

# ヒジノワ

CAFE & SPACE

だより 3月号

なんだか空気のちょっと緩んだような暖かい日もあり、少しずつ春の訪れを感じますね。益子では雛めぐりのイベントも中盤。すっかり陶雛も町に馴染んでいるようです。様々な命の芽吹きを迎えるこれからの季節に向けて、ヒジノワもむくむくと・・・新しいこと どんどん計画中です！

## 3月の土の日のお知らせ

3月5日土曜日 10:00～16:00

<マーケット部門>

Work Shop 770 (天然酵母パン)  
泉 s ベーカリー (天然酵母パン)  
ぴ - Garden (オーガニックジャムなど)  
西谷津農園 (新鮮旬野菜・お餅)  
山崎農園 (無農薬野菜)  
池の入農園 (銀杏、胡桃、セリなど)

<カフェ部門>

Sun High Diner  
台蔵茶舗



「39アート、サンキューハート♥」

3月9日はサンキューアートの日。ハートのかたちでアート作品を作ろう。

ご来店いただいたカフェのお客様、先着50名様対象

(お1人様1点の制作とさせていただきます。参加費無料)

\*「39アート」とは、今年で11年目を迎える「3月9日をアートの記念日として全国各地のギャラリーや個人アーティストが、ちょっと特別なことを企画しよう」というイベント・公式サイト <http://www.39art.com/>

## ヒジノワスペースからのお知らせ

○3月4日金曜日 10:00～12:30 ヒジノワ白スペース

小春丸先生の花の教室「剣山」

- ・受講料 3500+花材代 ・持ち物 生け花用はさみ 剣山と、花器をお持ちください。
- ・申し込みは、1日(火)までにメールでお願いします。space@hijinowa.net

\*小春丸先生の花の教室は、毎月1回、第1金曜(1月5月11月は第2金曜日)

○「春です！縄文式の植木鉢を作しましょう」ワークショップ

粘土をひも状にして積み上げていき、縄文土器のような鉢を作ります。WS当日は、成型まで。5月初旬に焼き上がった作品をヒジノワで受け取れます。

■講師 陶芸家小倉靖子

■日程 第1回3月26日(土) 第2回3月27日(日) 第3回4月3日(日) 第4回4月10日(日)

時間 午後1時30分~/2時45分~/4時~

ご都合の良い時間にお越しください(1時間程度の予定)

■参加費 2000円

■申し込みはメールかお電話で

080-1309-5518 [space@hijinowa.net](mailto:space@hijinowa.net)

(当日、飛び入りでの参加もお受けすることは可能です)

○展覧会 「益子の作家 ヒジノワだより」 3月5日~13日(日)

さいたま市での展示に続いてヒジノワ黒スペースで開催。販売もいたします

出展作家

安彦年朗(木工/照明) 石川和好 GRAPHUNKI(グラフィック) 石塚佐和子(銅板画) 鈴木稔(陶芸)  
高田純子(布) 高松泰(音) 高山英樹(木工/鏡) 津守優子(墨絵) 富山麻由子(水彩画/染め絵)  
仲田智(美術) KOMICHI(ミシンワーク) 古川潤(彫刻) 横溝創(美術) 横溝夕子(造形)

○展覧会 東北芸術工科大学プロダクトデザイン科の展覧会

ヒジノワ×東北芸術工科大学=「おがる」展3月19日・20日・21日 11時~17時

場所 : 白スペース&黒スペース

「おがる」は、山形弁で「土の中から芽吹いてくる」という意味。益子町出身の早野先生率いるプロダクトデザイン科の学生達が遊び心のある作品を展示します

○展覧会 塚本<sup>のぶお</sup>修央 展 -waterside works-

25日(金)から4月3日(日) 黒スペース

茨城県石岡市出身、1996年東京藝術大学美術学部油画科大学院を修了。

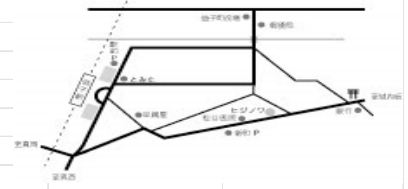
油絵具の組成を熟知し確実な描写力で風景や静物を描き、個展を中心に活動してきた本格的な具象の画家です。今回は水辺の風景をテーマとした作品が展示されます。

**編集後記**

ヒジノワだよりの編集作業も初めてだった前回に比べると、だいぶ作業もスムーズになりました。カフェも出店希望者が増え、スペースでの展示も盛りだくさんで、ヒジノワの活動がますます広がってるなあ実感。春に向けてこの通りの歩行者も増えてくるだろう、とヒジノワとこれからの益子に期待です！

