乏しい両親にとつて、僕の帰郷は一大イベントなのだろう。あれ食え、これ食え、普段寝てないんだろうからまだ寝てる。そうかと思えば、ゴロゴロばかりしてないで少しは散歩でもしてこい。口先の小競り合いにも飽きてきたので、仰せに従って散歩に行くことにした。

日の色も黄色く暮れかかってくる。と辺りにはヒグラシの音が満ちてくる。足が自然と学校へ向かう。通学路は体に染み付いていたようで、迷うことなくたどり着いた小学校は、記憶の中のそれよりも小さく感じた。「セキユリティ大丈夫かあ？」あの頃のままの破れたフェンスを潜って校庭から校舎へ。お盆休みの学校は当然のことながら昇降口も全ての窓も閉じて誰もいない。その一角にある花壇を覆う赤いサルビアもあの頃のままのようだ。

「あの頃もサルビア、よく植えてたよね？」  
突然の声に思わずビクツとしながら振り向くと、いつの間近づくいたのか、二人の女性が立っていた。彼女を見た瞬間、一瞬にして十数年の時が

一気に巻き戻った。

「あ、あ、」声にならない声を上げると、彼女は嬉しそうに微笑んだ。

「覚えてくれた？嬉しいな」

彼女は僕の、クラスの男子たちのマドンナだった。

「僕のこと、わかる？」

「当たり前じゃない、二十人くらいのクラスメートだもん。ていうか、学校全体だって百人そこそこだったじゃない」

「そっか。それにしても、すっかり東京の言葉だね」

「あなただってそうじゃない」

「確かに(苦笑)」

好き、というか憧れの彼女と普通に喋っていることがなんだか不思議だった。あの頃はほんのわずかな言葉を交わすことさえできなかったのに。

「里帰り？」

「うん」

軽くうなづきながら、彼女は花壇の前にかがんだ。

「サルビアかあ」と言いながら彼女は赤い花を二つ摘んでその根元を口元に運んだ。僕はその口元から目を離すことができなかった。

「甘いね」彼女はしゃがんだまま僕を見上げて笑った。

「そ、そう？」引き込まれるようにしゃがんで僕も花をひとひら、口に運んで吸った。

「甘い。あの頃のままだね」

「あ、訛った！」彼女はいたずらっぽく笑った。

僕の夏が始まる予感がした。



# 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



## ◆ネットワーク玄米様(二本松市)

皆さん前向きで意欲的なお話をされていました。堅苦しい話ばかりではなく、とても楽しそうにもされていたのが印象的でした。お食事もきれいに召し上がられましたが、持ち寄られたお菓子も沢山あり、私が遠い昔、遠足に行ったときに仲の良い友達にお菓子を分けていた時のことを思い出してしまいました。お身体にお気を付けて、是非ともお元気なお姿を見せにお越しくださいね。

## ◆下大石ふれあいサロン様(伊達市霊山町)

こちらのサロンの皆様も、一堂に会して食事をするのは久しぶりで、とのこと。  
ずっと我慢していた分、ゆっくりと味わって食べようね、とおっしゃっている方もいましたが、お話も食事もどんどんすすんでいました。皆様の楽しそうにしているお姿を目にした花工房のスタッフにも嬉しい日となりました。



## ◆橋内家米寿のお祝い会様(伊達市梁川町)

弘志様ときみ子様がお二人揃って米寿をお迎えになられ、ご家族4世代が集まってのお祝いの会合でした。お二人を労わる言葉が沢山かけられ、とてもほほえましいひとときでした。食後は里山を散歩されるなど、楽しい一日をお過ごしただけだそうです。弘志様ときみ様がこれからもお元気で過ごされたいように。



## ◆JAふくしま未来松川支部よつば会様(福島市)

お茶を飲みながら会話が弾んで、皆様の楽しそうな笑い声がずっと続いていました。途中で体操もされ、とてもお元気そうなお姿が伺えました。笑顔って周りにも幸せにするのだと改めて感じさせていただける方々です。また、皆様の笑顔に再会できる日を楽しみにお待ちしております。



## ◆竹之内家御披露目会様(千葉県・福島市)

コロナ禍で人々が集まる事が難しい期間がありましたが、ようやく親族にご紹介する機会を作れましたと、新婚ご家族のお披露目会がありました。主役(写真中央の3名)の撮影会にお邪魔して集合写真を撮らせて頂きました。この写真では分かり難いですが、青空も、ぽっかり浮かんだ雲も、里山の木々も、庭の芝生も、全てが新しいご家族をお祝いしているような一日でした。新婚のご家族をはじめ、ご出席された皆様も末永くお幸せにお過ごしください。



←最新情報をお届け!  
公式Instagram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





# やさしい工房談話 ~たんわ~



ツッキー

わさび

みなさんこんにちは!

