

# 福島スペシャルティ

Fukushima Spécialité



泰山窯  
山田 青風さん

## 鉄瓷焼

土の神秘に魅せられて  
暮らしに馴染む器作り

鉄瓷焼の由来は、鉄のような風合  
いを持つ瓷(中国語で焼き物)であ  
ることから。4種類の土をブレンド  
し、釉薬をかけずに1300度とい  
う高温で焼きあげる器は、使い込む  
ほどに虹色を帯び、手にしつくりと  
馴染むかのよう。また、遠赤外線と  
マイナスイオンを多く蓄えている  
ため、飲み物を一層おいしくする効  
果もあると言われています。

「焼き物なら生涯かけてのめり  
込める、と決意してから40年。芸術  
品ではなく、毎日使いたくなるよ  
うな器を目指しています」

泰山窯

南会津郡下郷町弥五島字道上3286-1  
☎0241(67)2188

※陶芸体験あり(要予約)



▲茶碗や急須など  
普段使いできる品揃え

### 災害用備蓄品で作れる レシピ

#### 炊飯器で簡単! ボンゴレピラフ

パスタソース1人前につき米1合です。ホタテ缶など  
に変えても美味!

##### 材料(2人分)

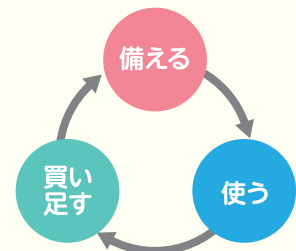
ボンゴレパスタソース..... 2人前  
米..... 2合  
マッシュルーム(90g)..... 1パック  
ミックスビーンズ(120g)..... 1缶  
パセリ(ドライ)..... 少々  
お好みのフレッシュサラダ、プチトマト...各適量

##### 作り方

- 炊飯器にといだ米とボンゴレパスタソースを入れる。  
※水が足りないときは水(分量外)を足してください。
- ①に水を切ったマッシュルームとミックスビーンズを  
加え、軽く混ぜたらご飯を炊く。
- 皿に②を盛り付け、パセリを散らす。サラダやプチトマ  
トをバランスよく盛りつける。



#### ローリングストック法で 「もしも」に備える



備蓄した食品を日常的に使い、  
使った分を買い足す方法です。  
消費期限の短いレトルトやフ  
リードライ食品も非常食として  
扱えます。古いものから消費し、  
必ず補充するようにしましょう。

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

