

福島スペシャルティ

Fukushima Spécialité

日本甲冑

かつちゅう

相馬野馬追を支える
甲冑師の伝統技

橘 斌さん

たちばな甲冑工房 甲冑師
たかはし けんじ

千年前から伝わる伝統行事・相馬野馬追で、騎馬武者たちが身につける甲冑。その修復や制作を行う橘さんは、全国でも数少ない甲冑師の一人です。甲冑は漆塗りや彫金、染め付け、革の加工などあらゆる伝統工芸の技の集合体とも言えるもの。橘さんはそのすべての工程を一手に担っています。

「甲冑に込められた思いを大切にし、後世に伝えていくことが使命です」

この道50年の職人技が、野馬追に挑む相馬人の誇りを支えています。

たちばな甲冑工房
相馬市中村字北町22
☎0244(37)2212

今月の旬の素材
サヤインゲン

県内の生産量は田村市がNO.1。旬は7月ですが、会津ではハウス栽培により6月の1週目から市場に出回ります。

毎日の料理を レシピ 楽しみに。

サヤインゲンと
鶏肉の香ばし醤油炒め

夕食のおかずにも、お酒のお供にもオススメです。

材料(2人分)

鶏もも肉……………1/2枚
サヤインゲン……………100g
A [塩、こしょう、酒……………各少々
醤油……………大さじ1
B [オイスターソース…大さじ1/2
みりん……………小さじ1
サラダ油……………大さじ1
糸唐辛子……………適量
白ごま……………適量

作り方

- ① サヤインゲンは塩ゆでして斜めに2等分する。
- ② 鶏もも肉は一口大に切ってAをもみ込み、10分程おく。
- ③ 熱したフライパンにサラダ油を入れ、②の両面に焼き目をつける。
- ④ ③に①を加えて炒め、Bを入れ全体に絡める。
- ⑤ 器に盛り付け、白ごまと糸唐辛子を飾る。

