



旬のかまぼこ
便り

6月

六月は、十二ある月で唯一「祝日」がない。次第に雨も多くなるし

休みもなければ遠出も難しい。

どこか遠くへ行きたい気持ちもわかるけれど

こんなときは、家の近くの自然や

身の回りの風景に目を向けてみる。

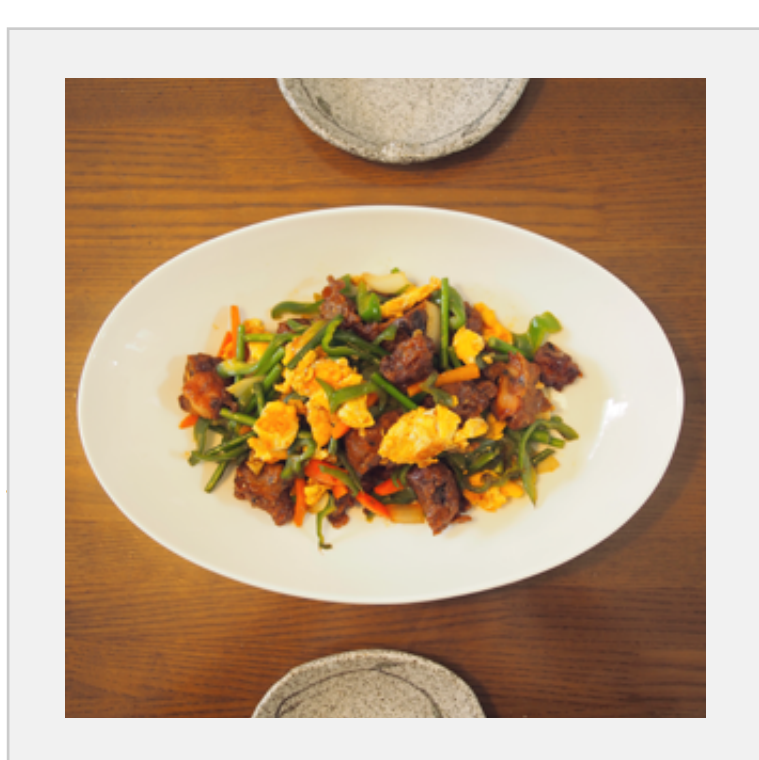
いわきの豊かな自然は、あなたの家と地続き。

身近なあちこちに、美しいものが転がっている。

遠出をしない六月の日曜。

なんだかとても有意義なものに思えた。

6月の料理



ピリ辛いかげそ揚げとピーマンの中華炒め

ピリ辛のいかげそを豪快な中華炒めに！
お酒もご飯もどんどん進む初夏のスタミナ料理は
野菜もたっぷり摂れて、以外にヘルシー。
中国料理のお店顔負けの、本格中華かまぼこ料理です！



材料
ピリ辛いかげそ揚げ
ピーマン
玉ねぎ
にんじん
にんにくの芽
玉子
塩こしょう
オイスターソース



• つくりかた •
LET'S COOKING



● 今月のコラム

日本人にもすっかりおなじみの中華料理。フカヒレや焼売に代表される広東料理をはじめ、麻婆豆腐・担々麺などの四川料理、焼き餃子やジャージャー麺など東北部に由来を持つ北京料理、小籠包やカニ料理で有名な上海料理など、中華料理は日本人にとってなじみ深い料理です。

ところが、あまり知られていないのがマナー。マナーを気にせず豪快に食べるのが中華！というイメージもありますが、中華料理を食す際には皿は手で持たない、スプーンはレンゲを使って首を立てないように頂く、などのマナーがあります。



豪華な中華料理の象徴「満漢全席」。料理の数は100種類にもものぼるといふ。出典：寧国府論壇



貴干の中華風かまぼこレシピ「さんま炒飯」。中華料理との相性も抜群！

客として訪問した際には、食べきれないほど料理が出てくるのも特徴。たくさんなので、全部食べると「まだ料理が足りていない」という意思表示になってしまい、どんな料理が出てきます。日本では「残さず食べる」のもマナーですが中国では「残す」ことをごちそうさまを示すのです。

お隣の国であり、盛んな交流がありながら、「文化」まではなかなかわからないもの。おいしく、がっつりと中華料理を食べたら、中国の食文化などについても思いを馳せたいですね。

● 今月のかまぼこ

ピリ辛いかげそ揚げ

大ぶりにブツ切りしたいかげそに、七味たっぷり辛みの効いたすり身をまぶし揚げました。あとをひく旨さ。ピールの相性は抜群です。



商品詳細ページへ

● 今月のスナップ



小名浜諏訪神社

photo / (こ)

編集後記...イカトリビア。日本人はイカが大好き。イカの消費量は世界一！イカ焼き、イカリング、イカ飯、いかそうめん、どれもおいしいですよ。(い)