

森の民話茶屋通信

Vol.19

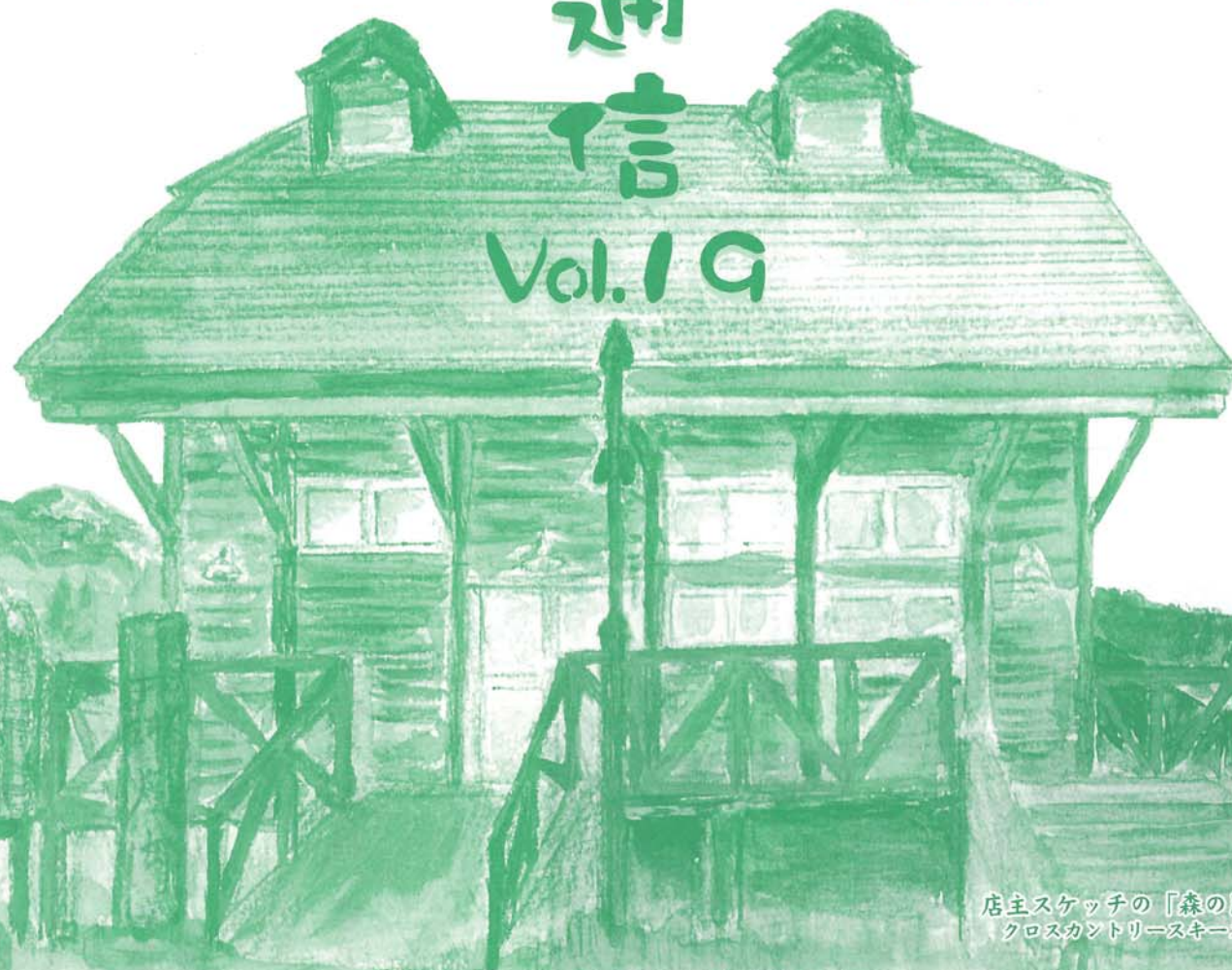
『ふるさとの民話とふるさとの森をつないで…』



フォレストパークへの道がより見えるようになりました。



村が古い水タンクを整理して下さってスッキリ!!



