

木もれ日 通信

Komorebi Tushin

第88号

令和6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。

ばあちゃん
の春

花を巡る
ショートストーリー

(うわっ! がい! 大人はなんでこんなものを喜んで食べるんだろ) 味噌の香りとあまじよっぱい味のあとを追いかけるようにして広がる強烈な苦み。思わず吐き出したくなるのを何とか我慢して私はご飯を口いっぱい頬張った。

「にがいべ。オレも子供時分にはくわんにかつたもの」
ばあちゃんはニコニコしながら一部始終を見届けるとそう言った。
昼間、ばあちゃんは初めてわたしを山に連れて行ってくれた。陽の当たる場所はポカポカと、日陰や窪みにはべしやべしやの雪がまだ残って、じっとしていると足元から寒さが伝わってくる。風にそよぐ木の葉もない山の中で聞こえるのは、時々聞こえる鳥の声とわたしたちの足音くらいだ。ばあちゃんとはときどき私を気遣うように振り返りながら、ゆっくりと山道をのぼっていく。なんだか家の周りを歩いている時よりもしゃんしゃんしているようだ。

「このへんだったかな…」
道を外れて少し開けた場所に出た。私には見えないなにかを見つけたように、ばあちゃんはある一点を指して歩いていく。
「あつたあつた」
伸ばした手の先にあつた鮮やかな緑色の玉のようなものを摘み取ると、ばあちゃんは私の鼻先に差し出した。「フキノトウ。初物だよ」
鼻先のもの匂いかい、これがフキノトウの匂いか、と思った。なん

だか鼻の奥がキュウとするような不思議な匂い。
「さあ、一緒に摘むべ。今日はフキ味噌つくから」

だんだん目が慣れると、ポツンポツンとフキノトウが顔を出しているのが見えるようになり、それから摘み取るのが楽しくなると、ばあちゃんの腰カゴはあつという間にいっぱいになった。
台所で、刻んだフキノトウを味噌と一緒に火にかけながら、
「フキノトウはな、にがいぞ。ほだけんじよ、このにがいのをくうと、冬の間になまってたからだが目覚ますんだ」

ばあちゃんはしきりにヘラを動かしながらそう言った。フキノトウの、鼻の奥がキュウとなる匂いが味噌の匂いと一緒になって、私はなんだかその匂いにワクワクしていた。それなのに!

*

ビールの美味しさがわかるようになった頃から、私にもフキノトウの美味しさが理解できるようになった気がする。

山を自分の家の庭を歩くよりも達者に歩いていたばあちゃんはだんだんと弱って、今では一人ではほとんど歩けなくなりました。ときどき遊びに行く私のこともよくわからないようだ。フキノトウを食べさせたら、少しは私のことも思い出してくれるかな。



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



◆きらり健康生活協同組合様(福島市)

春にお越しになられたメンバーの一人が、「ポピーの花がきれいに咲いていて良かったのよ」と一緒に来られた方々にアピールして下さり「来年はポピーの季節に来るのもいいかもね」と声がありました。食後は皆様で終活の話になり、奥様の都合がつかずにお一人で参加された方は「家に帰って女房に忘れずに話をしないといけないなあ」と熱心に耳を傾けておられました。

◆福島医療生協霊山支部小石田班様(伊達市霊山町)

お食事前にお風呂に入られ、食後は近辺を散策されたり体操をされたりと、皆さん活発に動かれていて、健康に気を遣われていることが伺えました。「コロナ禍でなかなか揃って出掛けることが出来なかったので、今日はとても嬉しいです」とおっしゃっていました。「新年会も是非花工房でしたいね」とうれしいお声をいただきました。



◆JAふくしま未来ふれ愛グループ伊達すみれ会様(伊達市伊達町)

