

福島スペシャルティ

Fukushima Spécialité



唯芳窯
山崎 淳司さん

常磐白水焼

いわきの風土が育んだ
鮮やかな「磐城ブルー」



▲それぞれ色味の出方も異なる一点物。併設のギャラリーで購入できる。

常磐白水焼

検索

「テーマはいわきの空と海の色。手作りのニュアンスを大切に作っています」
唯芳窯
いわき市田人町南大平字原口4-4
☎0246(69)2308

常磐炭鉱に沿って形成されている常磐夾炭層。鉄分を多く含むこの粘土は、特別に配合した釉薬を加えて焼くことで、表情豊かな青紫色に変化します。長年陶芸に携わってきた山崎さんは、この発見をきっかけに、2007年にいわき市に移住。以来、試行錯誤を繰り返しながら、オリジナリティあふれる器を作り続けています。

今月の旬の素材 カレイ



12月のカレイは産卵期前で身が厚く、脂肪がのって美味。低脂質高タンパクで、ビタミンやミネラルなども豊富に含んでいます。

毎日の料理を
楽しみに レシピ

カレイの アクアパッツァ

フライパン一つで簡単！パスタを加えてもご飯と合わせても◎

材料(2人分)

カレイの切り身……………70g×4切れ
赤・黄パプリカ(細切り)…各1/4個
A [フチトマト(1/2カット)……………8個
グリーンオリーブ……………6個
にんにく(みじん切り)……………2片
レモン(薄切り)……………1/4個
イタリアンパセリ(飾り)……………少々
塩、こしょう、小麦粉……………各少々
オリーブオイル……………大さじ1
白ワイン、水……………各1/2カップ
コンソメ……………小さじ1



作り方

- ① カレイの切り身に塩、こしょうをし、5分ほどしたら両面に小麦粉をまぶす。
- ② 中火に熱したフライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて①を入れ、切り身の両面に焼き目を付ける。フライパンの空きスペースでAを軽くソテーする。
- ③ ②に白ワインと水を回し入れ、ふつふつとしたらコンソメで味を調える。火を止める直前にレモンを入れる。
- ④ 器に盛り付け、イタリアンパセリを飾る。

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