店主スケッチの「森の民話茶屋」
クロスカントリースキーステーション

ハーレーダビッドソンご一行様のこと



平成18年度の営業も終わった11月12日の日曜日、先の10月にご利用頂いた埼玉県の旅行会社からの再度の予約で25名のお客さまを迎えることになりました。

10月の折、お客さまを初めとして添乗員や運転手さんにも大好評だったので是非に、又お世話になりたいとの事。メンバーの方々と相談の上、引き受けることになったのです。さて当日は、初めての小雪が舞う寒い日になり、ストーブを焚き、つくたての餅を用意して到着を待ちました。

お陰さまで今年度も11月5日(日)で盛況の内に一般の営業を終え、後は予約の分だけを賄うだけになっていました。でも店内に明かりが点いていると、終了したことを知らない方々が次々に訪ねて下さいます。その日も何人かお断りをしていました。

ご予約頂いた時間に、外にバイクの止まる音が聞こえました。それも一台ではなく聞こえましたから、お断りしなければと思い、外に出ました。バイク3台から降りたのは、革の上下も勇ましい若くはない(と思われる?)男性三人です。バイクもただのバイクではないこと、いわゆるハーレー・ダビッドソンであることが私にも分かりました。

「すみません。今年はもう終わったんですよ。来年春から、又始めますから…。」の私の言葉に重ねるように「お世話になります。」との返事。信じられないままに、「もしかして、埼玉からですか?」と聞くと、「そうです。」との答え。「間もなく、みんな来ますので…。」と続けました。

実は、旅行会社から、到着時間と人数しか聞いていない素人店主は、驚いてしまいました。それからが大変でした。

次々に到着するハーレーは、何と22台。悪天候の際のレディースの為に乗用車2台、駐車場一杯になると同時に店内も一杯になりました。何しろ黒の革ジャン軍団は今流行の「ちょい不良(わる)オヤジ風」、寒い風の中を走って来たのですから声も大きい。

一瞬にして私たちはテンテコ舞い。でもメンバーの方々のお力で、準備万端整えられていたので先ずは「いただきま〜す。」もそこそこに食事に。

その日の献立は、「さんぴらごぼう」「ほうれん草のおひたし」「茸、南瓜、ピーマン、なすの素揚げ」「煮豆」「酢の物」「おにぎり」「自家製味噌の具だくさん味噌汁」「漬物三種、たくわん、ヤーコンの粕漬、なすのビール漬」「つくたてのじんだ餅(勿論新米、豆)」「滝から引いた水で煎れたコーヒーか抹茶」です。

店のコンセプトやお膳の説明をしようとする、幹事らしい人が「お〜いっ。静かにしろっ!」と言うや否や、サァ〜ッと静かになり、さすがに統制がとれていることに感心します。

食後のコーヒーの後にお話を…とのこと。いくつかの福島ならではの「民話」を語る。民話を聞くみなさんの真剣な眼差しに、ハーレーと民話を「異文化」と勝手に思い込んでいた私は、大きな思い違いをしていたことに気づきました。みんな懐かしいふる里への思いは同じですものね。

「現在(いま)の事もやがては昔話になるんですよね」と前置きして最後に「クロネコヤマトの宅急便」の話をして、安全運転をお願いしてお別れとしたのです。

日の丸の小旗を風になびかせてハーレーダビッドソンのご一行様は山を下りて行きました。「パープーッ」「パープーッ」と…。嵐のように去って行きました。

MAP



おめでとう



この間、教育、文化、産業活動など各方面にわたりご尽力された、後藤店主をはじめとする役員の皆様方、そして本会を支えてこられました多くの関係各位に深甚なる敬意を表する次第であります。

『森の民話茶屋』がオープン八年目を迎えられますことを心からお慶び申し上げます。また、ふるさと大玉村の新しい地域情報の発信基地として、今日まで活躍いただきましたことに対し深く感謝申し上げます。

