

戦に使った鍛冶の技を
太平の世の生活を支える
道具づくりに生かす。
その幸せを大切にしたい

ブランド名の「姫鍬」は、摺上原の戦いで敗れた芦名公の娘・継姫が農夫に身をやつし重い鍬をふるう姿を見るに忍びず、付き従った家老が刀匠の兼定に特別軽い鍬を作らせたという逸話にちなんでいます。



Story16 姫鍬

[会津若松市]

圓株式会社堤製作所 ☎0242-22-0308
会津若松市馬場町5-1
<https://www.himekuwa.co.jp>



堤製作所では現在、30~40代の若い世代の職人が作業の中心を担っています。

会津の名刀工であった古川兼定ふるかわかねさだの鍛冶の技をルーツにもち、鍬の専門製作を行う堤製作所。「創設者の堤章つみあきらは、鍬は土を切る刃物である」という信念のもと、全国各地を回ってそれぞれの土地に合った鍬を研究しました。今では用途や土の種類、使う方の体型に応じて約100種類もの商品をそろえています」と話す代表取締役の堤秀子つみひでこさん。コマ数コマを調整する職人技によって作り上げられた鍬は、軽くて使いやすく切れ味鋭い逸品で、全国で愛用されています。「鍛冶師が減少する今、この技を後世に伝えることが責務」と言う堤さん。人々の生活を支える道具を作れる喜びと誇りを、今の時代だからこそ伝えていきたいと話していました。

シャキシャキ食感! 2色の大根肉巻き

エネルギー
179kcal
(1人分)

材料 / 4人分

- | | | |
|----------------|---|------------------------|
| 大根...150g | ① | しょうゆ・みりん・酒
...各大さじ1 |
| 大根葉...50g | | 片栗粉・砂糖 |
| 豚もも薄切り肉...250g | | ...各大さじ1/2 |
| 塩...小さじ1/4 | | いりごま...小さじ1/2 |
| こしょう...少々 | | |

作り方 ※電子レンジはすべて500W

- ①大根は皮をむき、1.5cm角の8cmの棒状に切る。
- ②①と大根葉を耐熱容器に入れ、かぶるくらいの水を加えて電子レンジで5~6分加熱し、大根葉は粗く刻む。
- ③豚もも薄切り肉を広げ、塩・こしょうを振り、粗熱をとった②を格子状に並べて巻く。
- ④耐熱皿に並べ、ふんわりとラップをかけて電子レンジで6~7分加熱し、半分に切り分け盛り付ける。
- ⑤④を混ぜ合わせ電子レンジで1分加熱し、よく混ぜて再び30秒加熱する。
- ⑥⑤にまわしかけ、いりごまを散らす。

レンジで簡単!
栄養豊富な葉も食べて、
ビタミンチャージ!



※写真は2人分

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



学生が考案!



大根

[収穫時期: 10月~3月]

葉の部分には皮膚や粘膜の健康を維持する働きがあるβ-カロテンが豊富で、白い部分の根に比べて5倍のビタミンCも含まれています。一緒に食べておいしくビタミンを補給しましょう。

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