

木もれ日通信

Komorebi Tsushin

第90号

令和6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。

オレンジシャーベットの花

花を巡る
ショートストーリー

あの頃はまだ砂利敷きで、たまに車が通ると土埃が舞うような道はすっかり舗装され、道路沿いの家並みもほとんどが現代的になった。おばちゃんも店番をしていた、夏はよくアイスを買った駄菓子屋もいつの間にか普通の住宅になっていた。そんな懐かしいような見慣れないようなかつての通学路を、ぼくたちは肩を並べて歩いた。

「〇年生の担任のS先生は…」

「…そうそう、そんなことあったよね」

「実は去年里帰りしたときに偶然会ったよ」

「えーホントに?」

「先生まだオレのこと覚えてたよ」

「へえ、すごい記憶力。ワタシなんて、人の顔が覚えられなくて。とてもじゃないけど先生にはならんによ」小学生の頃の話題で盛り上がりながら、あの頃のように家路をたどる。

不意に遠くでひぐらしが鳴き始めた。その声はほかのひぐらしの鳴き声を呼び起こしながら近づくこと一瞬静かになり、またさざ波のように寄せては返す。

ぼくらは前を向いたまま、ときどき笑い声をあげながら歩いた。後ろで組んだ彼女の手をどうやって自分の手につなごうか、ぼくの頭はそのことでいっぱいになっていた。

「あれ、なんかきれいな色の花」

突然、彼女が指さした先には、駄菓子屋で売っていたオレンジシャーベットみたいな色の、スカシユリのような花が、草むらの中にとどこどころ咲いていた。

「ほんとだ、なんかうまそう」
なんとなく、「糸口」を見つけたような気がして、ぼくの声は無意識に弾んでいた。

「ヤダ、なんで食べ物のよ」

「あんな色のアイス、駄菓子屋で売ってたべした。まるい、ミカンみたいな容器に入ってる。子供のころ大好きだったよ」

「なんだって、くいしんぼだこと」

おどけながら、ぼくが望んでいたその手で彼女は髪をかき上げた。一瞬、その左手の薬指に光るものが見えた。

「あれ?結婚…したの?」

「あ、うん。4月に…まだ式は挙げてないんだけどね」

都会の言葉に戻った彼女は、目を伏せて照れたように笑いながら、その指輪を右手の指でいとおしそうに撫でた。

「そっか、よかったない。おめでとう」

ぼくはそれだけ言うのがやっとだった。

「ありがと」

夕日が当たった彼女の笑顔がそれ以上に輝いた。

「じゃ、わたしここで。元気だね」

「うん、元気で」

彼女は分かれ道を、また後ろに手を組んで歩き始めた。

寄せては返すひぐらしの声のさざ波のなか、ぼくは立ちすくんだまま、彼女の後ろ姿を見送った。視界の端にオレンジシャーベット色のヤブカンゾウがぼんやり見えた。



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



◆水彩画朋友様(福島市)

水彩画の先生を囲んでのご会食でした。生徒の皆様はとてもお元気で、出掛けた時など機会を見つけてはスケッチをされたり、日々の生活のワンシーンをスケッチされたりと、絵になる場面をとらえる感性が研ぎ澄まされていますよね。食後はコーヒーを飲みながら懇談をされたり、花工房の周辺にスケッチに出掛けられたりと、楽しそうに過ごされていました。花工房で描かれたスケッチが仕上がりましたら、ぜひ拝見したいですね。

◆駅前サロン様(南相馬市)

交流館もりもりのクラフト体験(森のキャンパス)と花工房の会食がセットになっているコースをご利用されました。作品の出来栄に皆様満足されて喜ばれていました。食事「美味しい、美味しい」と召し上がられ、和気あいあいと会話も弾み、楽しい時間を過ごして頂けたようです。



◆加藤善正様米寿のお祝い会様(月舘町)

善正様の米寿(88歳)のお祝い会でした。黄色いちゃんちゃんこと大黒頭巾を身につけた善正様と皆様との記念写真を撮らせていただきました。お子様ご家族に囲まれて、善正様はとても嬉しそうでした。お子様やお孫様からはプレゼントが贈られ、お食事が進むとお祝いの言葉が皆様から寄せられ、久しぶりに顔を合わせられた方々もいらして、お話も弾んでいました。

