

ヒジノワ

CAFE & SPACE

だより 7月号

梅雨…なんだかはっきりしないお天気が続きますが、皆様いかがお過ごしでしょうか？益子の町も紫陽花がきれいに咲き、どんよりグレーな景色の中に色を添えています。ジメジメは苦手ですが、こうして雨のフィルターを通して風景を見ることができると、また雨もよろし・・・なんて思ったり。傘を差しつつの益子歩きも悪くないです。そしてそんな雨の日にヒジノワでまったり過ごすのもまたよろし・・・です、はい。

7月の土の日のお知らせ

日時 7月2日(土) 10:00~16:00

池の入農園

夏野菜入荷しました！畑ですくすく育った野菜達。暑い季節を乗り切る、元気なとりたて野菜を揃えてお待ちしております。

ぴーgarden

自家菜園で収穫したオーガニックな素材をギュッとつめました。

ジャム、ピクルス、ハーブビネガー、タンポポ蜜など、夏の疲れに嬉しいものが勢ぞろい。

泉'sベーカリー

栃木県産の小麦粉とヨーグルトの酵母を使い、噛めば噛むほど美味しい、体が元気になるパン。ビールのおつまみにも◎

西津谷農園

新鮮野菜とお母さんの手作りの味、笑顔でお待ちしております。

Boulangerie 770

ヒジノ日限定のヒジパンをどうぞ！ 1個 250円

キッコロ

温かみのある手作りの木のおもちゃや小物など、手に取ると思わず微笑んでしまうようなもの、あります。

b apy

オトメな布小物、あるかも。ハンドメイド布小物と雑貨のお店。夏のお出かけ、女の子グッズをご用意。

森田屋

つくり手の心のこもった布雑貨の販売をします。また、着なくなった服をお預かりして、リメイクや、オーダーメイドも承っております。

真太陽屋 (まていだや)

夏の体が喜ぶ、南の食材が盛りだくさん。ミネラル豊富な多良間島産黒糖、宮古島太陽のラー油など、猛暑を乗り切るとっておき、あります。



今回は光る泥団子ワークショップも開催。詳しくは右ページワークショップのおしらせにて！

ヒジノワスペース企画展

「あの夏の思い出」

7月5日（火）～28日（木）



夏の思い出。こう言うと、他の季節と違って、なにかちょっと特別な気持ちがかみ上げてくるのは何故でしょう？

それぞれが、思い出の品や夏にちなんだ作品を持ち寄り、手書き直筆のコメントを添えて「あの夏」を表現します。

ぜひ、御高覧ください。

<出展者>

雨海武・安倍舞・岡崎エミ・加守田太郎&泉ファミリー・西丸太郎・西丸久美子・鈴木稔
高山源樹・手塚健太郎・簗田理香・横溝創&夕子ファミリー and more

ヒジノワワークショップ

<光る泥団子ワークショップ>

光る泥団子とは、左官の技術を応用して磨き上げ、まるで大理石のような光沢をもつ泥団子益子の粘土が持つ自然な美しさ。自分の手で輝かせてみませんか？

日時 7月2日土の日 ①10:00～ ②13:00～

場所 ヒジノワ2階 定員 各回8名(※ 予約制)

料金 1人 1,000円 講師 林香君(文星芸術大学教授・陶芸家)

申込 ヒジノワにある申込書またはメール Maildango@httin0wa.net 担当(やまざき しょうこ)

※ご予約はお早めに!定員になり次第締め切りとさせていただきます。

○ヒジノワでは、毎月1回ずつ、「花」と「陶芸」のワークショップを開催します。続けて参加されると楽しみも増しますが、1回かぎりの参加もちろん大歓迎です。ご都合のあうときに、ぜひご参加ください

1) 花

■講師 小春丸先生(茨城県土浦市)

■日程 7月1日金曜日 10:00～12:30 ■場所 ヒジノワ白スペース

■受講料 3500+花材代

■持ち物 今回のテーマは「剣山」です。剣山、生け花用はさみをお持ちください。

■申し込み 6月28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金曜に、「剣山」「投げ入れ」など月のテーマを決めて開催しています(1月5月11月は第2金曜日)

