

木もれ日 通信

Komorebi Tsushin

第87号

令和5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。



眠る種子(タネ)

花を巡る ショートストーリー

「お先に失礼します!」
「なんだ、もう帰るのか。俺たちの若い頃は…」

「それいつの話ですか、課長。それより、課長も早く帰ってくださいよ」
オフィスの方を振り返ると、口元に笑いを浮かべた課長が手をあげるのが見えた。

「氣をつけて帰れよ」
「はい」閉まりかけたドアから課長に笑みを返した。

会社から駅のホームまで徒歩13分。9月も半ば、仕事が終わって駅までの賑やかな通りを歩く頃には空はすでに暗い。真夏ほどではないが、日が暮れても昼間の熱気は街に閉じ込められたまま、なかなか冷めない。

人ごみを泳ぐようにして改札を通り、電車に乗り込み、取り立てて用もないスマホの画面をさも興味ありげに眺めながら21分。足早に家路を急ぐ人の群れに混じり、駅のホームから家まで徒歩18分。1時間弱は歩くか、立ちっぱなしという生活をするとは、故郷にいる間は思ってもみなかった。

この時期でもあまり気温が下がらず、昼間のような照明に照らし出された駅の周りは、夜にもかかわらずセミたちが盛んに鳴き声をあげている。ただ、わずかな草むらから聞こえる虫の声が、秋を主張している。

「〇〇建設予定地」と書かれた看板の立つ場所は、この町に住み始めた頃には畑だった場所だ。今では砂利が敷かれ、ここが畑だったという痕跡は微塵も残っていない。ところどころに伸

びた草はてんでに花を咲かせたり、種をつけたりと、やがて巡る季節への準備を怠らない。たとえ、新しい建築物が建てられ、敷地がアスファルトで舗装されようと、そこがまた更地に戻った時に、あるいは新天地へ吹き飛ばされて芽を出せるようになった時に備えて、命を繋ごうとしている。

ふと、薄黄色の少し大きな花に目が止まった——宵待草。朝はすでに萎んでいて、また、自分にも余裕がなく目に入らなかつたが、夕方になって新しい花が開いたのだろう。一株だけ、アスファルトのわずかな綻びに根を下ろし、ようやく咲いたのだ。

薄黄色の花にそっと手を触れてみる。火照った指先に、なよやかな花弁の冷たさが心地よい。草が吸い上げた、地面の下に眠る水を、薄い花弁の中に感じた。

故郷から都会に吹き飛ばされた自分という種は、わずかな地面に根を伸ばすことができているのだろうか。あまり変わり映えしない毎日を過ごすうちに、小さくても、花を咲かせることができるのだろうか。

変わることはない不安を抱えたまま、誰も待つことのない家へと、今日も向かう。





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



◆笹木野原育成会様(福島市)

流しそうめんをされてからご会食のプランでした。
竹を伐採しに行くところから始まり、竹半割で竹樋を作り、自分たちが使う箸やそうめんのたれを入れる器も作ることがとても楽しかったようです。
ここ数年育成会に入会する児童がいないため、「この子たちが卒業したら育成会は、なくなってしまうと思います。」と少し寂しそうに保護者の方々が話されていました。
お子様方が「小さい頃さあ、竹を割ったり、箸や器を作ったりして流しそうめんをしたことあるんだよねえ。結構楽しかったんだよ。」といつか懐かしんでくれる日が来ると嬉しいです。

◆遠藤様白寿のお祝い会様(伊達市保原町)

白寿を迎えられたミヨ様のお祝い会をお子様方が開催されました。ミヨ様の顔が印刷されたケーキをお持ちになり、「今はこういこともできる時代なんだねえ。」と皆さんで感心されていましたが、一番驚いていたのはお祝いをされているご本人でした。「私よりも食べるわぁ〜」「俺よりも食ってるよ!」と言葉を掛けられ、食欲が大いにあるミヨ様は笑っていました。「来年の百寿のお祝いも是非、つきだて花工房をお願いします。」とお願いすると「孫やひ孫も含めると人数も多くなるから、早めに段取りしないとね。」とお話をされていました。ミヨ様、これからもお元気で過ごしてくださいね。



