

# ふくしま

## モノ作り百科

良質な桐と匠の心技が生み出す  
日本伝統の仮面

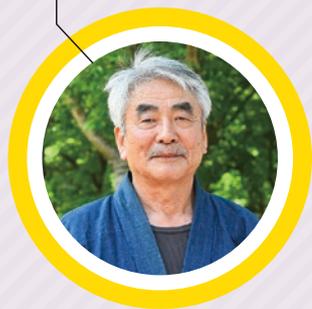


▲6月に三島町交流センター「山びこ」で開催された「浅見晃司仮面展」の様子



わかおんな  
◀「若女(左)」は洗練された美をもつ若い女性、右はかれんで純真な乙女を表現する「小面」の面

ほうしゅうりゆうざつぎ 宝生流座付能面師の橋岡  
かすみち 一路氏に師事したという  
浅見晃司さん



岡御面堂  
☎0241-52-2817  
三島町大字名入  
字根岸居平1362-1

### 能面 [三島町]

仮面作家の浅見晃司さんは、奥会津の自然と良質な桐に魅了されて三島町に移住し、能面や伎楽面、行道面※など、さまざまな面を制作しています。「普通の桐は柔らかいので細かな彫刻に向かないのですが、三島の桐は木目が緻密なので細工がしやすいですね。乾燥してもゆがみが少なく、強度もあるので面の材料に最適です」と笑顔で話してくれました。能面は日本文化の粋が凝縮した芸術です。生み出すには、多くの技芸を学んで感性を磨き続ける必要があるため、面の制作だけでなく、能の囃子も習得しているという浅見さんは「日本の伝統芸能である能楽を多くの人に親しんでもらえるよう、作品の展示や解説演奏を通してその面白さを伝えていきたい」と語ってくれました。

※伎楽面は古代の仮面劇に使用された面、行道面は仏像を奉じて練り歩く際に被る面

### コーンポテトグラタン

暑い日も食欲をそそる  
コーンがたっぷり入った栄養満点のグラタン



約281kcal (1人分) 調理時間 / 約25分

#### 材料 [2人分]

- とうもろこし…1本
- マヨネーズ…大さじ2
- じゃがいも…2個
- 塩・こしょう…少々
- ツナ缶…1缶
- ミックスチーズ…30g

#### 作り方

- 1 とうもろこしは塩適量を加えたお湯で10分程ゆでて、粒の部分を取り外す。
- 2 じゃがいもは皮をむいていちょう切りにし、水に5分ほどさらす。鍋で柔らかくなるまでゆで、お湯を切り、塩・こしょうを振ってつぶす。
- 3 ポウルに油を切ったツナ缶と①と②を入れ、マヨネーズであえる。
- 4 耐熱容器に③を入れてミックスチーズをかけ、トースターで5分ほど(チーズに焦げ目がつくまで)焼く。

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生が考案したレシピを紹介します。