2) 陶芸 植木鉢作りワークショップ

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。約1ヵ月後に焼き上がった作品を受け取れます。

■講師 陶芸家小倉靖子

■日程 7月23(土)24(日)

時間 午後1時30分～/3時30分

ご都合の良い時間にお越しください(1時間程度の予定)

■場所 ヒジノワ白スペース(都合により2階スペースになることもあります)

■参加費 2400円 ■申し込みはメールかお電話で 080-1309-5518(講師小倉さん)

space@hijinowa.net(ヒジノワ担当者)※当日、飛び入りでの参加もお受けすることも可能です。

7月 ヒジノワ・カフェ 予定表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 6/27 | 28 | 29 | 30 | 7/1 | 2 | 3 |
| ☆ランチ&カフェ 『手毬』 | ☆ランチ&カフェ 『手毬』 | ☆ランチ&カフェ 『Wi th's Meeting』 | ☆ランチ&カフェ 『Wi th's Meeting』 | ☆ランチ&カフェ 『心房珈琲』 | ◎土の日 | ☆ランチ&カフェ 『Sun High Diner』 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ☆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 『心房珈琲』 | ☆ランチ&カフェ 『心房珈琲』 | ☆ランチ&カフェ 『Wi th's Meeting』 | ☆ランチ&カフェ 『Wi th's Meeting』 | ☆朝食&ランチ&カフェ 『Sun High Diner』 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| ☆ランチ&カフェ 『手毬』 | ☆ランチ&カフェ 『手毬』 | ☆ランチ&カフェ 『メル☆カフェ』 | ☆ランチ&カフェ 『心房珈琲』 | ☆ランチ&カフェ 『心房珈琲』 | ☆ランチ&カフェ 『Wi th's Meeting』 | ☆朝食&ランチ&カフェ 『Sun High Diner』 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| ☆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 『台蔵茶舗』 | ☆ランチ&カフェ 『台蔵茶舗』 | ☆ランチ&カフェ 『心房珈琲』 | ☆ランチ&カフェ 『Wi th's Meeting』 | ☆朝食&ランチ&カフェ 『Sun High Diner』 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| ☆ランチ&カフェ 『Zicca』 ☆祇園祭バー | ☆ランチ&カフェ 『手毬』 | ☆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 『メル☆カフェ』 | ☆大人の夏休みツアー ライブ 『Frikumaru』 | ☆朝食&ランチ&カフェ 『Sun High Diner』 |

| | |
|--------------------|--|
| 営業時間 | ※ヒジノワカフェお問い合わせ |
| カフェ 11:00~17:00 | TEL : 080-4349-9218 |
| ランチ 11:00~ ななび吹奏終了 | e-mail : hijicafe@softbank.ne.jp |
| 日曜日 7:00(朝食)~ | 栃木県芳賀郡益子町益子1665 |
| バー 17:00~21:00 | (益子駅4分松谷クリニック隣) |
| | 出展者大募集 ヒジカフェは毎日店主がかわるコミュニ 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ぴ memo6

「食の楽しさ・大切さをみなさまに届けたい!」と様々な形で食に関する活動をしているZICCA。今回はそんなZICCAさんからこれから旬を迎える「なす」のシンプルで間違いなしのレシぴを頂きました。

<茄子の揚げびたし>

夏になると、我が家の畑からとってきた取れたてのみずみずしい茄子で作る、定番メニューです。

材料(4人分)

なす 4本 しょうゆ 50cc みりん 50cc だし汁 50cc 生姜 ひとかけ 揚げ油 適量 鰹節 適量

作り方

- 1、茄子を半分に切り、皮に斜めに切れ目を入れる。
- 2、しょうゆ・みりん・だし汁・スライスした生姜をなべに合わせいれ、ひと煮たちさせる。
- 3、茄子の水気を切り、170℃の揚げ油で茄子を揚げる。
- 4、あげた茄子を作っただしに15分ほどつける。
- 5、かつお節をかざり、出来上がり。