苗市、無事終了!!

沢山のご来場、本当にありがとうございました!

前年の反省は活かされたか??

そこは、お客様のご判断にお任せしまして、来年もさらなる飛躍を!!

で、今回は??桃か?桃だろう??桃なんだろう???

桃です。。

木もれ日通信 No.86 が、お客様に届く頃には、「あかつき」の発送が始まっている予定です!

毎年、「月舘町」の「硬い桃」としても好評だからね!

全国に硬い桃のファン急増中です!

柔らかい桃が好きなお家は、お家で追熟させるといいよね♪私も半分はそうしてる!

そこで、今回は、桃のオススメ保存方法をご紹介します

品種や、気温等の条件により違いが生じる場合もありますのでご了承下さい。

わさびさん、急に事務的。でも確かに…。

では、♪桃の保存のキーワードは「冷気と乾燥にご注意を!!」です。

冷気って冷蔵庫?

そう!冷蔵庫!桃は、新聞紙とかに包んで風通しの良い常温での保存がオススメ!

常温で食べるの?

もちろん好みもありますが、冷やしすぎると桃本来の甘みが落ちちゃうので、食べる3時間前位に冷蔵庫の野菜室に入れるといいよ!

乾燥がダメって事は、扇風機やエアコンの風に直接あてるもの避けたいほうがいいよね♪  
そして、直射日光は当てないように♪

わさびさん…。僕のカンペを先読みしないで下さい(T\_T)

コメント奪ってやったわ!

硬い桃が好きなお家は、なるべく早く!早く!!お召し上がり下さい。

美味しい桃を食べたい場合は日々観察!が大切♪わたしは、届いて直ぐと、3日目位が好き♪

今年も、「月舘町」の「桃」各種よろしくお願ひします!

発送時期によって品種が変わるので、品種の違いを楽しめるのもいいね!!

予定数なくなり次第終了となりますのでご注意ください♪

ご予約はお早めに!!

では、わさびさんがまじめなうちに♪次回も元気に会いましょう!!

ツッキーの言葉の意味はわからないけど、今回は「やさしい工房に新商品登場!!」です♪

そうなの??

知らんけど。

やめて下さい。。。皆さん、今後暑い日が続くと思いますのでどうぞご自愛下さい!

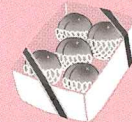
健康第一で!

# 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 夏の贈り物企画 ~ こだわりの「桃」を大切な方へ ~

あかつき、まどか、川中島、ゆうぞらと続く、贈られて嬉しい月舘産の桃各種。硬くて果汁が多い、甘みが強い、鮮やかな濃紅色、大玉、優しい歯ざわりなど特徴は様々ですが、どの品種も自信を持ってオススメします!!

**贈答品:月舘産の桃** 2Kg(6玉) ……¥2,500  
3Kg(約10玉) ……¥3,200  
5kg(約16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。

**発送開始:**(月舘産の桃) 令和5年7月20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



## 夏膳のご紹介



地元のみずみずしい夏野菜を中心に、ふくしまが誇る銘柄肉一伊達鶏、エゴマ豚、福島牛を取り入れた夏の膳のおすすめをご紹介します!

旬の魚スズキとパプリカを合わせた南蛮漬けは、程よい酸味が嬉しい一品です。前菜の「伊達鶏南蛮味噌焼き」はジューシーなもも肉と、ピリッと辛みの効いた味噌との相性が抜群!

南蛮味噌はもりもりで販売している手作り味噌です。献立の中でも特にオススメなのが「伊達鶏つくねと米茄子のビーンズトマトソース」です。素揚げした米茄子に、ふっくらと焼き上げた伊達鶏つくねを乗せ、特製のビーンズ入りトマトソースをたっぷり。伊達鶏のうまみとジュワッとあふれる米茄子のみずみずしさを味わってください。グレードアップして県産ブランドのエゴマ豚、または福島牛も堪能できるプランもありますので、お問い合わせの上、ぜひぜひご利用ください。

## 季節の一品

### レモンとヨーグルトのゼリー

材料(4人分)

#### Aの材料(ヨーグルトゼリー分)

- ・プレーンヨーグルト …… 100g
- ・砂糖 …… 20g
- ・粉ゼラチン …… 2g
- ・水 …… 20cc
- ・クリームチーズ …… 40g
- ・レモン果汁 …… 少々

