

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
- ・しつかり湯煎焼きをする
ことで、ふんわりフワフ
ワに仕上がります