絵手紙を体験されてから会食をされ、その後はお風呂やゲームを楽しまれました。「久しぶりにみんなで出てこられて良かったし、絵手紙を体験することが出来てダブルで嬉しいです」との声をお聞きし、(いつもと違う経験をしたことで、小さな幸せを感じることができるなんて素敵な生き方をされているなあ)と感心させられた一日でした。



◆中島町会様(福島市)

うどん打ちを体験された後に会食をされたみなさん、会食の際にはそのうどんを少しずつご試食され、太いのや細いのを見つけては「あっ、これオレが作ったうどんかも」「このうどん〇〇ちゃんが切ったうどんじゃねえ」と楽しくお食事をされ「自分でも美味いうどんが作られるんだな!」と感心されていました。「今日の夕ご飯の時はうどんの話ができるな。」ご自分で打ったうどんのお土産に、お話が盛り上がったのではないのでしょうか。



◆レディース松川様(福島市)

以前も体験と会食のセットをご利用いただき、今回は「工房ゆあさ」の一輪挿しを体験されました。湯浅寿夫先生の指導を熱心に聞きながら自分だけの一輪挿しを作り上げていきます。竹と和紙を材料に作る一輪挿しは、上部の透かし彫りがとても落ち着いた雰囲気仕上がり、みなさん満足そうな笑顔でした。



◆霊山生き生きクラブ様(伊達市霊山町)

フクロウリース作り体験の時間を目一杯使って作りたいと、リースの枝に止まるフクロウを思い描きながら、じっくりと松ぼっくりを選び、飾り付けされていました。「大きい方は〇〇」「二つとも小さい松ぼっくりで〇〇なの」と、作品と一緒に物語も出来上がっていきます。ご自宅でも、完成したフクロウたちとの物語を楽しまれていることでしょうね。



←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

わさび

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は、沢山のお客様にご利用頂きまして誠にありがとうございます。

今年も、地元農家さんと一緒に頑張りますので、応援よろしくお願いします!!

さて今回は、やさい工房で新しく販売を開始した、天栄村、鈴木醤油店さんのこだわりのお醤油をご紹介します。

さて、今回は、ハルエばーちゃんの凍みもちについてです。毎年同じと言われようがオススメなので仕方なし!

野菜食べる際に、お醤油は必要不可欠!!そこで、やさい工房が惚れたお醤油「鈴木醤油店 平右衛門」を新しく販売することになりました!!

ハルエばーちゃんの凍みもちですが、今年はちょっと、販売開始が遅れるみたいです。2月中旬頃かなー。

平右衛門ですが、昔ながらの手づくり醤油で、お刺身に、大根おろしに、焼きおにぎりにピッタリの【濃口】と♪

凍みもちの販売開始が遅れるから、花工房とのコラボ商品「凍みもち定食」も今年は3月から!

塩水の代わりに、さらにお醤油で仕込んだ【再仕込】、まるやかな味わいの【甘口】の3種を販売!【甘口】は、限定品ですので売り切れはごめんなさい。

やっぱり、暖冬?の影響で、12月頃は上手く凍みないみたいなんです...。頑張れハルエばーちゃん!

お醤油【平右衛門】3種と、昔懐かしくも新しい。美しく優しい味わいの【しょうゆの飴】を販売

去年は、テレビでも紹介頂いたから、注文が沢山で、あつという間に凍みもちが売り切れとなってしまいました。嬉しいような、申し訳ないような...

会津山塩に続き、必要不可欠な調味料のちょこっと贅沢品♪日頃のご褒美にこだわりのお醤油でお食事♪

今年は、凍みもちの仕込みを少し増やしてくれたみたい♪でも、ハルエばーちゃんお一人で作るの、数に限りがございます。品薄、売り切れは、本当にごめんなさい。

やさい工房の美味しい野菜を、平右衛門【再仕込】で、ジュワッと野菜炒めや、月館町の美味しいお米に【濃口】を塗った焼きおにぎり最高です!!

