

おせち料理に加えない一品
七福煮なます



作り方

- ① 干しシイタケは水で戻し、強く絞り石づきを取り薄切りにする。切り干し大根も同様に水で戻し、強く絞り適当な長さに切る
- ② ニンジンは3㍉の長さに千切りにし、ゴボウはたわしで皮をこすり洗い、同様に切り酢水につける。レンコンは皮をむいて薄切り（大きいものは半月切り）にし、酢水につけておく
- ③ シラタキは水から鍋に入れ、沸騰して5分後に火を止める。水でさらし、食べやすい長さに切る。うすあげは熱湯をかけ油抜きして、縦半分切ってから細切りにする

旬の食材を使った 今月の一品

材料

- 干しシイタケ……………5枚
切り干し大根……………30㍉
ニンジン・ゴボウ・レンコン……………各50㍉
シラタキ……………1袋(200㍉)
うすあげ……………1枚
- 調味料
酒・薄口しょうゆ……………各大さじ3
みりん……………大さじ4
塩……………小さじ½
砂糖……………小さじ1
ゴマ油……………大さじ2
酢……………大さじ3
白ゴマ……………少々

- ④ 鍋にゴマ油を熱し、切り干し大根を中火でよく炒める。シラタキ、②を順番に炒め、干しシイタケ、うすあげも加えてしんなりするまで炒める。
- ⑤ 火を止め、調味料を加える。再び火にかけ中火でいり煮し煮汁がなくなったら火を止めて酢を加え、ひねりゴマを混ぜ合わせる

きらり

おばま 人

現在放送中のNHK連続テレビ小説「ちりとてちん」で頻繁に登場する若狭塗り箸。今回は、主人公の父親のような若狭塗り箸職人を目指す女性を紹介いたします。

「あるとき、職業安定所で古井箸工房の求人が出ていたんです。母が箸の内職していたこと、また、わたし自身、子どものころから、もの作りが大好きだったこともあり、すぐに応募しました。ここでは、昔ながらの手作りの工程で箸作りをしているところに、すごく魅力を感じました」と松宮さんは若



古井箸工房（西津福谷）で

松宮 まつみや
由紀さん（28歳・小浜塩竈）

早く一人前の若狭塗り箸職人になりたい

狭塗り箸職人を目指したきっかけを話します。

「一膳の箸を作るのに最低三〜四カ月はかかるんですよ。今は「塗り」と模様付け」をしています。一つ一つの工程が手作業なので、なかなか同じものができません。それでも仕事は楽しいですし、これが若狭塗り箸なんだと実感しています」と話す松宮さん。四十工程ほどある作業の約半分を任せられ、最後は師匠である古井正弘さんが「研ぎ」などを行って、仕上げるそうです。

「先日、箸のふるさと館WAKAS Aの職員さんに「よく売れているよ」と声をかけられました。本当にうれしかったです。箸は身近にあつて当たり前のような存在ですが、先日、古井さんのもとに「二十年使ったよ」と書かれたお礼のハガキが届いていました。わたしも早くデザインから仕上げまで、全工程を任せてもらえるようになりたいし、いつかは師匠のような一人前の職人になりたいです」

松宮さんの仕上げる若狭塗り箸が、今から楽しみです。

●あなたの周りの「きらり輝いている人」「生き生きしている人」（グループも歓迎）を紹介してください。 市長室 ☎ 53・1111 内線 325

短歌

小浜市総合文化祭短歌大会 入選作品

日だまりに豆打つ吾の傍らに
年金談義の老いら賑はし
生守 佐野 鈴子

勤めから帰りし母に一目散
孫走り行くわが手放して
堅海 領家 公子

「紺善」と染め抜く暖簾掛りたる
母の生家は藍の香満ちるし
飯盛 古谷 擴子

俳句

小浜市俳句作家協会

歳旦や今年卒寿の大台に
小浜日吉 河原 白杜

初鴉あかあかあかと鳴きにけり
中井 信谷 冬木

子の口に灯点く十和田湖去年今年
小松原 森田 昇

山柳

若狭湾川柳舎

口下手が上手に急所攻めてくる
小浜広峰 齊藤 文子

渦中など何処吹く風と高いびき
山手二丁目 大江 正子

反抗と妥協重ねた遠い道
北長町 濱坂 昌子

広告

広告

広告

広告

広告

広告