◆新町中央新寿会様(福島市)

「みんなで、ゆっくり食事をするのは久しぶりだねえ。」「コロナだったから、家で大人しくしていたもんね。」「見晴らしのいい場所で美味しい食事をするのは、とてもいい気分転換だね。」と楽しそうにお食事をされていました。
コロナ禍で3年以上思うように活動が出来なくても、若い方がキビキビと動かれて、お姉様方のお世話をする姿を拝見し、こうやって地域の活動が引き継がれていくんだなあと感じました。皆さん、お元気で次回も笑顔をお見せくださいね。

◆富士見町会様(福島市)

以前、別の団体で来られた際にうどん打ちを体験された方が「うちの団体でも」とのことで体験の運びとなりました。月産産の小麦「きぬあずま」を使って生地を作り、少し寝かせた後、包丁で切り、うどんに。体験の後の会食では打ったうどんを少し試食し、残りはご自宅へ。ご家族の評判はいかがでしたでしょうか。今度はぜひご自宅でも、うどん打ちに挑戦してくださいね。



◆昭和36年度川俣中学校戊亥会喜寿祝い様

5年8か月ぶりの同級会&喜寿祝い会でした。コロナ禍でなかなか集まることが出来ませんでした。顔を合わせると「年々身長が低くなっているよ」「私は体重が増え続けているわ」などと、お互いに近況をお話されていました。その場の空気はあっという間に昔に戻り、カラオケなど楽しい時間を過ごされたようでした。
また皆様の嬉しそうなお顔にお会いできますよう、どうぞお元気で過ごしてくださいね。再会できる日をスタッフ一同お待ちしております。



←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

突然の大雨。草刈りをしていた人たちが足早に軒下に駆け込んできた。ヘルメットから滴り落ちる雨の雫、ビシャビシャの作業服。勇ましく思う。

ちょっと、わさびさん？

屋根の下でパソコンと向き合う、私たちには嫌な雨でも、植物たちには恵みの雨なのかもしれない…。

おい！ わさび！！

なに？

「なに？」ってなに?? どうしたの变な話し方して…。

いや、表紙のストーリーの「つきはなさん」みたいに行こうかと。そしたら私たちも表紙!!

わさびさんには無理です(T_T) そんな在り来りな入りでは…「才能ナシ!」です。

なにをー!! ツッキーの前号の編集後記も端っこでそろそろ消えまーす!

今回の編集後記わさびさんの番なので、ちゃんと掲載されるか楽しみです♪

そうだった。。。 (汗)

こんな話ばかりしていると本当に掲載なくなるよ!!

では♪では♪今回は?? りんごか? りんご?? 贈答りんご。

違います!! 今回は、「和の職人が創るきのこいっぱいプレートランチ」販売決定!! のお話♪

なにそれ? まさか! 月舘町にある「斎藤きのこ園」さんとコラボして、美味しいきのこを和食の料理人がさらに美味しく調理し、ワンプレートランチとして、花工房で販売するんじゃないだろうなー!

急に饒舌。知ってたの??

知ってた! えらい? ちゃんと情報収集してて、ねえ、えらいでしょ??

知ってたことには驚きですが、偉くはないです!!

褒めないで、ツッキーの番なくなるよ〜。私褒められると伸びるタイプ!

鼻がな。わさびさんは置いて、昨年のハルエばーちゃんの凍みもち定食に続く、花工房 やさい工房コラボ企画第2弾として、11/1 から販売を開始! 予約制で、1日限定15食らしい。

地元応援! 月舘食材 和食料理人 価格は1,100円 なんと税込! 詳しくは、つきだて花工房ホームページ <https://t-hanakobo.jp/> をチェックしてね♪ 10/15 予約受付開始です♪ ご予約はお早めにもー!!

これ、書面なのでクリック出来ないですが、ホームページまたは、店頭チラシをご確認ください♪

ご愛読頂いている、報道に携わる皆様、取材のお申し込み受付中です!!

抜かり無い! でも、見てくれるだろうか…。さておき、加えて♪月舘町産のりんご「サンふじ」ご贈答品のご予約もお待ちしております!

