

# お年玉

作：おおつきみはと



# まちの文芸

## 『明和俳句会』

年酒酌み老いといふ語にさからえり

松本夜詩夫

書初の筆の運びに年が見え

荒井みね子

新年の華燭の宴に招かるる

江原 さい

真向いし初日の恵み耳朶じだにあり

折原 篤

生かされて生きて傘寿の初鏡

笠原 照代

霊峰の白きを染めて初日の出

清水 好生

バイオリズム上向く兆し年新た

高橋三重子

百五円煩惱に打つ初詣

对比地京子

祝ほぎの膳夫へ雑煮の餅一つ

日名子春実

惚けまいぞ足尻いつつ初詣

山下 富治

あるがまま生きて初春寿げり

山下 ふで

郵配夫差し出す賀状光さす

横塚 生代

# キッチンメモ⑩

## フレッシュグルメ

### 簡単にできる正月料理

#### 【かまぼこ風】

##### 材料

- 卵……………250g
- 白身すり身……………200g
- 砂糖……………40g
- みりん……………大さじ1杯
- 塩……………小さじ1/2杯
- しめじ……………1/2パック
- 三つ葉……………5〜6本

##### 作り方

しめじは、7〜8mmの長さに小口切り、三つ葉は細かく切る  
すり身に溶き卵を入れ、砂糖・みりん・塩を加えて混ぜる  
に を混ぜ、キッチンペーパーを敷いた型に流し入れ、160℃で30分ほど焼く（湯煎焼き）  
湯煎焼き……型より一回り大きい型に熱湯を入れま  
す。この時、熱湯を入れず  
ぎて、生地の入った型に熱湯が入らないようにしてく  
ださい。

##### ポイント

- ・すり身を使うので簡単にオープンで焼けます
- ・しっかりと湯煎焼きをすることで、ふんわりフワフワに仕上がります

