

一枚の布が織りなす  
海への想い。  
万祝衣が、漁師の粋を  
後世に伝えていく



額に入れたいわき万祝衣は、贈答用として人気。いわき祝布は、結ぶだけでエコバッグとしても利用できる。



Story 3

いわき万祝衣・いわき祝布

[いわき市]

問呉服處 根本 ☎・FAX 0246(23)2253

いわき市平字大町6-3

<http://www.wa-denshou.co.jp/wp/>

<https://www.facebook.com/wa.nemoto>



ハンカチサイズの布のため、細かい柄の表現に苦慮したといういわき万祝衣。1つ1つ手作業で仕上げている。

万祝とはかつて大漁祝の引出物として配られた和服の一種。鶴亀・松竹など縁起の良い絵柄が描かれたものですが、その風習は廃れていました。お客さま宅で初めて万祝を見た呉服處根本の根本紀太郎さんは、あでやかで威勢が良い絵柄に魅力を感じ、後世に伝えるべきとミニチュアサイズの商品化を決意。布を折ることで立体感を表現したいわき万祝衣は、お祝い品やいわきからのお土産としても喜ばれています。

この万祝衣に描かれた柄を用いたいわき祝布には、豊間地区で盛んだったというタコ漁にちなみタコツボ柄を追加。根本さんは浜の伝統と風呂敷文化を伝えるため、これからも活動を続けます。

きんぴらごぼうのホットサンド

エネルギー 368kcal

材料 / 4人分

- |                |            |
|----------------|------------|
| ごぼう…1/2本       | にんじん…1/4本  |
| だし汁…1/2カップ     | 砂糖…大さじ1弱   |
| しょうゆ・みりん…各小さじ1 |            |
| ごま油…小さじ2       | 食パン…8枚切り8枚 |
| スライスチーズ…4枚     | 七味唐辛子…少々   |

作り方

- ごぼうは包丁の背で皮をこそぎ、細切りにして水にさらす。にんじんも細切りにする。
- 鍋にごま油を熱して①を炒め、だし汁を加える。
- しんなりしたら砂糖、しょうゆ、みりんを加え、煮汁がなくなるまで炒る。
- 食パンに③を1/4量のせて七味唐辛子を振りかけ、スライスチーズをのせ、もう1枚の食パンで挟んだものを4つ作る。
- フライパンを熱して④を入れ、皿などの重しをのせて弱火で焼き、焼き色がついたら裏返して同様に焼く。



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



ごぼう

[収穫時期:10月~12月]

会津伝統野菜の立川ごぼうは、香りが高く柔らかで食味が良いのが特長。ごぼうは皮の近くに香りやうま味が多いので、包丁の背などでこする程度にしましょう。

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