

福島スペシャルティ

Fukushima Spécialité



伝統こけし製作工房 木地処さとう
佐藤 裕介さん

伝統こけし

職人技と個性が光る
一点ものの存在感



▲けん玉や印鑑などユニークな作品も並ぶ

木地処さとう

検索

伝統こけし製作工房 木地処さとう
いわき市平塩字徳房内92-3
☎0246(22)0246

「時代の空気を感じながら、飾り物としてだけではなく、日常生活の中で手にとってもらえるこけしを作っていききたいですね」

宮城県白石市発祥の弥治郎系の流れを汲む伝統こけし製作工房「木地処さとう」では、父の誠孝さん、母の美喜子さん、長男の英之さん、次男の裕介さんの一家全員が工人。木材の切り出しから絵付けまでをひとりが一貫して作業にあたるのが伝統こけしの特徴で、表情や模様にも作り手の個性が表れます。

今月の旬の素材
サヤエンドウ



福島県はサヤエンドウの生産量が全国第3位。2月下旬頃から出荷され、5月に出荷のピークを迎えます。

毎日の料理を
楽しみに レシピ

サヤエンドウの
ポケットサンド

シャキッとした食感が楽しい一品。
唐揚げやソーセージを入れても◎!

材料(2人分)

食パン(5枚切り)……………2枚
サヤエンドウ(筋を取り細切り)……………30g
コンビーフ……………1/2缶(50g)
ハム……………2枚
卵(塩、こしょうをふる)……………2個
バター……………10g
マヨネーズ……………大さじ1
A「粒マスタード……………小さじ1
塩、こしょう、サラダ油……………各適量



作り方

- ① 中火に熱したフライパンにサラダ油とサヤエンドウを入れ、塩、こしょうで味を調える。ハムは半分に切る。
- ② ①を取り出し卵を入れ、炒り卵を作る。
- ③ ②を取り出しコンビーフを入れ炒める。
- ④ 食パンをトーストして半分に切り、切り込みを入れる。内側にバターとAを塗って具材をはさみAを添える。

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

