

クリスマス

作：おほつきみなど



まちの文芸

『田芝支部』

缶ジュース飲み干しながら仰ぐ空
早はけ雲が秋空を刷く

石村 艶子

コスモスを去年摘みたるはこの辺
り温かきやはき母の手を引き

砂賀久美子

キャンパスに描ける如く群とんぼ
頭上の風に向きて動かず

磯川 千秋

三連休の息等の手伝い待ちぬしに
今日も雨降り稲刈り出来ず

立川ツヤ子

風とおる万緑のなか球音と歓声は
づむパークゴルフ場

篠木 よし

畑に育てし草花ほめる見知らぬ老
女花の名前を次々にたずぬ

野村 初枝

キッチンメモ

フレッシュグルメ

れんこんシュウマイ

材料

豚挽肉	200g	キャベツ	120g
酒	小さじ1杯	辛子	適宜
塩	少々		
砂糖	少々		
しょう油	大さじ $\frac{3}{4}$ 杯		
ごま油	小さじ1杯		
生姜汁	小さじ1杯		
卵黄	1個分		
玉ねぎ	小 $\frac{1}{2}$ 個		
片くり粉	適宜		
れんこん	120g		
干しいたけ	2枚		
シュウマイの皮	20枚		

作り方

豚挽肉をボールに入れ練り、酒・塩・砂糖・しょう油・ごま油・生姜汁・卵黄を加えてよく混ぜ合わせる

玉ねぎは、ごく荒みじん切りして、片くり粉をまぶす

れんこんは、半分くらいすりおろし、残りはみじん切りにする。干しいたけは戻してみじん切りにする

に を軽く混ぜ皮にのせて包む。蒸し器にオーブンペーパーを敷き、10分くらい蒸す

ポイント

シュウマイに旬の素材のれんこんを使うことで、シヤキシヤキとした食感を味わうことができます。