## 3月 ヒジノワ・カフェ 予定表

月	火	水	木	金	土	日
2/28	3/1	2	3	4	5	6
☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	☆ランチ&カフェ 『手毬』	☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	☆ランチ&カフェ 『カゼノコミチ』	☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	◎土の日 『Sun High Diner』	★朝食★ランチ★カフェ★バー 『Sun High Diner』
7	8	9	10	11	12	13
☆ランチ&カフェ 『手毬』	☆ランチ&カフェ 『あげや』	☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	☆ランチ 『Witch's Meeting』 ☆カフェ『キッサらくだ』	★朝食★ランチ★カフェ★バー 『Sun High Diner』
14	15	16	17	18	19	20
☆ランチ&カフェ 『豆カレー屋』	☆ランチ&カフェ 『豆カレー屋』	☆ランチ&カフェ 『豆カレー屋』	☆ランチ&カフェ 『カゼノコミチ』	☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』	☆ランチ 『Witch's Meeting』 ☆カフェ『キッサらくだ』	★朝食★ランチ★カフェ★バー 『Sun High Diner』
21	22	23	24	25	26	27
☆ランチ&カフェ 『Zicca』	☆ランチ&カフェ 『Witch's Meeting』	☆ランチ&カフェ 『あげや』	☆ランチ&カフェ 『ミノル☆カフェ』	☆ランチ&カフェ 『一心房珈琲』	☆ランチ 『Witch's Meeting』 ☆カフェ『キッサらくだ』	★朝食★ランチ★カフェ★バー 『Sun High Diner』
28	29	30	31			
☆ランチ&カフェ 『手毬』	☆ランチ&カフェ 『手毬』	☆ランチ&カフェ 『プチ・リスブラン』	☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』			
<b>営業時間</b>		※ヒジノワカフェお問い合わせ				
カフェ 10:00~17:00		TEL: 080-4349-9211 e-mail: hijicafe@softbank.ne.jp				
ランチ 11:00~ なくなり次第終了		※出展者大募集!				
日曜日 7:00(朝食)~21:00(バー)		ヒジカフェは毎日店主が変わるコミュニティーカフェです。お料理が得意なアナタ、カフェ経営が夢だったキミ! 毎日シフトが替わりますので、是非ご参加ください!				



### ヒジノワカフェの十八番伝言レシピ memo2

今月のレシピは毎週日曜日モーニングからディナーまで美味しく HAPPY な時間を提供してくれる

Sun High Diner からのおすすめレシピ。美味しいパンをお供にして充実なモーニングタイム!

<朝食におすすめな ミネストローネ>

かんたんで温まるスープをご紹介します。味の決め手は無添加ベーコン♪

#### 【材料】

益子町 とん太ファミリーの無添加ベーコンじゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん、キャベツ、ホールトマト

コンソメ (もしあれば無添加タイプ)、ローリエ、塩、コショウ

1. 材料を全てさいころサイズにカット、キャベツはせん切り
2. ベーコンを軽く炒め、油が出てきたら、じゃがいもたまねぎを加える
3. コンソメ、ローリエ、ホールトマト、水、残りの野菜を加える。

## 3月のカフェ出店者紹介

### 豆カレー屋

三月の豆カレー屋は日にちが変更になります。

OPEN 3月/14 (月)、15 (火)、16 (水)

美味しいカレーランチとコーヒー、オリジナルの作品を展示してお待ちしています。

豆カレーセット 800 円、キーマカレーセット 800 円  
イナズマパン、季節のスイーツ、コーヒーなど

### SunHighDiner

お客様との出会いを大切に素材にこだわりアメリカ伝統の家庭料理を笑顔と心で届ける毎週日曜日7時開店「益子一早朝営業カフェ」泉's Bakery パン 好評発売中！

3月のお得情報☆ 紅茶=¥100 円 (ホットのみ)

当店の焼菓子にピッタリ☆この機会に是非！

Twitter @shdiner

### zicca

zicca は、『実家』で食べる、お母さんが作ってくれるお料理のような、体も、心も優しくなれるお料理をおだします。お米・お野菜は zicca ファームのものを取り入れているので、素材を作るところから愛情たっぷりです。冬のお野菜をたっぷり使ったメニューを

### 手毬

季節の有機野菜を使ってランチ 1000、コーヒー300、ケーキ 400

### ミノル☆カフェ

久しぶりの出店です。普段は山里で陶器作っています。淹れたての珈琲の香りでお迎えします。ランチメニューはパンの上に4種の具をのせたオープンサンド。

- アボカド+卵+えび●ポテトサラダ+アンチョビ
- クリームチーズ+生ハム●ブルーベリージャム

### 台蔵茶舗

玄米菜食を基本とした食事で、自然の恵み、豊かな心をお届けするお店を目指しています。

【2.3月のテーマ&メニュー】

目覚めの季節を元気に過ごす、雑穀や季節野菜を使ったお食事。自家製糀の甘酒使用、マクロビスイーツ。珈琲と共に唐木屋のスイーツ。

**Witch's Meeting** =乾物や海草、野菜色々=

フライや天ぷらをメインに野菜(煮、いためる、焼く、その他)色々、ピクルス、スープ(昆布出汁、野菜の旨味)、ごはん(茨城の米)、時にはおまけも有。盛りだ

### 一心房珈琲

今月もスパゲティーを自由に選べるように準備していますので、食べくらべてみてください。  
ケーキとドリンクのセットで1,000 円です。

### プチ・リスブラン

フランスに11年間滞在した大垣直己がつくる、フランス人が普段から食し喜ぶような味。そんな料理をヒジノワでは、リーズナブルな価格で提供します。メインのランチプレート、スイーツなどご用意

### あげや

3月の「あげや」は「台蔵茶舗」とのコラボレーション。

手絞りの菜種油で季節の素材をおいしくあげた定