『森の民話茶屋』八年目を迎えます

平成十二年、『森の民話茶屋』と染め抜いた藍染の暖簾（のれん）が仕上がり、来た時の嬉しさを私たちは忘れることが出来ません。それは、夢が現実になった瞬間でした。

深い藍色は、味わいのある字体で『森の民話茶屋』と白く染め抜いていて、それを二階の窓から下げると、木造りのロジ風建物、何とも時代の先端を行く『和風モダン』の雰囲気、私たちに変わった瞬間でもありました。

私たちの願い、小さくても全国に此処だけの事業をしたい、物の豊かさや金銭だけの豊かさではなく、心と感性の豊かさを、人や家族の絆、健康の大切さを伝える事業をしたいという願いの『森の民話茶屋』のスタートでした。

あの日から早いもので、今年、平成十九年春、八年目のスタートになりました。お陰さまで、村内、県内はもとより、遠く埼玉、千葉、東京などから大勢のお客さまにお出で頂ける店になって来ました。つくづく『継続は力』だと思えます。お客さまは、口々に「大玉村って凄いい所ですね。女性がこんな

村の特産品と地元の伝統料理を再現・提供し、併せて当地方に昔から伝わる「ふるさと民話」でもてなすという手法で、新たな食文化の創造と一期一会をテーマに積極的に取り組まれ、二〇〇一年の「うつくしま未来博」を契機に、広く県内外にもその名が知れわたり、本村地域振興にも多大なるご貢献をいただいております。あらためて衷心より厚く御礼申し上げます。『森の民話茶屋』が今後ますます躍進されますことと、会員各位のご健勝ご活躍をご祈念申し上げお祝いの言葉といたします。

平成十九年四月

大玉村長 浅和 定次

元気に頑張れるよう応援してくれるなんて、素晴らしい！」と感想を述べてお帰りになります。「美味しかった。」「素敵なお話でした。又来ますね。」と、残された言葉に励まされ今日があるのだと思います。

これからも、新しいメンバーも増やしながらスタッフ一同真心を込めて「おもてなし」をして行く、温かい癒しの場になります。うと決意を新たにしています。皆さま方のご来店を心からお待ち申し上げます。八年目の挨拶と致します。

店主 後藤 みづほ



8年目!!
フタツツの
またがいな
気持です♡

タンポポ

愛情いっぱい
手作り料理で
おもてなし
します。

お平伝
お平伝
お平伝

八年目を迎える
元気でいたいと思えます
今年も皆様
お生さすお待ちしています

コハコハ

今年も美味い
ご馳走を提供致し
ます。どうぞお越し
下さい。お待ちしております
赤田栄子

イラスト/片野

朝とり野菜の手伝い
料理とおいしい水で、どなた
でもお楽しみいただけます。
スタッフ一同 お待ちしています。
ハッピーな一日をお過ごしください。
川名トク子

アカツメウサ

小鳥のさえずり
自然の音に身をまかせ心地よさを
味わいにお出で下さい。
八年目を迎える茶屋で、中々
美味い料理や、お茶と味わって
いただき、昔話まで聞かせて
お待ちしております。
橋本 俊子

民話茶屋お楽しみレシピ 『花豆の煮方』

- 花豆の煮方
- ① 豆は洗って、たっぷりの水にひと晩つけます。
 - ② 翌日、つけ水のまま、強火で煮ます。
 - ③ 沸いたら、中火に下げます。
 - ④ たっぷりの水を入れ、弱火で煮ます。
 - ⑤ やわらかくなったら、砂糖を加えて味つけします。
★ワンポイントアドバイス★
砂糖を入れる時、水はひたひたまで!
 - ⑥ 最後に、塩をひとまみ入れ、弱火で20分くらい煮たら、火を止めます。
- 赤田栄子

茶屋の写真館



東京からご来店くださった詩人の黒須先生と記念撮影。

おそてなしは真心と笑顔 いっぱいに...

大玉村保育所のお友だち。楽しいお話に大笑いの40分でした。