

# 松葉屋通信



ながいながい、信州の冬のはじまり。  
ソリとスキー。雪遊びにつかれたら、  
こんな真っ白い雪のギャツペで、ストーブに  
温まりながら、好きな曲をききながら、  
お茶のみながら、やわらかいカシミアの  
マフラーやストールにくるまれながら、  
本の続きを読みながら、ウトウトする。

ああ、今の自分がいちばん幸せ!!  
冬ってやっぱり、いいですね。



ぼく にげちゃうよ

マーガレット・ワイズ・ブラウン / 文  
クレメント・ハード / 絵  
岩田みみ / 訳  
ほるぷ出版

初版以来73年にもわたって、世界中のお母さんからこどもたちに読み継がれ、愛され続けてきた絵本。小さいころのみちろうは、きかん坊でも寝る前は素直になって「よんで」と時々私のところに持ってきました。読み終わると大好きな人に、「ギュッ」ってしてもらいたくなる絵本です。

気持ちが不安でいっぱいな時、ちょっとでも不安な時、不安をとる一番のクスリは「大好きな人にしてもらおうギュッ」です。こどももおとなも、いつでも「ギュッ」ってしあいましょう。照れくさい気持ちはしまって。



ライオンの坊や

息子のみちろうが小学校1年生のころ、クリスマスの我が家に届けられたライオンのコ。  
ふとんの中でもみくちゃんにされてきたので、松葉屋にあたらしくやってきたコとくらべると、フワフワとした毛がない。だけど「このコの方がかわいい」と坊やを両手に包んで頬ずりするみちろう君です。

### レシピ (2杯分)

赤ワイン	500ml
レモン	1/2コ
シナモン	1本
グローブ	4コ
ナツメグ	少々
はちみつ	お好みで

### つくり方

1. 鍋にはちみつ以外の材料をすべて (レモン汁を絞って皮も) 入れ、弱火で煮る。
  2. 鍋の縁がフツフツしてきたらしたら火を止め、はちみつで好みの甘さに。
- \* 冷めたら温め直して飲んでるうちに、さらに味が馴染んでいきます。
- \* 串切りにしたリンゴ 1/4 コも煮て、そのままワインと一緒にたべても。



### 凍える夜は、星空観察とホットワイン

さむければ寒いほど空気が氷のようにピキッと張りつめるから、冬の星々はよりいっそう、煌めきます。昔の人々は、神秘的な星空をいつもいつも眺めるうちに、星からいろいろなメッセージを受けとって、ギリシャ神話を書いたのでしょうか。吸い込まれそうな星空をみていると、私もなにかキャッチできそうな気がしてきます。オリオン、スバル、シリウス。ギリシャ神話を読みながら、冬の星座に想いを馳せる。からだの芯まで温めてくれるホットワインをのみながら、ロマンチックな冬ごもりです。



フィンランド人のカフェで一目惚れした白樺のカップ。耐熱カップで熱々のホットワインを。

### ムーミンママになりたくてつくる、パンケーキ

理想のお母さんはムーミンママ。料理も家事も大好きで、一日じゅう家族のために働きます。それを心からのよろこびで!! ムーミンの物語には、料理の場面がたびたび登場します。中でもパンケーキはムーミンママの定番料理。この本にはレシピとともに、心にメロメロになるムーミン谷の住人たちの名台詞とヤンソンの素敵な絵がいっぱい。ムーミンママのレシピとは違いますが、私がやっとなどり着いたふんわり柔らかいパンケーキのレシピです。厚手のフライパンで焼きあげます。バターがたっぷり入っているので、そのままでも冷めてもおいしい。ちなみにムーミンたちによると、焼けるそばから食べていくのが、正しいパンケーキの食べ方だそうですよ。

### レシピ (14cmくらいの14枚分)

卵	2コ
牛乳	250cc
プレーンヨーグルト	125cc
砂糖	大さじ 2 1/2
バター	20g
薄力粉	2カップ (1カップ 200cc)
ベーキングパウダー	小さじ 1

### つくり方

1. バターを弱火で溶かす。
  2. ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、ヨーグルト、砂糖を加え泡立て器で混ぜる。
  3. 薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、手早く混ぜ、溶かしバターも加え混ぜる。
  4. 厚手の鉄製 (またはフッ素加工) のフライパンに (のこった) バターをしき、強めの弱火で焼く。
  5. 表面にプツプツと穴があき、生地の色が乾いてきたらひっくり返す。約1分半。
  6. もう片面も1分半で焼きあがり。
  7. お皿にとって重ねていく。
- \* 両面きつね色になるように、フライパンの底を濡れ布巾にいたりして、火加減を調節してください。



