



赤と黒のコントラストが美しいてんとう虫の糸細工。

幾 本もの糸を自在にあやつる手。年輪を重ねたその手はきびきびと動き、瞬く間に美しい細工を編み上げていく。

福島地区・西本西方にお住いの綱尾ユキノさんは大の手芸好き。自宅飾り棚には、ユキノさんが丹精込めて作った人形や動物を模した細工品が所狭しと並んでいます。

そんなユキノさんが今、情熱を注いでいるのが、数本の糸を指だけで編みこんでつくる糸細工（上記写真）づくりです。針などの道具は使いません。12年前にひとめぼれを作り

はじめたこの糸細工、今も遠く名古屋の先生に師事しています。

ユキノさんの創作意欲は旺盛で、この糸細工なら百という単位で編み上げてしまうのだとか。そして、そのほとんどを友人などにあげてしまっています。「作るのももちろん楽しいけど、何より人が喜んでくれるのが生きがい。だから、逆にもらつてくれてありがたい」と話します。

手製の二部式着物を身にまとい、凛と佇むユキノさん。「よりたくさんの人に喜んでもらいたい」と今日も糸細工を作ります。

「もらってくれてありがとうございます」
喜ぶ顔を見るのが生きがいです。

生活の名人

ザ・スローライフ



Keyholder



綱尾 ユキノさん(94歳)

糸細工の十二支飾りを作っています。毎年、翌年の干支を作り、今年で全十二支そろいます。来年の辰はどう作ろうか思案中です。



かわいく、おいしいきゅうりを
育てています

か わいらしい形に思わず注目してしまいう星型やハート型のきゅうりたち。これらは、きゅうり栽培を営んでいる吉松綱紀さんにより作られたものです。

吉松さんは以前から、よりよいきゅうり作りのため栽培方法について調べていました。そのような中で2年半前に偶然作り方を知り、子どもたちが見たら喜ぶのではと思ったことが作り始めたきっかけです。

このきゅうりは、成長途中のものに型をはめ、そのまま大きくすることで作られます。このとき大事なことは実が均等に大きくなるものを選ぶこと。大きさに片寄りがあるとききれいな形に育たないためです。

また、型をはめた後も注意が必要です。成長し過ぎると中のきゅうりが割れてしまうため、大きくなり過ぎる前に収穫しなければなりません。

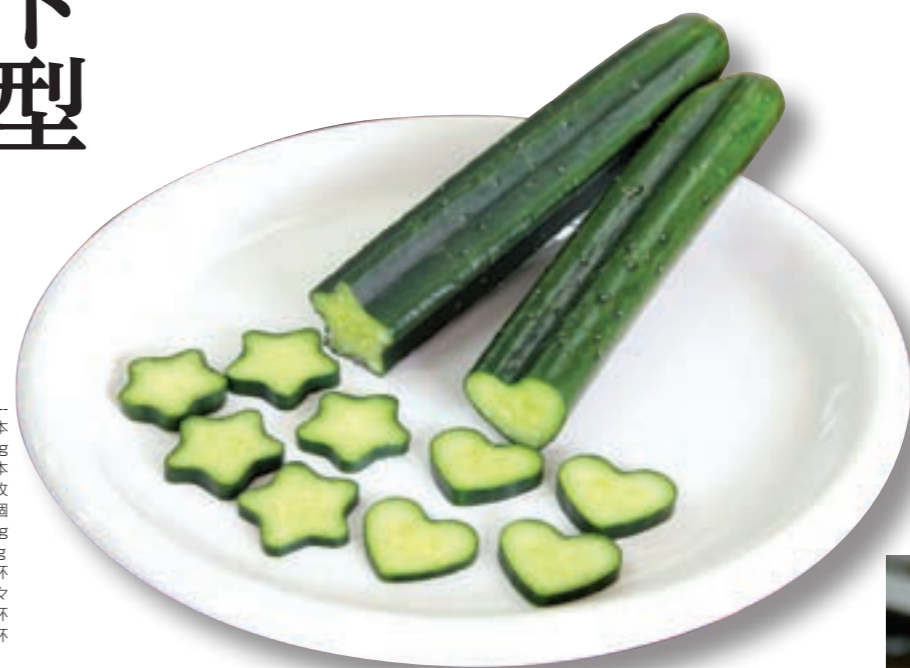
ザ・スローフード

星型・ハート型 きゅうり

名称／きゅうり ウリ科きゅうり属のつる性一年草。およびその果実。生のままや漬物、寿司（かつお巻き）などで食べられる。日本の料理で加熱調理されることは少ないが、中華では煮物やいため物としても利用される。

逆に成長が足りないと、きれいな形にはなりません。毎日小まめに様子を見ることが重要なのです。そのため一度にたくさん作ることは難しく、多くても20本ほどしか作れません。

「一つひとつのきゅうりに気を配らないといけないので栽培は大変です」と話す吉松さん。「手間がかかりますが、料理を作る人、食べる人が楽しめるきゅうりを作りたいという思いから今も作っています。星型やハート型のきゅうりを子どもたちが見たとき、みんなとても喜んでくれます。その姿を見ることがやりがいとなっていますね」と吉松さんは話していました。



【写真レシピ】

きゅうりまんじゅうの和風あんかけ
きゅうりの食感を楽しもう。

◎材料

- きゅうり(ハート型、星型) …各1本
- 木綿豆腐 …100g
- にんじん …4分の1本
- しいたけ …1枚
- 卵 …1個
- 長芋 …100g
- しょうが …20g
- かたくり粉 …大さじ3杯
- 塩 …少々
- みりん …小さじ2杯
- かつおだし汁 …大さじ2杯

◎つくり方

- きゅうり、にんじん、しいたけをみじん切りする。
- 長芋、しょうがをすりおろす。
- ①、②と塩、みりん、かたくり粉、卵、豆腐を混ぜ、よく練る。
- 器に輪切りのきゅうりを敷き詰め、そこに③を団子状に入れて入れる。
- 電子レンジで3分(500w)加熱し、そこにだし汁から作った和風あんをかけ完成。

吉松 綱紀さん(42歳)

福島地区・塩屋原にお住まいの吉松綱紀さんは星型やハート型のきゅうりを作っています。このきゅうりは子どもたちから大好評です。

