

大切なのは挑戦すること。
たとえ今失敗したとしても
挑戦を続ければ、より良い
モノ作りにきつとつながる

粋な編柄(しまがら)の「LE MOMPE」シリーズと昨年の全国推奨観光土産品審査会の民芸部門で経済産業大臣賞を受賞した「combinationピアタンブラー」(奥中央)。「LE MOMPE」ピアカップは、あさか野窯にしかできない完全密封型の二重構造で作られており、熱い飲み物を注いでも手に熱が伝わりにくく、飲み物も冷めにくい特徴があります。



Story15 あさか野焼

[郡山市]
園あさか野窯 ☎024-973-6320
郡山市中野一丁目12
https://www.asakano.net



「時代やお客さまの嗜好(しこう)に合わせて変わり続けていくことが、伝統工芸品を守ることにつながる」と話す志賀さん。

がくぢうがま
岳堂窯16代目窯元として大堀相馬焼の一角を担ってきた志賀喜宏さんが、新天地・郡山で「あさか野窯」を開いたのは2014年のこと。「ここで開窯したからには、郡山の風土に合った焼き物が作りたい」と、かつて郡山で盛んだった瓦作り用の粘土を精製し、素朴な風合いの陶器「LE MOMPE」を生み出しました。さらに2020年に発表した会津漆器と組み合わせたタンブラー「combination」は、ジェトロの輸出支援事業に採択され、海外でも高い評価を受けています。

「新たな挑戦をしないと道は開かない」と話す志賀さん。今後も持ち前のチャレンジ精神と好奇心で、あさか野窯の歴史を一つずつ積み上げていきます。

キノコストロガノフ

エネルギー
464kcal
(1人分)

- 材料 / 4人分
- ブナシメジ・マイタケ…各50g
 - マッシュルーム…4個
 - 牛切落し肉…160g
 - 玉ねぎ…1個
 - 薄力粉…小さじ2
 - ヨーグルト…3/4カップ
 - バター…小さじ1
 - 牛乳…1カップ
 - ウスターソース…小さじ1+小さじ1
 - コンソメ顆粒…小さじ1と1/2
 - ケチャップ…大さじ2
 - こしょう・パセリ…各少々
 - ごはん…640g

- 作り方
- ブナシメジとマイタケは石づきを除いてほぐし、マッシュルームは薄切りにする。牛切落し肉は食べやすい大きさに切り、薄力粉をまぶす。
 - 玉ねぎはくし切りにする。ヨーグルトはペーパータオルで水気を切る。
 - 鍋にバターを溶かし玉ねぎをしんなりするまで炒め、①を加え中火でさらに炒める。
 - ④を加え5分ほど煮込み、ヨーグルトとこしょうを加えて混ぜる。
 - 皿にごはんを盛り④をかけ、刻んだパセリを散らす。



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



学生が考案!

おいしい旬ヘルシー旬レシピ

キノコ

[収穫時期: 9月~11月]

キノコは和洋問わずさまざまな料理に取り入れやすい食材です。肉類の一部をキノコに置き換えると、食べ応えがありつつカロリーカットや食物繊維アップにつながります。

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