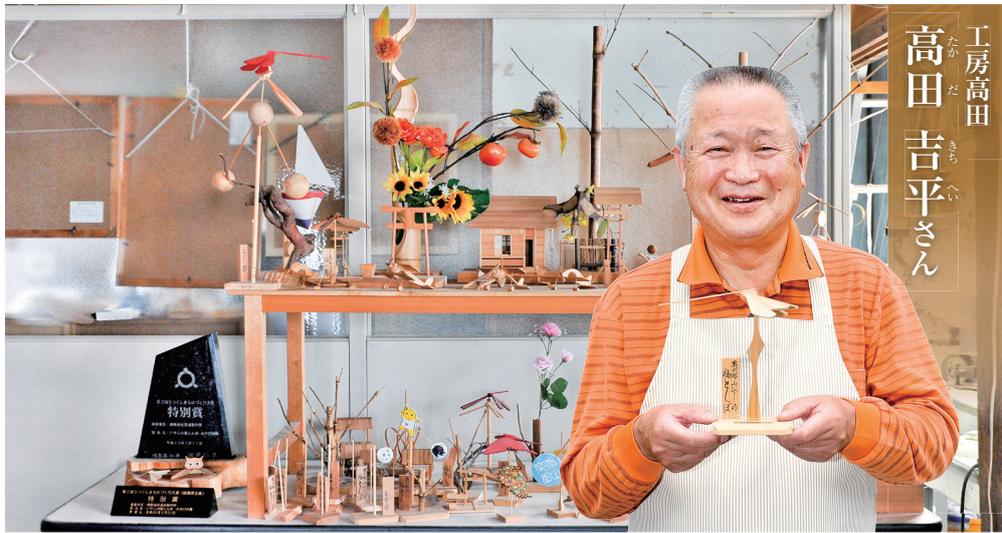


福島スペシャルティ

Fukushima Spécialité

竹民芸品



工房高田
高田 吉平さん

素朴な風合いと揺らぎに
心がほっと安らぐ

電化製品内部の緻密な部品の組立てで培った技を生かし、竹細工を始めた高田さん。代表作「いやしの福とんぼ」は、繊細なトンボの動きをやじろべえの原理で再現し、全国推奨観光土産品審査会で国土交通大臣賞を受賞しました。ナイフひとつで作り上げる絶妙なバランスに職人技が光ります。

「ものを作ることで、考えることの楽しさを子どもたちに伝えたい」との思いから、工作キットや学習教材なども数多く手がけています。

工房高田
郡山市富久山町福原字福原39
☎024(934)4338



▲トンボのほか、フクロウや蝶なども考案。JR郡山駅構内のお土産店などで販売中。

今月の旬の素材 つるむらさき



山芋のような粘り気の特徴のつるむらさきは、ビタミンやミネラルなどが豊富。福島県は生産量が全国第1位(平成29年)となっています。

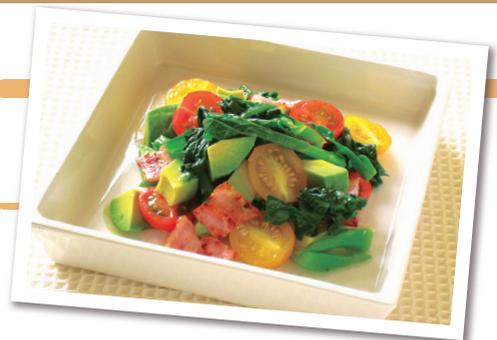
毎日の料理を
楽しみに レシピ

つるむらさきの 和風マリネ

サラダチキンやツナなどを
プラスするのもオススメ!

材料(2人分)

- つるむらさき(茎と葉に分ける)・・・1/2袋
- プチトマト赤、黄・・・各3~4個
- アボカド・・・1/2個
- ベーコン・・・2枚程度
- 白だし・・・大さじ2
- 水・・・大さじ2
- A オリーブオイル・・・大さじ2
- 酢・・・大さじ1
- すりおろしにんにく・・・少々



作り方

- ① つるむらさきを食べやすい大きさに切り、茎を30秒、葉を30秒ゆでたら水気をとる。
- ② プチトマト、アボカドは食べやすい大きさに切る。
- ③ ベーコンは2~3センチに切り、油をひかないフライパンに入れ弱火でカリカリになるまで焼く。
- ④ ボウルにAを入れ混ぜ合わせ、次に①②③を加えて絡めたら器に盛り付ける。

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