今年度は少し数が少ないみたいなので、こちらご予約はお早めにもー!!

りんごのご贈答品については、事務局さん、載せといて!!

きのこプレートランチ&りんご贈答、楽しみ増えたね。

前半、無駄話が過ぎましたが伝えたいことは伝えられた!? 次回は、凍みもち&凍みもち定食

「凍みもち定食シーズン2」やるのか??

やるでしょ!! タイトルに「シーズン2」は付かないだろうけど (汗)

凍みもちの打合せにいつきま〜す! 読んで頂きありがとうございます!!

では、今回はこの辺で♪ 次回も元気にお会いしましょう!!

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 ~愛情込めて育てた「りんご」を大切な方へ~

贈答品: 月舘産のりんご「サンふじ」
3kg(9玉) ¥2,300
5kg(約16玉) ¥3,200

※10kgも承ります。お気軽にご相談ください。
※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。
※お支払いに関しましては、商品発送後に、別途請求書を送付させていただきます

発送開始: 令和5年11月1日予約受付開始
11月下旬より発送を予定

※天候等により発送時期に変動が生じる場合がございます。

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



秋膳のご紹介



キノコやサンマといった、旬の味覚をふんだんに取り入れた秋のお膳をご紹介します。キノコとモズクを合わせて出汁を効かせた先付け、レモン薫る特製のタレで旬のサンマを香ばしく焼き上げた「旬菜盛り」は、カリッと食感の豆味噌(直売所「やさしい工房」でも販売中)が良いアクセントになっています。醤油と出汁ベースのべっ甲餡でやさしく温かい、白身のカサゴと白菜を交互に重ねた「博多蒸し」や、豆腐にレンコンやゴボウ、ギンナンを混ぜこんだ自家製がんもどきは、だんだん寒くなるこの時期にぴったりの、ほっこり温まるお料理となっています。

中でも調理長イチオンは伊達鶏とヒラタケを、自家製味噌を加えたホワイトソースで焼き上げた「伊達鶏とキノコのグラタン」。トロッと溶けたチーズの中に、ジューシーな鶏肉のうまみとヒラタケの香り、ほくほくのサツマイモと、さまざまな食材の持ち味が楽しめます。

福島を代表する銘柄肉のエゴマ豚、福島牛を追加できるプランや、ほかにもお得なプランをご用意していますのでお問い合わせの上、ぜひご利用ください。

季節の一品

秋鮭のソテーワサビタルタルソース 材料(4人分)



- Aの材料
- 秋鮭切り身 4切れ
 - 塩 少々
 - 白コショウ 少々
 - 小麦粉 少々
 - バター 少々
 - サラダ油 少々
 - サラダ野菜 お好みのサラダで
- Bの材料(ソース)
- マヨネーズ 70g
 - わさび 20g
 - 紫たまねぎ 1/4個
 - 大葉 3枚
 - 塩・白コショウ 少々
 - レモン果汁 10cc

作り方

- Aの鮭切り身に塩を振り、下処理をする。お好みのサラダをカットしておく。
- Bの大葉、紫たまねぎをそれぞれみじん切りにし、さっと水にさらしておく。マヨネーズ、わさび、塩・白コショウ、レモン果汁を混ぜ合わせ、水気を切った玉葱と大葉を加えてよく混ぜる。
- ①で下処理した鮭に塩・白コショウをふり小麦粉を薄くまぶしておく。フライパンに油とバターを入れ、中火より強めの火で切り身の皮目から焼いていく。皮目にしっかり焼き色が付いたら中火位にして切り身を返し、酒を加えてふたをして蒸し焼きにする。
- サラダ、③の焼いた切り身を盛り付け、ワサビタルタルソースをかけて完成。

※今回は旬の秋鮭にしましたが、このソースは鮭だけでなくアジフライやエビフライなど揚げ物にもよく合いますのでお試しください。

きてみ～な

tsukidate

「自転車と泊まれる」簡易宿泊所 「おての里 きてみ～な」オープン!

