

ときめきMarché ~マルシェ~

家田紙工株式会社
水うちわ

暑い夏はエアコンや扇風機が欠かせませんが、花火大会やお祭りの日には、素敵なおうちわや扇子であおぐ、昔ながらの涼のとり方が粋で素敵ですね。岐阜県に、目にもあおいでも涼しい「水うちわ」という製品があるのをご存知ですか？

【水うちわってどんなもの？】

岐阜県の伝統工芸品である「岐阜うちわ」の一つで、良質な竹を使ったうちわの骨に「雁皮紙（がんびし）」という和紙を貼り、ニス塗りを施して仕上げた、目にも涼しいうちわです。雁皮紙とはジンチョウゲ科の植物である雁皮を原料とした美濃和紙で、手漉き加工を施すことで独特の光沢が出ます。さらに骨に貼り付けた後で天然のニスを塗ることで、つるりとした透明感のあるうちわになります。名前の由来には、昔はこのうちわを水に浸してからあおいで、気化熱や水しぶきで涼をとっていたからという説や、見た目が透けていて透明な水のように見えるからという説があります。

【家田紙工株式会社と水うちわ】

家田紙工株式会社は、明治22年に美濃の手漉き和紙を中心とした卸商として創業した会社です。創業以来一貫して提灯用紙の加工販売に従事するほか、現在では提灯用紙の絵付けを主とした刷り込みやシルク印刷などを手がけています。伝統と最新技術を融合させた製品作りに力を入れていて、一時期作り手が途絶えた水うちわを復活させました。日本の美を感じられる水うちわは、外国の方への贈り物にもぴったりです。



暮らしのエッセンス

おうちで簡単和スイーツ

暑い夏は、キンと冷えた甘いものが魅力的。涼しい和スイーツを作ってみませんか？

◆意外と簡単、水ようかん

こしあんとお水、寒天があれば簡単に作れます。まず、こしあん（市販）300g、お水500mlと粉寒天4gを用意します。お水と粉寒天を鍋に入れて、混ぜながら中火で加熱し、沸騰したらそのまま1分ほど加熱します。その後、火を止めてこしあんを入れ、柔らかくなるまで混ぜます。甘味が足りなければ、お好みで砂糖を入れてもOKです。粗熱を取り、型に流し入れ、ラップをせずに冷蔵庫で冷やし固めます。食べやすい大きさに切って器に盛りつけます。ガラスのお皿に青い紅葉を敷いて出すと涼しそうです。



◆アイスとつぶあんでおパフェ

おパフェ、と聞くと何だか心がワクワクしますね。焼き物の器に入れると、和の雰囲気が出ますよ。器の底部分にコーンフレークを敷き、その上にバニラと抹茶のアイスクリームをのせて、つぶあんを添えます。いちごやオレンジなどのフルーツを飾ると色どりも素敵ですね。

◆琥珀糖も簡単に

その他、粉寒天と砂糖とお水、少量の食用色素で、宝石のような琥珀糖も簡単にできます。夏のおうち和スイーツを楽しみましょう。