

市内で唯一の伝統的な旗や幟を
手掛ける職人さん取材しました



株式会社 城島旗染工 (牛津町)

代表取締役 城島 守洋さん



◀城島社長の色あざやかな作品

▶鹿島から来られた 洲上さんファミリー



幟 を染めながら、「武将の表情を描くこと、ムラなく染色する作業は毎回緊張します。うちの幟はオーダーメイドのため、お客さんの好きな図柄や色合いを聞いて、手作業で染色や縫製作業を行っています。お客さんに満足していただくことが一番の喜びですね。」と話されるのは、この仕事を始めて30年になる城島さん。1本の幟を仕上げのまでに、6人の職人さんが分担で作業し、1週間程度かかるそうです。

また、「日本の伝統的な絵柄が、海外でどんな風に反応されるかとても興味があるんですよ。」と話されます。色合いの美しい壁掛けなども手掛けられ、イタリアやトルコで個展を開くなど、海外に向けても伝統文化を発信されています。

この日、幟を取りに来られた洲上さんは「子どものためにせっかくだからいろいろものをとって、知り合いからお店の話を聞いてお願いました。」と話されました。

「あーも!ファミリー」の **おすすめレシピ**



今回は、たのしいヘルシー教室に参加してきました。

春のちらし寿司 1人分→419kcal



あーも!くん

プロフィール：食べることと運動が大好き。家族みんなで食べるごはんはおいしいな。小城の恵みで育つ元気っ子だよ!

◀下準備▶

- <ごはんに混ぜる具>大葉は細くせん切りにする。
- <しいたけの甘煮> 水で戻して、軸は切り、薄切りにして鍋に調味料を入れて、煮る。水分がなくなる前に火を止める。
- <さやえんどう> すじをとって、熱湯で茹で、せん切りにする。
- <れんこん> 皮をむき、うすく半月切りにする。沸騰したお湯に酢を加え、茹でる。
- <無頭えび> 殻と背ワタを取り、沸騰した湯に酒を加えて茹でる。
- <錦糸卵> 割ほぐした卵に砂糖、塩を加え混ぜる。熱したフライパンに油をひき、薄く伸ばして焼いた後、細く切る。

◀作り方▶

- 1 ごはんにすし酢を混ぜ、<ごはん混ぜる具>を加え混ぜる
- 2 皿に1を平らに盛り、下準備していた具材と、最後に桜でんぶを散らしたら完成!

【問合せ】
健康増進課
☎73・8822

材料 4人分

- ごはん ……茶碗4杯分 (600g)
- すし酢 ……大さじ4
- <ごはん混ぜる具>
 - 煎りゴマ ……小さじ2
 - 大葉 ……6枚
 - <しいたけの甘煮>
 - しいたけ (干) ……4枚
- 砂糖 ……小さじ2
- 醤油 ……小さじ1/2
- 酒 ……小さじ2
- みりん ……小さじ2
- さやえんどう ……4本
- 桜でんぶ ……小さじ2
- れんこん ……120g
- 酢 ……小さじ2
- 無頭えび ……8尾
- 酒 ……大さじ1
- <錦糸卵>
 - 卵 ……2個
 - 塩 ……ひとつまみ
 - 砂糖 ……小さじ2
 - サラダ油 ……小さじ2