◆福島医療生協飯坂支部様(福島市)

懇談会を兼ねたお食事会で、色々意見交換などもされ、和やかに過ごされていました。ご来館の時は雨でしたが、お帰り際には雨も上がり、「お天気がいいと気分も良いわね」との言葉に皆様が頷いておられました。これから天気の良い日は気温が高くなる日が増えてきます。どうぞお身体に気をつけてお過ごしくださいね。



◆大森第一区ボランティア部様(福島市)

「元気にされていませんか?」「お陰様で」という会話が聞こえてきたので伺ってみると、多くの皆様が参加された会食は久しぶりとのこと。「普段、食べられないようなお料理が食べられるのは幸せだね」「皆で食べると料理が更に美味しくなるね」と、会話が弾んでいました。お帰り際には「楽しくてあっという間に時間が過ぎた」とおっしゃっていました。

◆慶河苑町内会高齢部様(福島市)

「うどん会食プラン」をご利用頂きました。うどん打ちが始まってからは皆様の連携が素晴らしく、滞りなくうどんがお持ち帰りパックに収まっていきました。うどんを寝かせている合間に記念撮影。視界にはまだ咲いているポピーが入ります。口々に「楽しかった〜!」と笑顔でお食事に行かれました。



←最旬情報をお届け!
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 ～だんわ～



わさび

みなさんこんにちは!

ツッキー



2024年苗市も無事終了!! 沢山のご来場
ありがとうございました!!

753(なごみ)さんのペーグルと、+2とまり木さん
のワッフルはどうだったの?

大人気で、早々に完売(汗) お買い求め頂けなかったお客様
ごめんなさいm(_ _)m

もりもりハーブ教室の瀧田先生のハーブ苗とかグッズも
良かったよね♪ 来年も出店頂こう♪

お願いしてあります(´ω´)ゞ

ツッキー、仕事が早いね～!さすが宣伝係長!

まだ、係長なんですね(汗) そろそろ課長に…
宣伝係長ってあんまり聞かないような～

では、本題へ♪ 桃か? 贈答品の桃なんだろう?

無視ですね。慣れてきましたけど無視なんですね(涙)
桃は、右の囲みをご覧ください(。_。)

あれ? 桃じゃないの??

贈答品の桃は、大丈夫!! 品質も大丈夫!! って
農家さんが言っていたから心配無用♪

宣伝も、事務局さんやってくれるから大丈夫!!

では、なにを??

今回は、本格始動した花工房とのコラボ企画
「きのこいっぱいプレートランチ」!

と、斎藤きのご園さんのきのこの詰め合わせ
ご贈答品を先行先行先行告知!

早くない?? 先行つけければいいってもんじゃない!!

きのこ詰め合わせのご贈答品は、今年からの販売なので皆様に
少し紹介して、ちょこっとでも記憶に残して頂ければ!!

了解!! ではよろしく!! コラボランチ、Season2!! 楽しみ♪

花工房とのコラボランチは、11/1～販売開始予定!!
「きのこをいっぱいつけたプレートランチです。
お値段は、〇〇〇〇円なんと税込み!

いくらなの?? (汗) 贈答品はいくらで、何種類あって、
どんなきのこが入ってるの?

え～っと、あれとあれとあれが詰め合わせで、たしか…、●●●円

何?? 聞こえないけど! さては、なににも決まって無いんだな!!

お察しの通りで(汗)でも『やります!!』『やると思ったらやります!!』

いつになく、熱い。熱いぞツッキー。
夏場の熱い羊はちょっときついぞツッキー!!

羊ですけど(汗)と、いうわけで、斎藤きのご園さんに行ってきたー♪

そこから!? まさかそこからなの??

そうですが、何か?? あっ、事務局さん、
月館町自慢の桃各種の宣伝よろしくね♪

「よろしくね♪」じゃなくて…。
私がツッコミ役になってるけど今後大丈夫かなーと。

そこ!! 気になるところはそこですか!

はい。ともあれ、ツッキーを信じて、「月館産きのこの
ご贈答品ご家庭用もあるよ♪」乞うご期待!!

「ご家庭用もあるよ♪」は、本当??

いや、知らない。でも、その方がみんな喜ぶよ♪
美味しいきのこお家でも食べたいもん。

そうですね! 乞うご期待!! 木もれび通信 No.91 も乞うご期待!