つきだて花工房近くの旧小手小学校(2020年閉校)がリノベーションされ、簡易宿泊所「おての里 きてみ～な」として10月28日にオープン! 「自転車と一緒に泊まれる宿」というコンセプト通り、3階の宿泊室(10室・定員40名)には全室にサイクルハンガーを備え、愛車と泊まることができます。1階のメンテナンススペースは日帰りでの利用もOK。同じく1階のカフェスペース(営業日限定)ではカロリー補給も。レンタルスペース、自炊室などもご用意しています。サイクリング以外にも合宿や子供会、移住のためのベース基地としてもぜひ、ご利用ください。

宿泊利用料金(1泊)

区分	伊達市内の方	伊達市外の方
一般・大学生	2,200円	3,300円
高校生以下	1,100円	1,650円

※食事は原則として自炊です。

(自炊設備あり・有料)

※アメニティのご用意はありません。

※入浴はシャワーのみとなります。



おての里 きてみ～な

毎週火曜日休館

ご予約・
お問合せ

960-0905 福島県伊達市月舘町糠田字舘山10

TEL024-573-0753 (9:00~17:00)

「好評につきこの冬も開催 味噌仕込み体験」 味噌泊



「これを味わった
ら市販の味噌には
戻れない」とご好
評の味噌仕込み体
験、この冬も開催します。日帰り体験は
お手軽に体験したい方に。リーズナブルに
泊まりながら体験したい方には「味噌泊」
がおススメ。お友達やご家族と一緒に、
おいしいお食事を楽しみながらのんびりと
一晩過ごすのも、たまには良いのでは?
どちらも出来上がり4kgと8kgの2
コース、団体での利用もご相談ください。
早ければ作った年の秋には「手前味噌」を
味わえる味噌仕込み体験、
リピーターの方はもちろ
ん、初めての方も大歓迎、ぜひご利用お待ち
しております。



■開催期間
2024年1月5日~4月28日

■料金

・日帰り/4kgコース 3,500円

8kgコース 6,000円

・味噌泊/4kgコース 11,700円

8kgコース 14,200円

(ともに泊1食付)※料金は全て税込み

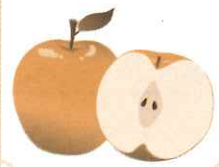
※日帰り体験・味噌泊ともにご予約が必要です。

※2名様よりご予約承ります。

※容器が必要な方は1個8000円(税込)をご用意
いたします。

※味噌泊のお部屋タイプはおまかせとなります。

読者プレゼント! 「つきだてのりんご」 サンふじを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87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。
メ切は令和6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@hanakobo.jp
タイトルに「木もれ日通信87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ずつ
きだて花工房が責任を持って管
理・保管し、プレゼント及び当
館のご案内をお送りするほか、
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
「宵待草」
たくさんのご応募、
お待ちしております!

●若い人たちはタイパタイムパ
フォーマンスを重視するらしい。情
報源に限りがあった十年前に比
べ、現代はネット上に無限とも言え
る情報があふれている。動画のなが
ら見、倍速再生は当たり前だそう
だ。仲間うちで「情弱情報弱者」
とならないよう、彼らは必死なか
もしれない。そう考えてみれば、持
て余す時間のほうが多かった自分
の若い時代はなんと贅沢だったこ
とか。強がりではなく、今の若者た
ちが気の毒でならない。でもそんな
時代を作ってきたのは、つきはな
帰宅途中、ふと車の窓を開けるとい
つの間にか虫の鳴き声が涼やかで
優しい音色に変わりました。ちよつ
と前まで蝉とカエルの大合唱だっ
たのですが、日々の流れが一層早
く感じる出来事でした。〈あか
きこのワンプレートランチ楽し
み!! 和食職人♪期待してるぜ!!
りんごの贈答品もよろしくお願
いします♪かぼちゃのデザートフ
ェア開催!♪ 〈わざび〉
かぼちゃのデザートフェアは無いで
す…。わざびさん1人にするのは危
険だ。危ない危ない。でも今後に期
待♪ 〈ツッキー〉



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!!

11月27日(月)
12月27日(水)
1月26日(金)

11月13日(月)
12月13日(水)
1月11日(木)

休館日 | 11月14日・12月5日・1月9日