そんな、ハルエばーちゃんの凍みもちも、2月中旬からやさい工房店頭で販売。凍みもち定食は、花工房で3/1~4/30まで販売予定です。

鈴木醤油店さんのこだわり醤油【平右衛門】は、ハルエばーちゃんの凍みもち定食でも使用予定。

月館町のハルエばーちゃんの凍みもちと、天栄村の鈴木醤油店さんのこだわり醤油のコラボレーション!!

コラボの相乗効果に乞うご期待!!二人同時に話したので事務局さん聞き取り大変でしたな(汗)

それでは、上手くまとまったかな??次回、木もれ日通信 No.89 でお会いしましょう!!

皆様にとって、素敵な一年になりますように♪

つきだてやさい工房からのお知らせ

~【通販:花花まーと】もよろしくお祈いします~

つきだてやさい工房では、【通販:花花まーと】にも出品しております。月館町産のお米や、旬野菜の詰合せ、季節にはさくらんぼや、桃、りんごのご贈答品も♪可愛い組み木でおなじみの月館町の工房「空とぶくじら」特製「組み木の雛人形」や「五月人形」、「オリジナルキーホルダー」なども紹介しております。花花まーとへは右下のQRコードから♪



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
TEL:024-571-1777

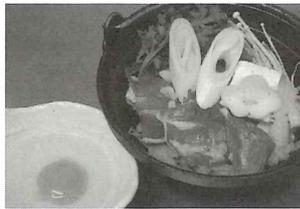
メールアドレス:yasai@t-hanakobo.jp

■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



冬のお膳のご紹介



冬だからこそ味わえる海・山の素材の持ち味が冴える「冬のお膳」からいくつかご紹介します。

地で穫れたヤーコンの小鉢、コリコリ食感が楽しい数の子やふんわり柔らかな白身の鱈にじゃが芋とチーズを組み合わせた焼物、意外に

相性の良いカキ貝とベーコンを取り入れた蒸し物など、今回のお膳も「旬」をふんだんに取り入れた内容となっております。

中でもおすすめは「伊達鶏すき鍋」!

厳しい寒さで甘みの増した地元の白菜、春菊などタツプリの野菜と、しっかりとした味わいの伊達鶏を甘めのタレでぐつぐつと煮込めば、野菜と伊達鶏の旨味がタレに溶けて、ご飯にもお酒にもピッタリな一品に! 調理長一押しです。

また、福島のご当地銘物のエゴマ豚、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

お正月のあまったお餅で美味しいおつまみ!

「餅入りチヂミ」

材料(4人分)

- ・にら 1束
- ・玉葱 1/2個
- ・人参 1/4本
- ・餅(切り餅) 4枚
- ・小麦粉 100g
- ・片栗粉 80g
- ・鶏ガラスープの素 少々
- ・醤油 小さじ1
- ・ごま油 適量



作り方

Bの材料(つけダレ)

- ・ボン酢 60cc
- ・おろしニンニク 少々
- ・おろししょうが 少々
- ・醤油 10cc
- ・刻み葱 お好みで
- ・すりごま 適量(お好みで)
- ・ごま油 適量
- ・ラー油 少々

- ① Bのつけダレ材料を混ぜ合わせておく。(辛いのがお好きな場合はラー油多めに、胡麻やネギもお好みで多めに入れてください。)
- ② Aのにらと玉ねぎは2センチくらいの長さにカットし、人参は細めの拍子切りにする。

他の小麦粉などもボウルに合わせ、切った野菜を混ぜる。餅はレンジなどで温めて柔らかくし、お好みの大きさにカットしておく。

- ③ フライパンにごま油をしき、②で合わせたものを焼く。弱火でじっくり片面を焼き、焼目が付いたら返してカットした餅を並べる。もう一度返して、さらにじっくりと焼いていく。

- ④ 火が通ったらお好みのサイズにカットし、盛り付けて出来上がり。

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)

