

**自** 由な発想で常識にとらわれず、心の赴くままに織る「さをり織り」。独特の風合いは、実用品としてだけでなく、インテリアとしても存在感を發揮します。

福島地区・高松にお住まいの砂原逸子さんは、自宅にさをり織りの工房「工房さをり」を構え、創作活動を楽しんでいます。

逸子さんとさをり織りの出会いは20年ほど前。さをり織りの展示会を訪れた逸子さんはその魅力に引き込まれ、教室に通うことを決意。当時住んでいた日向市から宮崎市の教室まで通い続け、教室の講師を任せられるまでになりました。その後串間へ帰郷し、創作活動を始めたのです。

「伝統的な織物と違い、規則らしい規則もありません。色使いが楽しく、アイデア次第でどんな風にでもできるし、織機も使いやすいので、だれにでもできますよ」と話す逸子さん。県内各地の福祉作業所を訪問し、さをり織りを通じての交流も行います。また、さをり織りのおかげで、たくさんの人たちとつながりができたといいます。

「さをり織りの魅力は自由なこと。最近、生活もそうなってきたし、生き方もそんな感じに変わってきた」と話す逸子さんは、充実した毎日を送っています。



たくさんの作品が並ぶ工房で、日々創作活動を楽しんでいる。

\*「工房さをり」ではさをり織り体験もできます。砂原さんが不在のこともありますので、事前にお電話(☎72-6030)してお出かけください。



自由な発想で心の赴くままに織る。「自由なこと」が、さをり織りの魅力。

すなはら 逸子さん / (73歳)

【 Allium chinense 】

名称/エシャロット  
ネギ科の多年草・野菜。中国、ヒマラヤ地方が原産。白色または紫色を帯びた白色のりん茎を食用とする。



くにとし 國利さんが作った地産地消

【エシャロット】

**辛** 味の中に、ほんのり甘味も感じさせる、独特な風味を持ったエシャロット。大東地区・烏帽子野にお住まいの吉田國利さん(68歳)は家庭菜園でエシャロットを作っています。

吉田さんがエシャロットを作り始めたのは、今から15年前。何か変わった野菜を作りたいと思ったことがきっかけでした。吉田さんがエシャロットを植え付ける時期は1月。その後、4月から5月にかけて収穫ができるようになります。吉田さんのエシャロットを育てるコツはあまり手をかけ過ぎないこと。周りの雑草をすべとってしまおうと、かえって雑草が入りやすくなってしまい、むしろ、手をかけない方が元気に育つのだそうです。

簡単レシピ

エシャロットの天ぷら

独特の風味を楽しもう。



◎材料

- ・エシャロット……………適量
- ・薄力粉……………1カップ
- ・卵……………1個
- ・冷水…………卵と合わせて1カップ

◎つくり方

- ① エシャロットを軽く洗い、緑茎を落とす。
- ② 卵と冷水をよく溶き、薄力粉を混ぜる。
- ③ エシャロットに薄く衣をつけ、カラッと揚げる。
- ④ 塩をまぶして食べる。

実は日本のエシャロットと海外のエシャロットは少し違います。日本のエシャロットはラッキョウの仲間ですが、ヨーロッパのエシャロットはタマネギの仲間。外見も違い、日本のものは細長い形をしています。ヨーロッパのものはタマネギそっくりです。

エシャロットはとても生命力の強い野菜。収穫後すぐに下処理をしないと、成長が進み味が落ちてしまいます。そのため吉田さんは、収穫後すぐに塩をかけ、下処理をします。エシャロットは柔らかいため、痛めないよう気をつけなくてはなりません。吉田さんは「手をかけた分だけ、食べる人に喜んでもらえるようになる。そのことが楽しみなんです」と話してくれました。