

「双葉町をイメージした3色が、震災から立ち上がる双葉に優しく抱きしめられている。そんな思いを象徴する商品に。」

双葉町の桜をモチーフにした「フタバサクラ」、双葉町のきれいな海をイメージした「フタバマリン」、甲子園出場経験もある双葉高校のユニフォームカラー「フタバグリーン2020」の3色。柔らかく吸水力、消臭効果にも優れたタオルです。



Story 6

ダキシメテフタバ

[岐阜県 / 双葉町]

〒0584 (64) 2279

岐阜県安八郡安八町中875-1

<https://asanen.co.jp/dakishimetefutaba/>



店舗やイベント広場、「ダキシメテフタバの森」を併設した新工場は、2023年春のグランドオープンを目指しています。

岐阜県に本社を持つ撚糸会社・浅野撚糸。代表取締役の浅野雅己さんは福島大学の卒業生で、福島の状態をニュースで見ると、何もしないもどかしさを感じていたそうです。そんな中、2019年の企業誘致ツアーをきっかけに再び福島とのつながりができ、その後訪れた双葉町で前向きな町の人たちと接し、工場立地を決意。建設に先立ち双葉町と共同開発した3色のタオルマフラーは、人気商品となりました。新工場はこの秋着工予定で、「雇用だけでなく、交流人口も増やしたい」と浅野さん。2024年には年間50万人が新工場を訪れるようになるのが目標と、力強いメッセージを送ってくれました。

いちごのクラフティ

エネルギー  
83kcal  
(1/6切)

材料 / 15cmタルト型1個分

- |            |          |
|------------|----------|
| いちご…1/2パック | 牛乳…100ml |
| 薄力粉…大さじ2   | 練乳…大さじ2  |
| 砂糖…大さじ2    | バター…小さじ1 |
| 卵…2個       | 粉砂糖…小さじ1 |

作り方

- いちごはヘタを取り除き縦半分に切る。
- ボウルに薄力粉と砂糖を加え、すり混ぜる。
- 別のボウルに卵、牛乳、練乳を加えてよく混ぜ、②を少しずつ加えて滑らかになるまで混ぜたら、内側にバターを塗ったタルト型に流す。
- いちごを上にならべ、170℃に余熱したオーブンで30分焼く。
- 粗熱が取れたら粉砂糖をふりかける。



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



いちご

[収穫時期: 11月~5月]

福島のいちごは日照時間が少ない中でゆっくり成長するため、ビタミンCが豊富で色・味ともに濃いのが特徴。ほかに目の健康を保つアントシアニンが豊富です。

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