



栃の木からの手紙

2012年 12月号



ノアの方舟を連想させる様な11月の天候の中、収穫・畑作業をなんとか出来る方法で終了させ、愈々今年もあと1ヶ月程。

1日が本当に24時間あったのか？1年が365日あったのか？と考えてしまう様な、年々早くなる時の流れ。

生きている地球という船に乗っている分には、殆ど気づかない外界の様子。地球自体、宇宙という大海原を猛スピード（時速11万km）で疾走する方舟。見えるもの感じられるものが全ての私達。でも、見えない心を誰もが信じて宿している…。

7日：大雪

10日：世界人権デー 1950年国連で制定

13日：新月（朔）：旧暦 11月 朔（1）日

18日：国連加盟記念日 1956年日本の国連加盟可決

21日：冬至

28日：満月（望）：旧暦 11月16日

12月 師走						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

11月23日、勤労感謝の日。10名の参加者で瑞泉郷の清掃を行いました。栃の木の落葉や家庭菜園の残渣物を畑に還元

し、花壇の草取り…。「雑草は、“踏まれても、踏まれても、頑張って生きるんだよ！”と、私達に教えてくれているんだね。」と、みんなで納得した？楽しい作業でした。この日、量は少ないですが栃の実のあく抜きを始めました。遠い昔、栗ごはんを作ってくれた母の苦労をかいま見た、皮むき作業でした。

リンゴと葉っぱの不思議な暗示。リンゴと葉っぱの絵を見て思い出したのは、“葉っぱのフレディ”と群馬県の星野富弘氏の詩画集。そして、青森県の木村秋則氏の奇跡のリンゴ。なぜかこの収穫の忙しい時期に美幌図書館にある木村秋則氏

関連の書籍に一通り目を通してしまった私には、不思議な事に11月に出会った二人の言葉が奇跡のリンゴ（木村秋則氏）に通じている様に思えてならなかった。それは、木の枝葉や根っこを通して語られていた…。（2013年には“奇跡のリンゴ”が映画化されます。）

1：12日、TPP講演会でのある公職者の言葉

…国が元気になるには、まず地方が元気になる事…

2：21日、ある通夜の席での住職の言葉

…見えないものを大切に…

今年の1月に、私が手にした新玉は、

「諸人の 願う事ども 叶へんと 心を砕く 吾にぞありける」

果たして、どれだけの事ができただろうか？ この1年の使命を果たせたのだろうか？





Smile Recipe



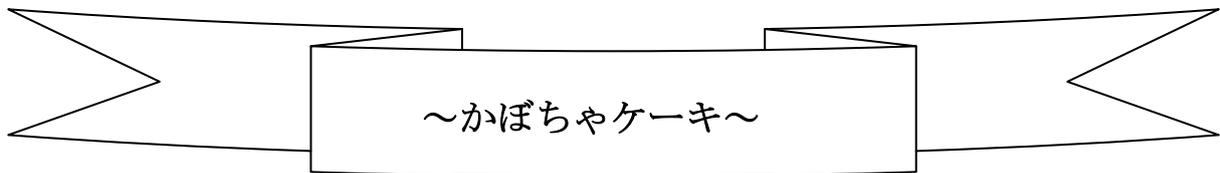
～ スマイル・レシピ ～

2012年 12月号

とうとう1年の締めくくり12月がやってきました。

この1年振り返ってどんなありがたいことがありましたか？数えてみましょう😊
多くの方がたくさんの人に支えられて過ごしたかけがえのない年でしたね♪

感謝を込めて作ったお手製のケーキを持って
大切な人に届けてみてはいかがでしょうか？



<材料>

- ・かぼちゃ・・・・・・・・・・300g
- ・ミネラルシュガーマルト・・・・・・・・70g
- ・ホワイトマーガリン・・・・・・・・50g
- ・有精卵・・・・・・・・・・3個
- ・生クリーム・・・・・・・・・・200cc
- ・薄力粉・・・・・・・・・・大さじ4杯

<作り方>

- ①かぼちゃはレンジで火を通して潰します。
 - ②①にミネラルシュガー、ホワイトマーガリンを加えペースト状にします。
 - ③ペーストが人肌に冷めたら有精卵、生クリーム、一度振った薄力粉を加え混ぜ合わせます。
 - ④オーブンは170℃に温めておきます。混ぜ合わせた生地をケーキ型に流し込みます。
45分間焼き、冷まします。
 - ⑤冷ましてからケーキ型から取り出して下さい。
熱いうちに動かすと固まっています。
- ☆焼き目が足りない場合は温度を上げて数分焼いて下さい。
- ☆材料を混ぜ合わせる時はハンドミキサーやバスマックスを使うと楽にできます
- ☆この生地を炊飯器で炊飯モードで炊き上げててもできます！1度炊きあがったら蓋をあけて固まっていなければもう一度炊飯します！冷めてから取り出しましょう！

焼き上がったケーキに
ホイップした生クリームや
かぼちゃの種を添えて
みるのも素敵です！！



オレンジハウス 美幌店



2012年12月号

美幌町青山南14-8

TEL 73-2678

☆ ホワイトマーガリン (200g) ￥355円

その名前の通り、白い色。

何故ならば 着色をしないで 原材料の色 そのままだからなのです。



紅花油、パーム油、そして 大豆レシチン等の 植物成分を 使い
食塩 には ” にがり” を含む 海っ子の 自然塩を 用いて
造られています。

健康志向に こだわりのある方は、この かぼちゃケーキ を きっかけに
使ってみては いかがでしょうか？



お菓子づくりや パン に 塗って 食べる だけではなく
色んなお料理にも活用出来ます！！

今が 旬の野菜を ホワイトマーガリンで 炒めて 食べてみたり、
蒸した野菜に 付けて みたり、

炊き立てのご飯に お醤油 と一緒に食べてみることも お奨め。



食材そのもの が 持つ 本来の味わい を 引き立ててくれます。♪



美幌図書館にある木村秋則氏 関連の書籍



- ・すべては宇宙のさい配
- ・奇跡をおこす 見えないものを見る力
- ・自然栽培ひとすじに
- ・リンゴが教えてくれたこと
- ・奇跡のリンゴ
- ・木村さんのリンゴ 奇跡の秘密
- ・プロフェッショナル仕事の流儀⑫