

福島スペシャルティ

Fukushima Spécialité

木桶



木桶職人
遠藤 芳子さん

手から手へ受け継ぐ 暮らしの道具を作る技



▲ 木桶や樽はすべてオーダーメイド。用途や大きさの希望に合わせて作り上げる。

いわき市遠野町大平字皿貝 24・4
☎ 0246(89)3959

亡きご主人から技を学んだ遠藤さん。今ではいわき市内でただ一人の桶職人となりましたが、修理や制作の依頼が絶えることはありません。杉やサワラ、竹を原料に、ほぼ手作業で桶を仕上げるのは力のある仕事。それでも遠藤さんは「安心して長く使えること」を motto に、桶作りに励んでいます。現在は受け継がれた技を次の世代に残すため、後継者の育成にも取り組んでいます。

今月の旬の素材 りんご



福島県の生産量は全国第5位(平成28年)。春先まで出荷されるりんごは、ビタミンやミネラルがバランスよく含まれています。

毎日の料理を
楽しみに レシピ

春巻きりんごパイ

シナモンパウダーやホイップクリームをトッピングしても美味!

材料(2人分・6個)

りんご…………… 1個
A 白ワイン…………… 小さじ1
グラニュー糖…………… 大さじ2
レモン汁…………… 小さじ1
春巻きの皮…………… 6枚
サラダ油…………… 適量
粉砂糖、ミント…………… 少々
のり(水溶性小麦粉)…………… 適量
りんご(飾り)…………… 分量外



作り方

- ① りんごは皮付きのまま12等分にくし切りにし、芯を取る。
- ② 耐熱皿に①を並べ、Aを全体に振りかける。爪楊枝で穴を開けたラップをかけ、500Wの電子レンジで5分ほど加熱し、粗熱を取っておく。※加熱時間は機種に応じて調整。
- ③ 春巻きの皮に②を2つ入れて巻き、巻き終わりを「のり」でとめる。
- ④ 鍋にサラダ油を入れて170℃に加熱し、③がきつね色になるまで揚げる。
- ⑤ 器に④を盛り付けて粉砂糖を振りかけ、ミントやりんごを飾る。

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

