

福島らしさを咲かせたい。
職人の技と
地域の想いを重ねた
桃の和紙づくり



表紙と付属の桃の縁起しおりに
は手すき和紙、蛇腹折りになった中面
には機械すき和紙が使われ、1冊で和
紙の異なる手触りを楽しめます。手
すき和紙には桃の自然な色味のもの
と、桃らしくピンクに着色したもの
があります。

Story 7

ふくしま
福咲和紙
桃から生まれた御朱印帳

[福島市]

圓株式会社三和紙店 ☎024 (523) 1311
福島市柳町3-30 <http://snw3.co.jp/>



縁起しおりに、邪気払いの縁起物とされてきた桃をあしらった柄や、未来永劫えいごうに続く幸せを願う青海波せいがはが描かれています。

剪定せんていにより廃棄されていた桃の枝を活用して和紙を作ろうと三和紙店副社長の小野光代さんが中心となり2016年にプロジェクトが始動。枝の皮は節が多く硬いため、皮むき作業に苦戦したものの、協力してくれた鮫川村の手すき和紙職人と試行錯誤の末に「福咲和紙」が誕生しました。その和紙を使った御朱印帳の表紙は破れにくいよう加工が施されています。

「日本の伝統工芸である和紙と、福島の果物の魅力を伝え続けるものになりたい」と小野さん。手間を惜しまず作り上げた和紙に風評被害を払拭したい農家の想いを乗せて、福島らしさ、日本らしさを発信しています。

アスパラガスとサーモンのガーリックソテー

エネルギー
245kcal
(1人分)

材料 / 2人分 ※写真は1人分

- | | |
|--------------|-----------|
| アスパラガス…6本 | にんにく…2かけ |
| サーモン…2切 | 白ワイン…大さじ2 |
| 薄力粉…小さじ2 | バター…10g |
| 塩…1つまみ | パセリ…適量 |
| こしょう…少々 | 輪切りレモン…2枚 |
| オリーブオイル…大さじ1 | |

作り方

- 1 アスパラガスは根元を切り落とし、下1/3ぐらいまで皮をむく。
- 2 サーモンの両面に塩・こしょうを振り、薄力粉を全体にまぶす。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、サーモンの両面をこんがり焼いて一旦取り出す。
- 4 同じフライパンにみじん切りにしたにんにくを入れて熱し、アスパラガス、バター、白ワインを加えて炒める。
- 5 サーモンを戻して軽く混ぜ合わせたら皿に盛り、パセリを散らしてレモンを添える。



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



アスパラガス

[収穫時期: 5月~7月]

福島県はアスパラガスの作付面積全国5位を誇ります。穂先には毛細血管の働きを助けるルチンが含まれ、血圧調節作用や動脈硬化予防に有効とされています。

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