

ブランド名のSIOMEは、いわきの豊かな漁場“潮目の海”が由来。製品作りを通して、綿を育てる人、製品を作る人、使う人、全ての人の心をつなぐ“潮目”を作っています。手ぬぐいには、生成りを基調とした優しい風合いがあります。



人々の想いを紡いだ
優しい風合いの
オーガニックコットンが、
地域のものづくりを育みます。

Story 9

SIOMEの手ぬぐい

[いわき市]

株式会社 起点 ☎0246 (85) 5977
いわき市好間町中好間字川原子作17-1
<http://kiten.organic>



綿花を育て始めて約10年。有機栽培は手間がかかり、わずかししか収穫できませんが、太く丈夫な糸が作られます。

福島に対する風評被害が強かった2012年、地域の魅力を発信していくため、いわき市のNPO法人が中心となり、ふくしまオーガニックコットンプロジェクトが始動。その当初から活動に携わっていた、(株)起点代表取締役の酒井悠太さんは、綿花の栽培から製品の企画・開発・製造・販売までを一貫して行っています。

「環境に優しいオーガニック製品を手にした方が、モノを廃棄するまでどう使い切るか」ということを考えるきっかけになればうれしいですね」と語る酒井さん。

新たに生まれたものづくりを事業として成り立たせ、これからは地域のなりわいの起点を守り育んでいきます。

里芋の味噌グラタン

エネルギー
201kcal
(1人分)

材料 / 2人分

里芋…小6個(中の場合は5個) 片栗粉…大さじ1
舞茸…1/2パック 味噌…大さじ1
鶏ささみ…1本 ピザ用チーズ…30g
牛乳…3/4カップ 乾燥パセリ…小さじ1/4

作り方

- ①里芋をよく洗い、皮つきのまま7mm幅の輪切りにし、耐熱容器に入れ500Wの電子レンジで5分ほどやわらかくなるまで加熱する。
- ②舞茸と鶏ささみも別の耐熱容器に入れ電子レンジで3分加熱し、粗熱が取れたら小さく裂く。
- ③鍋に牛乳と片栗粉を入れ、混ぜながらとろみがつくまで加熱し、味噌を加えて混ぜる。
- ④グラタン皿に①②を並べ、③を全体にかけてチーズを散らす。
- ⑤オーブントースターで10分ほど加熱し、パセリを散らす。



※写真は1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



里芋

[収穫時期: 10月~12月]

里芋のエネルギー量はサツマイモの半分以下で、他の芋類と比べて糖質が少ないのが特徴です。一方でカリウムを豊富に含み、体内の水分調整やナトリウムの排出を助けます。

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