釜定のパンケーキパン。長年の愛用品です。



### ムーミンママのお料理の本

サミ・マリラ / 作  
トーベ・ヤンソン / 絵と引用文  
渡部 翠 / 訳  
講談社

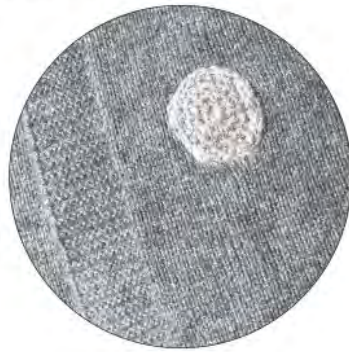
松葉屋の定番、亜麻色の漆のリム皿。パンケーキの色がとても映えます。



国産の楮と弥彦の水でつくる和紙。  
蓮染、生成り、みかん染。

## 繕ったら前より素敵

やわらかくて暖かいので、冬になるといつも腰に巻いていたカシミアの大判ストール。ところが店の中を忙しく走っていたらスチールの棚に引っかけて、鉤裂きができてしまいました。ストールを巻けない私のからだは寒くて冷えて、つらい日々。そんなある日、近所の十糸さん(手紡ぎの毛糸屋さん)で小さな鍵編みの花をみつけ、これで繕ってもらうことを思いつきました!裏から見ても、上手に繕ってくれた十糸さんには、どれだけお礼を言っても言いたりません。穴はブランドのロゴマークのように変身して、前よりずっと愛着のあるストールになりました。



## 冬の朝、言葉をおくる

早く目が覚めた日は、ストーブをつけてお茶を沸かして、部屋が暖まるまで毛布にくるまりながら「今朝は何をしようかな」。いそぎのことがない朝は、「大切な人に葉書をおくる」。あったかいお茶をのみながら、手漉きの草木染めの和紙に、季節の言葉と「いつもありがとう」の心をこめて。葉書と心がそのままちゃんと届くように、手漉き和紙の便箋に入れて、切手を貼って、あの人にちゃんと届きますように。



山桜のちいさなカップと  
胡桃のスプーン

## ホットチョコレートの物語

今までどれだけの物語や映画の場面に登場し、粋な演出をしてくれたのでしょう。好きな映画の「ショコラ」にも、「2000年前のマヤのレシピでつくったホットチョコレート」が登場します。本式の作り方はとても大変。カカオ豆をローストして皮をむき、すりつぶしてねっとりさせます。当時のマヤ人は、そこに水とチリパウダーをまぜて、栄養ドリンクとして飲んでいたそう。なので、私たち好みの簡単でおいしいレシピを紹介します。



## 冬はほぼ毎日が出番

ずいぶん昔、東北の盛岡に旅したことがありました。ある荒物屋さんで、どうしても欲しかったのがこの鍋敷き。いつも重たい鉄鍋や、中身のたっぷり入った土鍋をドン!とおかれても全くへこたれることもなく、使い込まれて鍋の味も色もついて、ずいぶん貫禄がでてきました。私の大切な台所道具です。

レシピ	つくり方
クーベルチュール・チョコレート (製菓用のチョコ)	40g
牛乳	250cc
	1. 小鍋に細かく刻んだチョコレートと牛乳を入れる。 2. 中火で温めながら溶かしてできあがり。 *チョコレートによってカカオ分が違うので、お好みの分量を試してください。

## 時々森の匂いをかぎたくなる

深呼吸するとからだの細胞がスミズミまで蘇生するような生命の香り。ある日、たなこころさんに「森」のイメージでアロマエッセンスを教えてもらいました。ヒノキの木、葉、モミの枝葉、アスナロの木、クロモジの枝葉。その中で一番しっくりきたのが、ヨーロッパアカマツ。松葉屋の太い梁がアカマツのせいでしょうか。いつまでも包まれていたい香り。そして今回お作りした「冬をむかえるブレンド」は乳香をメインにした香り。かいた瞬間に、木杵と霜のレース模様の凍てつく窓越しに、田園風景を眺めていた遠い記憶がよみがえってくるようで、心の旅をしたような感覚に。静まりかえった冬の夜。気になる香りを焚きしめて、自分の記憶をたどってみると、自分の知らない自分に会えるかもしれませんね。



## 椅子の上の素朴な絵

私の椅子においてある小さなギャッベ。部屋を歩き来するとき、いつも目のスミに入ってきて私を楽しませてくれる。座るとポカポカ暖かくなるかわいいコ。これからもずっとずっと、よろしくね。

## 齋藤伸絵さんのホームスパン

去年の冬、はじめての「冬のくらしとホームスパン」展がありました。

人の手の紡いだ糸で織られたホームスパンは、空間をふんわりと包みこむように、とても居心地のいい展示会となりました。

印象深いのは、訪れた人が手にふれて巻いた瞬間、表情が変わること。その軽さと暖かさ、印象の洗練される変化に胸がトキメク。なので私は全部、巻いてみました！伸絵さんのマフラーが軽くて暖かいのは、羊毛選びから、染めること、紡ぐこと、織ること、仕上げるまでの工程をすべて、肌に巻いたときの感触のためにおこなっているから。

からだにまとうと簡単に、いつもの冬のコートスタイルが洗練されるのにも理由があります。一色にみえてもよくみると、いろいろな色が混ざってる。それは思い描く色を求めて、画家がパレットにちよっとずつ色をまぜあわせていくように、染めあげた羊毛と羊毛を絶妙にブレンドさせて紡いだ糸で、織り合わせた色だから。

