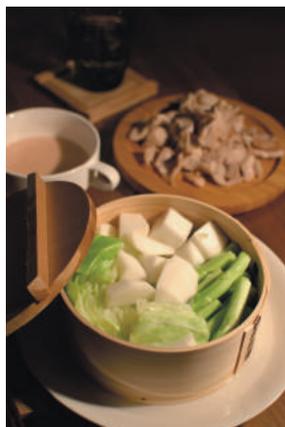


寺泊発の和風スチームケース 「電子レンジで使えるわっぱ」

【わっぱ】とは、ヒノキなどの薄板を曲げて作られる円筒形の木製の箱なのですが、このわっぱはただのわっぱじゃありません。具を入れて電子レンジで温めるだけで様々な蒸し料理が簡単にできてしまう優れもの！わっぱに残った冷やご飯と具を入れて電子レンジで温めるだけであら不思議。冷やご飯がまるで炊き立てのようなふっくらご飯に変身します。価格は量産品よりちょっぴり高めですが、美味しいご飯とさりげなく漂うヒノキの香りで食卓に彩りを添えてみてはいかがでしょうか。



かぶとアスパラのバーニャカウダ



かぼちゃのトロトロチーズ蒸し



豚バラトマトキャベツ蒸し



曲物職人

足立 照久 Teruhisa Adachi

足立茂久商店 11代目

日本海に面した新潟県寺泊の山田では、江戸末期（天保時代）にすでに師業組合が存在し、篩（ふるい）・裏漉し（うらごし）・蒸籠（せいろ）などが盛んに作られていた。

その歴史をくむ当店では、父一久が10代目、長男照久で11代目。

唐繪（とうゑ）の曲輪を桜の皮でとじ合わせ、真鍮網（しんちゅうあみ）や絹網を張った篩、馬の毛の毛網を張った裏漉し、昔ながらの作り方をかたくなに守ってきた蒸籠。

伝承された技で、常に本物だけを作り続けている。

道具は使われてはじめて生きるもの。現代の人でも手軽に使えるようにと「電子レンジで使えるわっぱ」なども開発、製造している。伝統の技で、今に生きる物作りを目指している。

【生産者】

足立茂久商店 足立 照久

〒940-2526

新潟県長岡市寺泊山田 1289

お問い合わせ

TEL 0258-75-3190