

故郷への思いが
つなぐ
和紙作りの
伝統



ハガキやコースター、マスクケースなど、和紙の風合いを生かした多くの製品が作られています。

森の案内人や自然観察指導員などさまざまな肩書きをもつ齋須寛一さん



鯨川和紙の詳細はこちら！

鯨川和紙 [鯨川村]



園 鯨川和紙の家
☎090-4639-6463
鯨川村赤坂中野字東前田20-2

丈夫で上質な和紙として、三百年を超える歴史を持つ鯨川和紙。洋紙の台頭とともにその伝統は一時途絶えてしまいました。が、「鯨川和紙の家」の齋須寛一さんが、引退していた和紙職人に教えを請い復活させました。今では鯨川村のふるさと納税の返礼品となっているほか、地元の小学校の卒業証書も齋須さん指導のもと、子どもたちがすいた和紙で作られています。

「和紙作りは原料のコウゾの収穫から加工、紙すきに至るまで、体力を使う大仕事。大変なことも多いですが、一度途絶えた技術を復活させるのがどれほど困難か身をもって知っているの、何とか続けていきたい」と齋須さん。故郷を思うその熱い気持ち、鯨川和紙の伝統をつなぎ続けていきます。

旬彩ヘルシー! クッキング

学生が考案!

かぼちゃ

【主な収穫時期/10月~12月】

ホクホクとした食感と甘さが特徴のかぼちゃは、ビタミンB群やβ-カロテン、カリウム、ビタミンC、食物繊維などが多く含まれています。免疫力アップや抗酸化作用で老化防止にも効果があるといわれています。

かぼちゃのポタージュスープ



約225kcal (1人分) 調理時間/約25分

かぼちゃと玉ねぎの甘みが感じられる優しい味わい

材料 [2人分]

- かぼちゃ(種を取り除いた重さ)…200g
- 玉ねぎ…1/4個
- バター…10g
- 水…100cc
- 牛乳…100cc
- コンソメ顆粒…2g
- 塩・コショウ…少々
- 生クリーム…40g
- パセリ…少々

作り方

- ①かぼちゃの皮をむき薄切りにする。
- ②鍋にバターを溶かし、みじん切りにした玉ねぎを弱火で炒め、しんなりしたらふたをして5分ほど蒸し焼きにする。
- ③①を加えて炒め、水を入れかぼちゃが柔らかくなるまで煮たら火を止める。滑らかになるまでマッシャー(またはフォーク)でつぶす。
- ④牛乳とコンソメを加えて混ぜ、弱火で温めて塩・コショウで味を調える。
- ⑤生クリームを加えて混ぜたら火を止め、器に盛り付け、刻んだパセリをトッピングする。

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



福島学院大学短期大学部食物栄養学科学生が考案したレシピを紹介します。

県内のおいしい旬の食材のレシピをいつも楽しみにしています。とうもろこしのレシピがとってもおいしそうでした。(50代 福島市)