

# 福島スペシャリテ

Fukushima Spécialité

## 須賀川小紋



染工芸 形幸  
渡辺 幸典さん

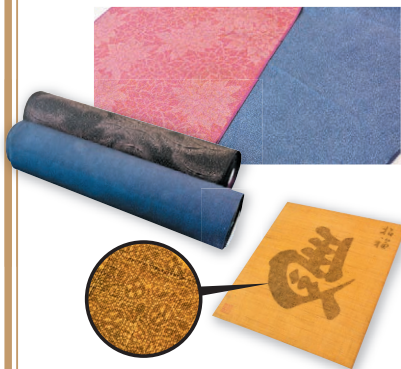
繊細で上品な模様  
名工の職人技が光る

「小紋」とは微細な柄が染め付けられた着物のこと。反物たんものに和紙で作られた型紙を置き、順繰りに染めていくことで製作されます。模様が細かくなればなるほど、集中力と熟練の技が必要となる難しい技法です。

染師の渡辺さんはこの道50年。その仕事ぶりが評価され、「福島の名工」にも選ばれています。

「ムラが出ないように仕上げるのに最も気をつかいます。手仕事の良さを感じてください。」

染工芸 形幸  
須賀川市弘法垣 115-1  
☎0248(73)3622



▲縁起の良い「左馬」のタペストリーなど、暮らしの中に取り入れやすいアイテムも人気。

### 今月の旬の素材 アスパラガス



福島県産の約90%は会津産で、福島県オリジナル品種も生産されています。免疫力アップや疲労回復などにも効果的な食材です。

毎日の料理を レシピ  
楽しみに

### アスパラと桜えびの ペペロンチーノ

おいしさだけじゃない！  
彩りもきれいな春色パスタ！

#### 材料(2人分)

- アスパラ(根元2cmを切り落とす)……………4本
- 桜えび……………大さじ2程度
- スパゲッティ……………160g
- 塩……………適量
- オリーブオイル……………大さじ3
- A [ にんにく(みじん切り)……………2片
- 鷹の爪(輪切り)……………少々
- B [ スパゲッティの茹で汁……………100ml
- コンソメ(顆粒)……………小さじ2



#### 作り方

- ① アスパラの皮をピーラーで薄くむく。
- ② 鍋に①を入れて1分茹でたら水にとり、斜め切りにする。
- ③ フライパンにAを入れ弱火にし、香りが上がってきたら②と桜えびを入れ、全体に油が回ったら一旦火を止める。
- ④ 鍋に塩を入れ、スパゲッティを1分短く茹でる。
- ⑤ ③を中火に熱し④とBを入れて手早く全体に絡め、塩で味を調えたら器に盛り付ける。

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

