

古閑裕而・金子夫妻を
モデルにしたこけしで、
福島から全国へ
笑顔とエールを発信！



新婚時代をイメージした「赤い糸（写真上）」と、福島市の桃、金子さんの故郷・愛知県豊橋市の花・ツツジが描かれた「メロディア」。

Story 1

赤い糸 / メロディア

[桑折町]

圓香村工芸 ☎024 (582) 3722
桑折町大字万正寺字蛇屋敷 1-1



現在は妻の裕子さんがデザインを考え、絵付けをしている。見えない所にまでこだわるが故に、1日3組作るのが限度だそう。

先代である父がこけし作りを始め、母・香村さんのデザインと絵付けにより生まれた「招福こけし」。連続テレビ小説「エール」の放送決定後、古閑裕而をモデルにしたこけしを作ろうと話が持ち上がった時、金子夫人とのさまざまなエピソードを知り、二代目の佐藤義光さんが招福こけしをベースにしたこけしを考案しました。

「古閑さんは金子さんの描く絵や歌からイメージして曲を作ること多かつたそうで、2人が出会ったからこそ数々の名曲が誕生したのでは」と佐藤さん。こけしを飾ることでみんなが笑顔になつてくれれば、というエールを込めて作り続けています。

ヨーグルトのブルーベリートライフル

エネルギー
140kcal

材料 / グラス2個分

ブルーベリー … 150g 砂糖 …… 大さじ3
レモン汁 …… 小さじ1 焼き麩 … 小10個
プレーンヨーグルト … 100g
※飾りでミント、レモン輪切り

作り方

- ①耐熱ボウルにブルーベリー、砂糖、レモン汁を加えて混ぜ、ラップを掛けずに電子レンジ(500w)で2分加熱して冷ます。
- ②焼き麩を軽く砕いてボウルに入れ、ヨーグルトを加えて冷蔵庫で30分冷やす。
- ③グラスに②を半分入れて①を半分乗せ、残りも同様に重ねる。
- ④ミントと輪切りのレモンを飾る。



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



ブルーベリー

[収穫時期: 6月〜8月]

ベリー類に豊富な色素成分アントシアニンは、ポリフェノールの一種で眼の健康に寄与すると言われています。また糖尿病や肥満の予防といった機能性にも注目されています。

校の聖母短期大学・食物栄養専攻の皆さんが考案したレシピをご紹介します