

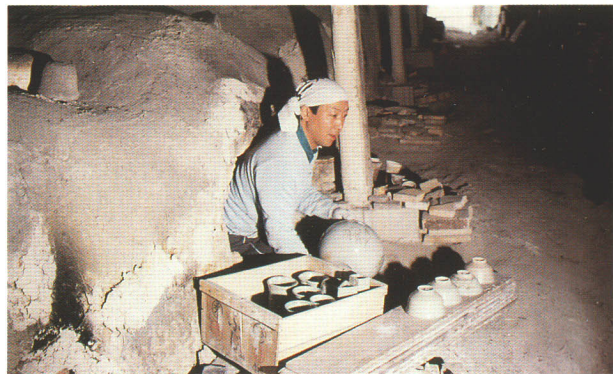
時が織り成す

相馬の味と技



相馬駒焼

相馬駒焼は、独特のひび焼と走り駒の絵が描かれているのが特徴であり、第十五代、田代清治右衛門氏がこの伝統を受け継いでいます。登り窯は元禄時代以前の築窯といわれ、日本最古の古窯で、福島県の有形民俗文化財にも指定されています。風雅さと実用の美を兼ね備えた相馬駒焼は、国内はもとより海外でも珍重されています。



甲冑

「橘甲冑工房」では、全国でも数少ない甲冑師のひとり橘斌氏が甲冑の製作・修繕にあたっています。鍛冶、彫金、漆塗り、染色など一万点にも及ぶ部品全てが手作りのため完成まで三〜五年はかかります。先祖伝来の鎧、兜は相馬野馬追を支えるばかりでなく、日本の貴重な文化遺産でもあります。

相馬市の代表的な味覚は、豊富で新鮮な海産物です。天然物のヒラメやカレイをはじめ、松葉ガニ（ズワイガニ）などは全国的にも有名です。アサリやホッキ貝の他、わかめ、のりなどの加工品も数多くあります。

農産物は、お米や野菜、山菜などふるさとの香りと風味が満点です。一個の重さが一キログラム以上にもなる梨（ジャンボピアー）は贈答用に最適で、観光いちご園では、とれたての新鮮な味が楽しめます。

また、菓子づくりの老舗が多いのは、城下町の特色のひとつです。相馬ならではの粋を凝らした銘菓も数々あります。