#### Bの材料(レモンゼリー分)

- ・レモン果汁 …… 60cc
- ・水 …… 100cc
- ・砂糖 …… 40g
- ・粉ゼラチン …… 2g
- ・はちみつ …… 20g



### 作り方

- ① Aの材料のクリームチーズ以外をよく混ぜて火にかけ、全体が混ざったら火からおろして人肌ぐらいまで冷ます。クリームチーズをレンジにかけてボウルでよく混ぜ、そこにさきほどの冷ました材料を加えて器に入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ② Bの水、粉ゼラチン、砂糖をよく混ぜて火にかけ冷ます。はちみつ、レモン果汁を混ぜて冷ましたゼラチンを加え、よく混ぜる。
- ③ ①で器に入れて冷やしておいたヨーグルトゼリーに、②で作ったレモンゼリーを入れて二層にする。さらに冷蔵庫で冷やす。
- ④ ミントなどを添えて出来上がり。

## 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)

8月28日「アウトドアとハーブ」ハーブキャンプ飯・ハーブ調味料

9月25日「ハロウィンハーブ」いにしへのハーブ・ハーブリースづくり

10月30日「ハーブ栽培インドア編」インドアで楽しむハーブ・シクラメンとハーブの苔玉づくり

# 花薫る郷音楽会

2023.9.30 Sat.

1回目 14時開演  
13時30分開場

2回目 19時開演  
18時30分開場

会場 料金  
つきだて花工房 大人 2,000円  
中高生 1,000円  
小学生 500円

## チェンバロと弦楽四重奏による バロッククラシックコンサート

プログラムより

「亡き王女のためのパヴァーヌ」 ラヴェル  
「メヌエット」 モーツァルト  
「美しき青きドナウ」 J.シュトラウス  
他

今回は「踊るクラシック」をテーマに、思わずカラダが動き出す(?)楽曲をセレクト、恒例の「やってみよう!コーナー」も!心踊るひと時をご一緒に!

### 「夏ならではの」を花工房で

花壇ではさまざまな花が咲き競い、畑では夏野菜がみずみずしく実る。さまざまなセミたちの鳴き声が覆われる里山にトンボが訪れる。夏の花工房では里山の夏ならではの光景が、力強い生命力とともに生き生きと繰り広げられます。

そんな花工房を楽しめる夏のスペシャルなプランが「夏旅プラン」。ご夕食は福島牛を楽しめる和食膳で、釜めしも味わえます。お子様にはソフトドリンクを、女性にはカネボウのスキンケアセットを特別にご用意しました。

また、ご家族みんなで楽しめるのが「田舎で過ごす夏休みプラン」。通常は10名以上のご家族のために特別開放。竹林から竹を切り出し、その竹を使って器や箸、桶まで手作りする、まさに「田舎」ならではの体験セットプランです。

日差しの下で汗をかいたらハーブのお風呂でさっぱり。地元の新鮮な食材、その味わいを活かしたお料理でおなかいっぱい。花工房の「夏ならではの」のおすすすめプラン、どちらも8月31日までの期間限定です。ぜひご利用ください。

#### 「夏旅プラン」

料金 大人11,000円/小学生6,200円

#### 「田舎で過ごす夏休みプラン」

料金 大人10,000円/小学生6,100円

※料金はおひとり様1泊2食付き税込みです。

※「夏旅プラン」では5名様以上で飲み放題プランを2,400円(おひとり様税込)でご提供します。

※ご予約が必要ですよ。



### 読者プレゼント!

「つきだての新米」を3名様に

#### 編集後記

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86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10月20日到着分まで有効です。宛先はこちら。  
【ハガキ】〒960-0903  
福島県伊達市月舘町下手渡字寺窪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@t-hanakobo.jp  
タイトルに「木もれ日通信86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のお送りするほか、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「サルビア」  
たくさんのご応募、お待ちしております!

今年も花工房の敷地内の一部で「調理農園」始めました!茄子やトウガラシ、バジルにトマトなど夏野菜を中心に、今回は枝豆とトウモロコシも植えてみました。ゆで枝豆に焼きトウモロコシ、バジルとトマトで冷製パスタもいいですよ。おいしくなあれと、手間暇かけたいと思います。〈あか〉  
食べきれずに少し時間が経ってしまった、「桃をミキサーにかけ、ジンを入れて、炭酸で割る。レモンズライスを飾ったら、自宅でもちよと贅沢なバー気分♪今年もやる!楽しみ!!  
〈ツッキー〉

休館日 | 8月22日・9月12日・10月17日



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!!

【新月の夜】  
8月 2日(水)  
8月 31日(木)  
8月 29日(金)  
9月 9日(日)  
10月 29日(日)

【新月の夜】  
8月16日(水)  
9月15日(金)  
10月15日(日)