

ふくしま

モノ作り百科

命を生かしかしきるモノ作りで
赤ちゃんの柔らかい足を守る



わが子や孫の誕生を楽しみに、思いを込めながらファーストシューズを自分で作るキットも人気です。

「世の中に必要とされる商品作りがしたい」と話す
革制作担当主任の齋藤知世さん



ファーストシューズ [伊達市]



☎ 伊達市振興公社
☎024 (573) 2150
伊達市梁川町青葉町1

農業が盛んな伊達市では、田畑を荒らす害獣による被害が多く、年間約千頭ものイノシシを駆除しています。このイノシシを地域の新たな資源として活用できないかと、公社では平成27年にイノシシ革を使ったレザーブランド「ino DATE」を立ち上げました。

「イノシシ革は軽くて柔らかく、通気性も良いため赤ちゃんが初めて履く『ファーストシューズ』にもぴったり。足を傷つけないよう、縫い目は直接足に触れない構造にするほか、底には丈夫な牛革を使っています」と伊達市振興公社の齋藤知世さん。

「猪突猛進するイノシシにあまり、元気にまっすぐ育ってほしいという願いを込めて手縫いで作っています。リピーターも多く、とても気に入って履いているという声も聞かれました」とうれしそうに話していました。

旬彩 ヘルシー! クッキング

学生が考案!

アサリ

[旬の時期/4月~6月]

アサリは必須アミノ酸をバランスよく含み、中でもビタミンB12が豊富なことで知られています。また、うまみ成分のコハク酸は、貧血予防や美肌に効果があるとされています。県内では、相馬市松川浦で養殖が行われています。

アサリとトマトだしの和風リゾット

アサリ・トマト・昆布の奥深いうまみ

1人分420kcal 調理時間 約15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

材料 [2人分]

- アサリ(殻付き)…200g
- オリーブ油…大さじ1
- ご飯…茶碗2杯分(約300g)
- 昆布だし…300ml
- トマト…中2個(約350g)
- 粉チーズ…大さじ2
- ベーコン…1枚(20g)
- 青しそのせん切り…5枚
- ニンニクのみじん切り…1片分
- 粗びき黒コショウ…少々

作り方

- 1 アサリは海水程度の塩水(約3%)で砂抜きをし、殻をこすり合わせて洗う。トマトは1~2cmの角切りに、ベーコンはざっと油抜きをして細切りにする。
- 2 フライパンにオリーブ油とニンニクを入れて弱火にかける。香りが出たらアサリを入れて炒め、昆布だしを加える。
- 3 アサリの口が開いたら一旦取り出し、ベーコン、トマト、ご飯を加えて2~3分煮る。
- 4 アサリを戻し入れて火を止め、器に盛り付ける。青しそのせん切りをのせ、粉チーズと粗びき黒コショウを振る。

福島学院大学短期大学部食物栄養学科学者が考案したレシピを紹介します。

県民にとっては親しみのある車麩ですが、炭火で焼いているとは知りませんでした。なおさらありがたく、おいしくいただきたいと思いました。(50代・浅川町)