

福島スペシャリテ

Fukushima Spécialité

木工製品



豊田林業
豊田新一さん

地元産木材が見せる
表情を楽しむ

林業の盛んないわき市田人地区で、さまざまな木工製品を製作している豊田さん。杉やケヤキ、桜など、田人の山々から切り出された木材の木目・質感を生かしたボールペンや楊枝入れは、時に宝石のように美しい光沢を放ちます。

「同じものはふたつとできないところに魅力を感じています」

豊かな資源を未来につなぐため、子どもたちにも作りの面白さを伝える活動にも携わっています。

豊田林業
いわき市田人町旅人字前山1
☎0246(68)3021



▲楊枝入れはキーホルダーにも。作品は地元のイベントなどで販売しています。

今月の旬の素材
シイタケ



福島県はシイタケの生産量が全国第9位(平成30年)。骨を丈夫にするビタミンDが豊富で、免疫力向上や肌荒れ対策にも効果的な食材です。

毎日の料理を
楽しみに レシピ

シイタケのカリカリパン粉焼き

調味料のドライバジルをカレー粉に変えても◎

材料(2人分)

シイタケ…………… 6個
パン粉…………… 大さじ2
ドライバジル…………… 小さじ1/2
すりおろしにんにく…………… 小さじ1
A 粉チーズ…………… 大さじ2
エキストラバージン
オリーブオイル…………… 大さじ1
塩…………… 少々
ドライパセリ、グリーンカール、レモン
…………… 各少々(飾り)

作り方

- ① シイタケは軸の先端部分の石づきを切り落としてカサと軸に切り分け、軸はみじん切りにする。
- ② ①のみじん切りにした軸とAをボールに入れ、混ぜ合わせる。
- ③ ①のシイタケのカサの内側を上にして②をのせる。
- ④ アルミホイルに③を並べ、トースターに入れ加熱。10分程度こんがり焼き色をつける。※加熱時間は機種に応じて調整
- ⑤ 器に盛り付けてドライパセリを振り、カットしたレモンとグリーンカールを飾る。

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

