

福島スペシャリテ

Fukushima Spécialité



世界のガラス館 猪苗代店
柴田 莉沙さん

ガラス製品

手作りならではの
「偶然」が生む魅力



▲ 柴田さんが制作したガラスや花器、オブジェなどは、館内で購入可能。

1,200度 に熱して溶かしたガラスを、金属の棒に巻きつけ、伸ばしたり息を吹き込んだりしながら形を整えていくガラス工芸。「色の出方や風合いなど、思い通りにいかないからこそ偶然の面白さを感じます」と柴田さん。手に持った際の質感にこだわり、工房で作品作りを続けています。訪れた方に手作りの良さを感じてほしいとの思いから、とんぼ玉製作や吹きガラス体験の指導も行っています。

世界のガラス館 猪苗代店
耶麻郡猪苗代町大字三ツ和字村東 85
☎ 0242(63)0100

今月の旬の素材 アサリ



5月頃の産卵にむけ栄養を蓄える2~4月が旬で、鉄分やビタミンB2が豊富。福島県では相馬市松川浦などを中心に水揚げされています。

毎日の料理を 楽しみに レシピ

アサリとじゃがいもの洋風蒸し煮

パスタを加えてもおいしい!

材料(2人分)

アサリ…………… 200g
じゃがいも…………… 2個
にんにく…………… 2片
オリーブオイル…………… 大さじ2
酒…………… 70ml
水…………… 大さじ2
A 醤油…………… 大さじ1
バター…………… 20g
パセリ(みじん切り)…………… 少々

作り方

- ① アサリは砂抜きしたら流水でこすり洗いし、水気をきる。
- ② じゃがいもは電子レンジ500Wで7分加熱したら皮をむき、食べやすい大きさに切る。※加熱時間は機種に応じて調整。
- ③ にんにくは2ミリ幅に切り、芽を取る。
- ④ フライパンにオリーブオイルと③を入れ弱火に加熱し、にんにくの香りがしたら中火にし①と酒を入れふたをする。
- ⑤ アサリの殻が開いたら②とAを加え全体に味が回るよう混ぜ、一煮立ちしたら火を止め、器に盛り付けてパセリを振る。

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

