

福島スペシャルティ

Fukushima Spécialité

鹿革クラフト

害ではなく資源に。
命をつなぐ物作りおぜしかプロジェクト
小山抄子さん

▲鹿革は丈夫で柔らか。会津木綿とコラボした商品なども展開中。

野生の鹿による農林業被害が深刻さを増す尾瀬や会津で、捕獲された鹿の皮を素材として活かす取り組みが行われています。代表の小山さんは、ほとんどが廃棄されていく鹿の活用を模索する中で、鹿革クラフトに出会いました。商品開発のほか、イベント出店やワークショップを開催しながら現状を伝える活動をしています。

「商品を手にとった人が、命や自然について考えるきっかけを作れたらうれしいですね」

おぜしかプロジェクト
南会津郡南会津町古町字居平24-1
☎080(5604)3985

今月の旬の素材
桃

福島県は桃の生産量が全国第2位(平成29年)。桑折町では、糖度が高く果肉が厚い品種「あかつき」を毎年皇室に献上しています。

毎日の料理を
楽しみに レシピ

MOMOサラダ

フレッシュな桃を少し冷やして、
食べる直前に調理するのがオススメ!

材料(2人分)

桃……………1/2個
モッツアレラチーズ……………50g
生ハム……………6枚
サニーレタス、プチトマト……………適量
塩、こしょう……………少々
レモン汁……………少々
オリーブオイル……………大さじ2

作り方

- ① 桃は皮をむいて種を取り、食べやすい大きさに切る。
- ② モッツアレラチーズの水を切り、食べやすい大きさにちぎる。
- ③ サニーレタスは食べやすい大きさに切り、プチトマトは半分に切る。
- ④ 器に①②③と生ハムを盛り付け、塩とこしょう、レモン汁、オリーブオイルをかける。

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