



花物語通信 8月号 2018年 NO.52

- * 〒383-0041 中野市岩船 424-3 (西友前)
- * TEL 0269-23-2380
- * FAX 0269-23-2387
- * E-mail hanaippai1187@gmail.com
- * 営業時間 午前9:00～午後6:30
(日曜・祝日は6:00閉店)
- * URL <http://hanaippai.net/>

今月の臨時休業 8月14日(火)、15日(水)

暑中お見舞い申し上げます

炎暑ことのほか厳しい中、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。記録的猛暑で体だけではなく、気持ちも萎えてしまいそうです。どうぞ、ご自愛くださいませ。

むしむし、じとじと過ごしづらい日本の夏ですが、暑さと向き合う暮らしの中にある何気ないもの。青々とした穂先が風に揺れる田園風景。食卓に並ぶ太陽の恵みをたっぷり浴びた夏野菜。耳に優しく響く風鈴の音。昔ながらの蚊取り線香の香り…。いつまでも大切にしたい日本の夏の風情です。

もうすぐ、お盆です。ご先祖様を大切に思い、故人様の好きだった花を飾ってお偲びください。

花のある暮らし ～花の魅力を伝えたい～

厳しい暑さの続く毎日、今回ご紹介するのは波の音が聞こえてきそうなブルーの花『デルフィニウム』です。優しい水色から深い青色まで、バリエーション豊かな花色と、7月号にてご紹介したトルコキキョウと合わせて飾りましょう。目にも涼やかなブルーの花で心も身体もクールダウン。夏のインテリアにお勧めです。

一方、季節の鉢花としてお楽しみいただけるのは『アンズリューム』。花の形が



Anthurium

ハート形で、ハワイでは愛の告白に用いられることから『愛伝花(あいでんか)』という別名があります。夏の季節は成長期なので窓越しの日の当たる場所に置くと幾つも花を咲かせます。気温の変化や環境に順応性があるので管理も比較的簡単で年中飾っておける優れたもの。花も葉も切り花として楽しめるので、ご家庭に一鉢、いかがですか。



Delphinium

お盆特集

今年もお盆の季節がやってまいりました。

お墓に生花を飾れない、お供物は持ち帰る、ろうそくの炎は電池式…等、時代の変化に伴いお盆のお墓参りも様々な変化がみられる時代です。近年、ご自宅に置かれる『お仏壇』も家具調のシンプルなデザインのもの主流とか。

そこで今回は**お仏壇の中に飾れるプリザーブドフラワーアレンジ**のご提案です。従来のクリアボックスから、カプセル型のお供えプリザーブドフラワーアレンジ。生きている花をそのままドライ加工し着色した花々は、仏様に手を合わせるたびにこちら側も癒されます。

もちろん**恒例のお盆花特別販売も開催**いたします。涼しい店内で故人を偲び、思い思いのお花を選んでみてはいかがでしょうか。



【愛シリーズ】

只今研修中 「はじめまして、堀真樹です！」



6月より新しく仲間入りさせていただきました。この度、お花の仕事に就かせていただき、まだ日が浅いながら、いろいろなお花やお客様との出会いに、日々感謝の気持ちでいっぱいです。

私自身、幾度となく花に心を洗われ癒され、時に励まされてまいりました。何も語らない花から教えられることがたくさんあります。喜びや悲しみ、感謝や愛情、様々な想いを花はそっと伝えてくれる存在です。そんな不思議な力を持つお花を通して、お客様それぞれの想いを伝え、癒され、笑顔になれるお手伝いができたらと思っています。

まだまだ至らない点も多くございますが、お気軽にお声を掛けていただければ嬉しいです。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

暮らし彩時記 ～葉月の章～



8月7日 りっしゅう 〈立秋〉

暑い夏の折り返し時期ではありますが、暦の上では秋の始まりです。夏を彩る花木の代表とも言える「槿(むくげ)」。朝に開花して夜にはしぼんでしまうことから、「槿 一朝の夢」と詠われるほど儚く涼やかな花です。槿は韓国の国花としても知られています。

8月23日 しよしよ 〈処暑〉

「処暑」とは、暑さが終わることを意味します。朝夕には涼しい風が吹き、心地よい虫の声が聞こえてきます。晩夏から初秋へと季節は移ろいゆきます。(記 吉田智子)

ワイナリー紹介



近頃ワインがおいしい季節になりましたね。信州は果物の産地、県下各地で優良な果実をもとにワイン作りも盛んですが、今回は山里深い“日本で最も美しい村”連合である、上高井郡高山村で創る信州たかやまワイナリーをご紹介します。

標高差1,600mの傾斜地を活かし、ワインに向くブドウ作りの村民たちが集まり丹精込めて栽培、それぞれの個性が輝く味わいのワインは、地元の方言で知られる「なっちょ(どうだい?)」と命名され、特に暑い今年の夏には最適な爽やかなテイストのワインに仕上がっています。

当店ではつい最近ワイナリーの醸造責任者取締役である鷹野氏をお招きし、様々なエピソードと共にワインを愉しむ時間を設けさせていただきました。

販売先は村内と近隣の酒店のみという、まだまだ希少価値の高いワイン。ぜひ一度味わってみてはいかがでしょうか。



編集後記

平成30年7月豪雨により被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

平成最後の夏に、平成最悪の事態になってしまったことは非常に心が痛みます。自然の中で起こる災害の怖さ。普段は穏やかで静かな自然が、天候や地震などによって私達の生活に牙をむいて襲ってきます。自然災害の前では、私達は無力です。万が一に備えて物だけではなく、知識や意識を備えることも大切です。何事もなく1日を終わられること。何よりも幸せなことです。(吉)



MOKO ちゃんのお
ほっとひと息ティーブレイク
簡単スイーツrecipe

甘酒わらび餅



【材料(2人分)】

片栗粉 50g
甘酒 150cc
水 150cc
きな粉 適量
黒蜜 適量

【作り方】

- ①鍋に片栗粉、甘酒、水を入れて中火にかけ、よく混ぜる。固まってきたら、弱火にして更に混ぜる。
 - ②半透明になり、まとまってきたら火からおろす。
 - ③食べやすい大きさにスプーンですくって、氷水を張ったボウルに入れる。
 - ④冷えたら水からすくい取り、器に盛って、きな粉と黒蜜をかける。
- ※飲む点滴、飲む美容液と言われる甘酒。からだに優しいスイーツをどうぞお試しください。