このしっかりと目の詰んだ、やわらかい肌触りと上品な色使いは、齋藤伸絵さんのホームスパンだからです。

今年も松葉屋のこだわりの色をオーダー。おたのしみに。



十糸さんの手紡ぎ、草木染めの毛糸玉。糸紡ぎ、手織りのワークショップもありました。



## しっとり柔らかな巻き心地

この冬の新作、松葉屋オリジナルのカシミアのマフラーです。私が織り模様が大好きなので、こんな感じで、とお願いして伸絵さんにつかっていただきました。首に巻いたときのとろける柔らかさと、織り模様の上品さ。眺めるたびに、巻くたびに、うっとりしています。松葉屋の定番マフラー。ぜひ巻きに、いらしてください。



## 展示会の一場面

忘れられないのは、ある人が話してくれたこども時代のお話。家の近くに図書館として解放してくれる家があって、冬がくる前には編み物教室が開かれて、お母さんはこどものマフラーを編み、こどもはそばで本を読んでいたのだそう。なんてうらやましい親子の時間の過ごし方。同時に松葉屋もそんな風になっていけたらいいのに、という思いがよぎりました。松葉屋の行く先を示してもらったようで、背筋の伸びる思い。暮らしに必要なこと、あったら素敵なことを、知ってる人が知らない人に教えていく。親からこどもへつなげるように。

# 「森へ行くツアー」紀行

戸隠の、黄金色の森を歩きたい 2015.10.16/17

「山と森、木と人々の暮らし」を一本の糸でつなげたい。その思いではじまった、「森へ行くツアー」が二回目をむかえました。これ以上ないというほどの晴天に恵まれ、黄金色に彩られた紅葉の戸隠を歩きました。



松葉屋が製作する家具はすべて身近な日本の山で育った、樹齢百数十年以上の広葉樹材です。戸隠は松葉屋で扱う広葉樹のほとんどが自生する特異な場所。松葉屋で美しく仕上げられた板を見て、撫でて、そして生きた樹々を見ることでよりものの命や価値を感じていただくことができます。特に今回は樺(ブナ)の原生林を歩くということで、期待感が高まります。



みんな無事に降りてきたところで、アイドルっぽく記念撮影。

今日の宿は戸隠・宝光社の「小谷旅館」。手入れされた古い調度品と季節の花と地元野菜たっぷりのお食事。



今回はラッキーなことに、ウォーキングをはじめたらすぐにムササビが杉の大木から大木へヒョーン！と、飛んでくれました。

ムササビツアー



1日目スタート



広場でまずラジオ体操



木の径を測っています



2日目スタート

朝の鏡池を散策

7:00



晴れを予感する、雲海。



早朝の鏡池を散策。静かな水面とは裏腹に、大勢の人でにぎわっていました。踏みしめる落ち葉もきれい。



針葉樹の森を、ゆっくりゆっくりのぼっていくと、あるポイントに到着。



ふりむくと針葉樹の森(人工林)



目の前は広葉樹の原生林がどこまでもひろがっている

発表



ふりかえり



小春日のあたたかさ恵まれた2日間。ふりかえって写真を見ると、なんて美しい風景のなかに、私たちはいたのだろうか、と改めて思うほどでした。木々の葉も、踏みしめる落ち葉も、鮮やかな色彩に染まっている森のなか。ただそこにいるだけ、眺めているだけ、匂いのものをいただくだけで、十分幸せになれる、美しい森でした。そんな場所に、森や木を、(松葉屋も)好きな仲間と一緒にいられて、また格別なものなんだってことを実感！

参加くださった皆さん、ありがとうございます。また次の季節を楽しみます。



のみを握る凛々しい姿



お昼ごはん

たっぷりのきのこ汁

松葉屋通信 VOL.33



発行所:  
松葉屋家具店+くらし道具学研究所  
〒380-0841 長野市大門町 45  
TEL : 026-232-2346  
FAX : 026-237-4558  
Email : since1833@matubaya-kagu.com  
定休日: 水曜  
発行日 2015年11月28日

松葉屋から香りの贈りもの

今回たなこころさんにオーダーしたのは、「冬をむかえる」ブレンド  
(精油 フランキンセンス、モミ、シナモンカシヤ、トゥルーパルサム、ユズ、スイートオレンジ)

今回の香りは静かにゆったり窓の外を眺めたり、静かに読書しながらゆったり深呼吸をする時のような甘くて暖かいイメージの香りです。香りの中心のフランキンセンスは乳香」とも言われ、聖書にはキリスト誕生の際、東方の使者が持参した貢物の1つとしても記されています。呼吸器系の不調にもおすすめです。呼吸を深めて免疫力を高めてくれるとも言われています。このシャープな甘さを支えるようにトゥルーパルサムのパニラのような甘さが深みを増してくれています。そこにシナモンやモミで暖かい香りの幅が広がり柑橘系が香りの最初に感じるさわやかさをだしてくれています。本格的な冬をむかえるにあたって、しばし窓の外を眺めたり、読書したりと静かな時間を香りと共に楽しみたい。そしてそれぞれの方の冬が豊かなものとなりますように、と願いをこめて…

アロマトリートメントルーム たなこころより