では、No.91 でお会いしましょう。

熱中症に気を付けて! こまめな水分補給を!

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、贈られて嬉しい月館産の
桃各種。固くて果汁が多い、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 月館産の2Kg(6玉) ¥2,800
3Kg(約10玉)¥3,500
5kg(約16玉)¥5,200



*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 令和6年8月上旬
(天候等により発送時期が変動する場合があります)

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

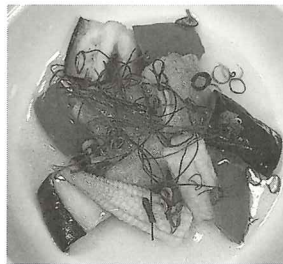
メールアドレス:yasai@t-hanakobo.jp

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



いよいよ夏本番。素材の旨みを引
き出しながら、さっぱり味に仕上げた
夏のお膳で暑さを乗り切りましょう。

もずくとろろを組み合わせた先
付けは、かつおだしを効かせたたれ
でのど越しさわやかに食欲を刺激す
る一品です。伊達鶏ときゅうり、ミョウ
ガを梅肉で合わせた小鉢は、それぞ
れの素材の食感と梅肉の風味がスタミナ回復にピッタリ。そして今
回の一番のオススメは「伊達鶏唐揚げと夏野菜」です。カラッと
ジューシーに揚げた伊達鶏もも肉にズッキーニやナスなどたっぷ
りの夏野菜を添えて、特製の塩ダレ餡をかけてお召し上がりいた
だきます。月替わりの自家製釜飯も楽しみ。

また、福島牛のローストビーフが味わえる期間限定の夏プラン
などもご用意しておりますのでぜひご利用ください。

季節の一品

夏の野菜をソースにしてみました!

豚肉のソテーと夏野菜のソースかけ

材料(4人分)

材料A

・豚ロース肉(スライス100g)
…4枚
・塩・白こしょう…少々
・小麦粉 ……少々
・油 ……適量
・サラダ
…お好みのもので。

材料B

・きゅうり…1本
・ミョウガ…3本
・ナス ……1本
・ズッキーニ…1/2本
・大葉…5枚
・ショウガ…1/2個
・かつお節 ……20g
・市販のまるやか酢…150cc
・白だし ……20cc
・うずくち醤油…少々
・めんつゆ ……20cc
・砂糖 ……大さじ1
・がごめ昆布 ……20g

作り方

- ①Aの豚肉は脂身と肉の境目に包丁を
入れて筋を切り、塩・こしょうをふって
小麦粉を付けておく。
- ②Bの野菜を細かくさいの目に切る。昆
布は水で戻し、細かくカットする。調味
料を合わせておく。
- ③②の野菜と昆布、調味料を合わせて冷
蔵庫で1時間おき、味をなじませる。
- ④①の豚肉をフライパンで焼き、サラダと一緒に盛り付け、③の夏野菜ソースを
かけて完成。



*お肉だけでなく、白身魚のソテーにも合います。アツアツのご飯にかけても!

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26日「アウトドアとハーブ」ハーブで夏ばて対策・ハーブ&スパイスカレー

9月30日「ハーブで芋煮会」大鍋、大皿、ボリュームミーな料理に向くハーブ・ハーブソーセージ

10月28日「ハロウィンハーブ」いにしへのハーブ・ハーブリース作り

*予定は変更となる場合があります



「おての里きてみ～な」ご利用ガイド



「自転車と泊まれる宿」おての里きてみ～なは、サイクリストだけでなく、スポーツ合宿や子供会・育成会等での宿泊体験など、お住まいの地域に関係なく、幅広い皆様にご利用いただける施設です。また、土日祝日はカフェも営業中。カフェでは軽食やスイーツ、ドリンクなどをご用意、お友達とおしゃべりタイムや立ち寄りなどでもご利用いただけます。

【ご利用例】

- 子供会でお泊まり体験：〈食事〉調理室で自炊※〈アトラクション〉ピザ焼き体験※
- スポーツ少年団の合宿：〈食事〉調理室で自炊※〈アトラクション〉流しそめん体験※
- 相馬方面へサイクリング：〈食事〉きてみ～なに注文 ※〈夕・朝食〉