ましこっ子の つぶやきコラム まごころごはん

最近ごはんが美味しく感じる。

ずーっと小さい頃から食べてきた母や祖母が作る料理がとっても美味しい。母や祖母の作る料理の味は、コレ! そんな愛が詰まった料理を口にできることを幸せに思う。料理してくれるお母さんたちもちろん、材料となる野菜を作ってくれている父や兄にも感謝だなーと。

ごはんを見つめながら

| | |
|--|--|
| <p>zicca</p> <p>久々の出店！！</p> <p>素材のひとつひとつの香りや色を大切にかみしめながら、心を込めてお料理いたします。お野菜たっぷりメニューです。</p> | <p>Witch's Meeting</p> <p>夏野菜たくさん出てきましたっ！ 乾物、海藻、梅干しなどを使った野菜中心のランチプレート（900円）です。オリジナルのドレッシングも色々。スパイスの効いた元気の出るご飯。小さいひともたべてください。美味しいコーヒーも淹れます。ハンドドリップです。</p> |
| <p>台蔵茶舗</p> <p>自然の恵みをお届けします。豊かな心で暑い季節を元気に過ごしましょう！ 7月はチャパティと季節のサラダのスープセット、玄米ご飯の四季彩プレート。自然栽培のお茶、ハンドロースト珈琲、甘味などご用意してお待ちしております</p> | <p>手毬</p> <p>松花堂弁当箱を使って、野菜を多く、季節感のものを取り入れ、お楽しみ弁当を作りたいと思います。みそ汁、コーヒー付で1000円です。</p> |
| <p>豆カレー屋</p> <p>ランチ／定番の豆カレーに加えて、日替わりでキーマカレー、ヨーグルトチキンカレーをご用意。</p> <p>カフェスイーツ／ベイクドチーズケーキ（お奨めです！）、ロールケーキなど。</p> <p>ドリンク／ハンドドリップの珈琲、アイス珈琲、チャイ、フルーツジュースなど。</p> <p>みなさま、お待ちしております!!</p> | <p>Sun High Diner</p> <p>アメリカ伝統の家庭料理を笑顔と心で届ける！</p> <p>Sun High Diner は沢山のお客様に支えられ7月で1周年を迎える事ができました。</p> <p>心より感謝を申し上げます☆</p> <p>1周年記念ランチ☆</p> <p>チキンダンプリン&ドリンク 600円</p> <p>7/10『無料 JAZZ ライブ』開催！</p> |
| <p>一心房</p> <p>大好評のサラダバーやってます！ サラダも飲み物もデザートも食べ放題！ パスタも常時10種類以上！ オーダーしてすぐに食べられます</p> | <p>ミノル☆カフェ</p> <p>普段は山里で陶器を作っています。いれたての珈琲の香りでお出迎えます。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。</p> <p>●アボガド+卵+エビ ●ポテトサラダ+アンチョ</p> |

ヒジノワより夏の Special なお知らせ

○小川倫生ヒジノワライブ！

鹿沼のギタリスト小川倫生さんのソロライブが7月30日に決定しました！そしてドリンク&フードはナチュラルフレンチのミクマリが普段とはひと味違ったメニューをご提供します！

日時／7月30日（土）18:00 会場 18:30 開演 料金／前売り 2000円 当日 2500円（各ウェルカムドリンク付）

定員／約30名 申し込み／電話 080-5527-4229（担当：古川） メール music@hijinowa.net

※カフェ店頭での前売り・予約は行いませんのでご注意ください

○ヒジノワ夏の日帰りツアーイベント「大人の夏休み」

7月30日（土）8月27日（土）に開催します。詳細は、ヒジノワのホームページでご案内していきます。

また、関連情報が、新潮社の雑誌『旅』（7月20日発売）に掲載されます。どうぞご覧ください。