

夏の夜空を美しく彩る
花火師たちの渾身の一発

コロナ禍の逆風を
吹き飛ばそうと
2021年冬に須賀
川で開催されたイベ
ント「HANABlism」



糸井火工では、手の平サイズから重さ70kgにもなるサイズまでさまざまな花火玉が作られます。



今年入社した青山浩士さんは復興支援の花火に勇気づけられ、花火師を志したそう。



☎糸井火工
☎0248-65-2218
須賀川市矢沢字火燈壇 13-1(工場)

花火 [須賀川市]

夏の風物詩「花火」。その技を150年にわたり継承している煙火店、糸井火工を訪ねました。「花火はまずさまざまな材料と火薬の割合から始まります。各店独自の配合があり、それが色や明るさの違いに反映されます」と代表取締役の糸井秀一さん。配合された火薬は1カ月程かけて、「星」と呼ばれる丸い粒にします。星を半球に詰め、2つの半球を紙でしっかりと貼り合わせれば花火玉の完成です。「花火は見る人それぞれの、その時の心に寄り添った美しさを届けてくれます。その素晴らしさを次代につないでいくためにも、花火の地位確立に貢献していきたい」と糸井さん。夜空にきらめく花火の伝統は、それを愛する職人たちの熱量に支えられていました。

旬彩ヘルシー! クッキング

学生が考案!

枝豆

[収穫時期/7月~9月]

枝豆は良質のたんぱく質とビタミンB1、カリウムを多く含み、むくみや夏バテの予防に役立ちます。たんぱく質を構成するアミノ酸の一種メチオニンは肝機能の働きを助け、飲み過ぎや二日酔い防止に効果があります。

枝豆のポタージュスープ

約142kcal (1人分) 調理時間/約10分 ※写真は1人分

牛乳を使っていますが、豆乳でもまろやかに仕上がります。夏は冷たくしてどうぞ。

材料 [2人分]

- 枝豆(茹でてさやから出したもの)…100g
- 玉ねぎ…1/4個
- オリーブオイル…小さじ1
- 水…100cc
- 顆粒コンソメ…小さじ1/2
- 牛乳…200cc
- 塩…小さじ1/6程度
- オリーブオイル(トッピング用)…小さじ1

作り方

- 1 玉ねぎは薄切りにし、オリーブオイルをひいた鍋に入れ、弱火でじっくり炒める。
- 2 枝豆はトッピング用に何粒か残り、それ以外と①をミキサーに入れ、水と顆粒コンソメを加えてなめらかになるまで混ぜる。
- 3 鍋に移し、牛乳と塩を加え沸騰させない程度まで弱火で加熱し、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。
- 4 十分に冷えてから器に盛り、トッピング用のオリーブオイルと枝豆を飾る。

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

福島学院大学短期大学部食物栄養学科学学生が考案したレシピを紹介します。

モノ作り百科の高田梅は「青いダイヤ」とも呼ばれているそうですね。おいしそうです。いつも読者プレゼントを楽しく拝見しております。木はり絵ペンダントステキですね。(80代 会津若松市)