

福島スペシャリティ

Fukushima Spécialité



三和織物
大峽 健市さん

刺し子織り

唯一無二の職人技で
独自の「織り」を追求

東北各地に伝わる刺繍の技法「刺し子」。その技を、日本でただ一人、機械で織る「刺し子織り」として進化させたのが大峽さんです。染織家の柳悦孝氏に師事し、長年の試行錯誤の末にたどり着いた刺し子織りの布は、繊細な幾何学模様と独特の風合いが魅力。十字や口刺しなど4つの柄が基本です。「誰にもまねできない、自分だけの布を追求していきたいです」今後は海外にも積極的に発信していくとか。妥協のない真摯な姿勢が職人技に生きています。

三和織物
伊達市月館町御代田字扶桑畑17-3



▲ 幾何学模様のほか、サクラモチーフも人気

今月の旬の素材
日本梨



中通りから浜通りで広く栽培。代表品種幸水は8月下旬から、豊水は9月中旬から、その後二十世紀、あきづき、新高と続き、10月下旬ごろまで楽しめます。

毎日の料理を レシピ 楽しみに。

梨とマスカルポーネの
トースト

梨は炒めすぎずバターを絡める程度に。
上品でリッチな雰囲気◎。

材料(2人分)

梨……………1個
マスカルポーネ(チーズ)……適量
生ハム……………適量
バター(食パンに塗る用)……10g
バター(梨を炒める用)……10g
食パン(6枚切)……………2枚
パセリ(みじん切り)……………少々

作り方

- ① 梨は皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ② 中火弱に熱したフライパンにバターと①を入れ、軽く炒める。
- ③ 食パンにバターを塗り、②をのせる。マスカルポーネを梨の間にバランスよくのせる。
- ④ ③をトースターで焼き、熱いうちに生ハムをのせてパセリを散らす。

クックパッド 福島県公式キッチン
「はら食っち〜な ふくしま」でレシピ公開中

