

ふるさとへの文化の豊かさ  
子の成長の願いをのせて  
青空にはためく  
伝統の絵のぼり

昔ながらの屋外用絵のぼりは迫力満点。近年は室内に飾れる小さいサイズの絵のぼりや掛軸なども人気だそうです。



Story II

## いわき絵のぼり

[いわき市]

圓いわき絵のぼり吉田 ☎0246(96)5506  
いわき市泉町滝尻字根ノ町73  
<https://musyae.com>



しょうきぞう 鍾旭像に筆を走らせる辰昇さん。江戸期の有名絵師の、卓越した筆さばきによる躍動感溢れる絵のぼりを目指し、研さんを重ねています。

戦国時代の旗指物はたさしものがルーツという「絵のぼり」は江戸時代に全国各地に広まり、いわきでは17世紀に磐城平藩主・内藤義概ないとうよしむねが推奨したことから、その風習が定着しました。

いわき絵のぼりは、絵師の息遣いまで伝わるような迫力ある筆致と鮮やかな発色の顔料染めが特徴で、現在は3軒がその技を伝えています。その一つ「いわき絵のぼり吉田」の絵師、辰昇しんしょうさんは、「子の健やかな成長を願う思いが込められる品なので、可能な限り最高の出来映えのものを、一つ一つ丁寧に描いていきたい」と、いわきの地で脈々と受け継がれてきた伝統文化を守っています。

### ホウレン草の ミルクみそスープ

エネルギー  
167kcal  
(1人分)

材料 / 2人分

ホウレン草…1/2袋      米みそ…大さじ1  
ベーコン…薄切り2枚      水…50ml  
玉ネギ…1/2個      黒こしょう…少々  
牛乳…300ml

作り方

- ①ホウレン草は4cm幅に切り耐熱容器に入れてラップをかけ、600wの電子レンジで2分30秒加熱し、冷みにさらした後水気を絞る。
- ②鍋に1cm幅に切ったベーコンと薄切りにした玉ネギを加えてしんなりするまで炒める。
- ③②に水と牛乳を加え、軽く煮立てたら米みそを溶き、①を加える。
- ④器に盛り、黒こしょうを振りかける。



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



### ホウレン草

[収穫時期: 11月~2月]

ホウレン草は、電子レンジで加熱して水にさらすだけで簡単にあく抜きできます。冬採りホウレン草に豊富なビタミンCなどの栄養素も失われにくくなります。

桜の聖母短期大学・食物栄養専攻の学生の皆さんが考案したレシピをご紹介します