※調理室使用料、アトラクションの体験料金、注文の食事料金は別途

営業案内

宿泊定員40名(1室4名×10室)

【設備】シャワー・ランドリー・調理室等

【宿泊料金】伊達市内の方 ¥2,200 伊達市外の方 ¥3,300

※高校生以下はそれぞれ半額

【お食事】自炊は面倒...という方にはお食事をご用意いたします。

- 夕食 (¥2,000/2名様より)ハンバーグ・チキンカツ・チキンカレー
- 朝食 (¥1,100/5名様より)

●ご予約はお電話・ホームページから●



TEL 024-573-0753

<https://www.kitemina.com/>



カフェ営業中

土日祝日 11:00～14:00

テラスのある明るい店内で、給食風ランチや伊達鶏カレーバーガー、手作りのタルトやチーズケーキなどをお楽しみいただけます!



..... メニュー(一部)

揚げパン付き給食ランチ	¥980
大人の給食ランチ	¥980
伊達鶏カレーバーガー	¥750
カップデザート	¥420
手作りフルーツタルト	¥450
コーヒー	¥350
ハーブティ	¥300

※一部テイクアウトできます

手作りフルーツタルト



揚げパン付き給食ランチ



カップデザート



夏旅プラン

エアコンが効いた室内でのデスクワークが多い現代。体には快適でも、外との温度差に体が悲鳴を上げているのでは? たまに里山の自然の中を散策すると、滞っていた血液が体中を巡り、汗とともに日頃の疲れが抜けていきます。

すつきりしたところで、夏季限定さつぱりブレンドの花工房のハーブ湯に手足を伸ばしてゆっくりにリラックス。運動や入浴でしっかり汗をかいて暑熱順化すれば熱中症のリスクも軽減できるかも?

さつぱりした後は「夏旅プラン」の特別料理「福島牛の冷しゃぶ」がついた和食膳で栄養補給。月館の米を使って炊き立てを味わえる釜めしも大好評! 5名様以上のグループなら飲み放題もおトクです。

つきだて花工房の夏旅プランは8月31日まで。特にお盆過ぎはゆったりご利用いただけます。

●料金

大人 11000円

小学生 6200円

(ともに1泊2食付き)

●特典

大人の方にはウエルカム

ドリンクを、お子様には夕食時に

ソフトドリンクを1杯ずつサービス

●飲み放題

お一人様 2400円 ※5名様より

●その他

・2名様よりご予約承ります

・2日前までにご予約ください

・お部屋タイプはおまかせとなります

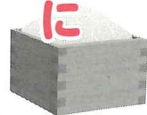
・表示の料金は全て税込です



読者プレゼント!

つきだての新米を3名様に

※作況によって新米をご用意できない場合は他の品に代えさせていただきます。ご了承ください。



編集後記

◎「年々歳歳花相似歳歳年年人不同」日本で奈良時代が始まるうかという頃に唐で読まれた詩の一節で、漢文の授業で記憶にある人もいるだろう。毎年花は同じように咲くところがあるが、実際に育ててみるとなかなかそうはいかない。気候、土壌、肥料... 様々な要因で良い年もあれば悪い年もある。今年はポピーが2週間以上早く咲いたが生育はいまひとつ。冒頭の詩の作者なら「コトもわかるだろうか。」

◎先日、我が家の軒先にとっくりをひっくり返したようなモノが... よく見るとスズメバチの巣だったのですが、一匹で黙々と作り上げた姿に思わず見入ってしまいました。危ないので、夜にこそり撤去いたしました。(汗) あか編集後記に伏線を張ります! 今後の編集後記を楽しみにしてください。『羊王にわたしたしもある!!』今日、月曜日♪帰って読もう♪毎週月曜日の楽しみです。『わさび』

◎わさびさん... きつと、月曜日だから、影響を受けただけで伏線ないと思います。悪しからず... 羊王って、羊毛なら出来るな。字似てるし。出来るというか... もふもふだな。

◎「ヤブカンゾウ」

◎今回のキーワードは「ヤブカンゾウ」

◎お待ちしております!



休館日 8月20日・9月10日・10月8日



月の明かりで疲れた心を癒したい。いまますカレンダーにチェック!!

8月20日(火) 9月18日(水) 10月17日(木)

8月4日(日) 9月3日(火) 10月3日(木)