

透き通ったガラスに
会津伝統の蒔絵を施した、
見た目も音も涼やかな
夏の風物詩

Story 2 まきえ 蒔絵風鈴

[喜多方市]

岡木之本漆器店 ☎0241(23)1611
喜多方市字天満前8859
<http://www.aizu-kinomoto.com>

ガラスに黒や赤の漆を施したものや、動物の桐のこ人形を使った卓上風鈴など、形も絵柄もさまざまに種類がそろつ。



最盛期には1日100個ほどを手掛け、3人の女性職人が、細部にこだわりながらも手早く仕上げている。

中国から伝わったとされる風鈴は、その音が災いから守ってくれると、お寺の軒に吊されるようになったといわれています。木之本漆器店で35年ほど前から作られている蒔絵風鈴は、会津漆器にも使われる技法を用いたもので、吹きガラスに下地を描き、その上に色の粉や金銀の金属粉を蒔くことで立体感やグラデーションを作り出しています。

「毎年新柄を加えていて、今年は富士山など、日本らしさを感じられるものが人気です」と遠藤久美代表。模様を描いては乾かし、線を描いては乾かしと一つ作り出される蒔絵風鈴は、暑さ厳しいこの時期に涼しさを運んでくれます。

きゅうりと鶏肉の甘酢炒め

エネルギー 181kcal

材料 / 3~4人分

きゅうり…3本 パプリカ…赤・黄各1/4個
鶏むね肉…300g カシューナッツ…20g
塩…小さじ1/2 こしょう…少々
片栗粉…小さじ2 ごま油…小さじ2
④米酢・砂糖…各大さじ2、しょうゆ…大さじ1と1/2

作り方

- ①きゅうりは縞模様になるよう皮をむき乱切りにし、塩をふり10分おいて水気を拭き取る。パプリカは一口大に切る。
- ②鶏むね肉はそぎ切りにし、塩少々(分量外)とこしょうをふり、片栗粉をからめる。
- ③フライパンを中火にしてごま油を熱し、②の両面を焼き色がつくまで焼く。
- ④①を加え、全体に油がなじんだら④を回し入れ、少し煮詰める。
- ⑤煮汁にとろみが出てきたらカシューナッツを加え、さっと混ぜる。



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



学生が考案!



きゅうり

[収穫時期: 7月~9月]

福島県は、夏秋きゅうりの出荷量が日本一。水分が多く高品質で新鮮なきゅうりは、青果物の中でもトップクラスにエネルギーが少なく、暑い時期の水分補給に最適な食材です。

桜の聖母短期大学・食物栄養専攻の学生の皆さんが考案したレシピをご紹介します