2月26日「スイーツハーブティータイム」スイーツにお勧めなハーブ・セルフクックハーブスイーツ

3月25日「ハーブ栽培アップデート編」ハーブ更新・改善・再生・メンテナンステクニック! シーズンスタートのハーブ寄せ植えづくり

※予定は変更となる場合があります

2024年の 味噌仕込み

1/5～4/28開催

「まだ」の人も「また」の人も

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体験する「味噌仕込み体験」を今年も開催します。自家製ならではの味と満足感をぜひ味わってください。おトクにお泊まりもできる体験付き宿泊プラン「味噌泊」もご用意しています。

スタッフが昨年仕込んだ味噌も食べごろになってきました

料金表	4kgコース	8kgコース
体験のみ	3,500円	6,000円
宿泊付	11,700円	14,200円

- ・ 宿泊料金はお一人様1泊2食・体験付の料金です。
- ・ 料金は税込です。
- ・ 2名様よりご予約承ります。(ご予約が必要です)
- ・ 容器が必要な方は別途800円でご用意いたします。



「家族・ご友人との暖かな語り合いを」 冬暖燗プリン

つきだて花工房では二月二十九日まで「冬暖燗プリン」を販売中です。福島県産牛のすき鍋と炊き立てがうれしい釜飯の和食膳付き宿泊プランは、女性にはスキンケアセット、お子様にはソフドリンクサービスのお値打ちプラン。左党の方にはプラスお一人様二、四〇〇円で飲み放題セット(五名様より)もセレクトできます。寒い季節を温かいお料理と暖かい人たちと一緒に。

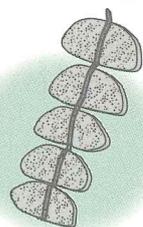


※一泊一食付き・税込
 <料金> 大人二、〇〇〇円・小学生六、二〇〇円
 <その他> 二名様よりご予約承ります／お部屋タイプはおまかせとなります。

きてみ〜な
 Cafe スタンド 販売

十月にオープンした「おての里 きてみ〜な」ではご宿泊などのお部屋利用の他、土日祝日はカフェも営業しております。また、毎月最終土曜日はCafe753(なごみ)さんのベーグル各種とワンプレートランチ、最終日曜日はCANDY・DO(キャンディドゥ)さんのカップ入りパンケーキ各種を数量限定販売。他にも花工房特製のシフォンケーキやチーズケーキなど、「ほつ」とできるスイーツやドリンクを取り揃えてお待ちしております。ぜひお立ち寄りください。
 <営業>毎週土日・祝日 午前十一時〜午後二時
 <お問合せ>電話〇二四一五七三二〇七五三三

読者プレゼント！ 「つきだての手作り 凍み餅」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88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6年4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寺鐘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88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「フキノトウ」
 たくさんのご応募、お待ちしております！

〇 今年元日から北陸地方を大地震が襲った。被災地に何かできないかとは思いますが、彼の地が混乱を極めている今、私たちにできることは確かな機関を通じて募金、そして、平常通り暮らすことで経済を回すことだろう。このようなことが起きると自粛ムードになりがちだが、復興には莫大な時間とお金が必要なのだ。先行きの不安はあるが、今は間接的にでも支えて、いつか彼の地を観光で訪れたい。かつて我々がそうやって支えられたように。
 <つきはな>
 〇 年を重ねるたびに日々の流れが早くなります。一日一日を大事に。出来たら健康に過ごしたいと願う日々です。
 <あか>
 〇 凍みもち販売開始が待ち遠しい！今年も花工房とコラボ！「ハルエばーちゃん」の凍みもち定食「楽しみだ」
 ツッキーは打合せで大忙し！私は、味見専門！役割分担完璧です！！
 <わさび>
 〇 お醤油の販売開始が楽しみです！！一家に一本こだわりのお醤油が必要ですか？！
 <ツッキー>



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!!

2月24日(土) 3月25日(月) 4月24日(水) 2月10日(土) 3月10日(日) 4月9日(火)

休館日 2月13日・3月5日・4月9日