

TIME TO BE SLOW
TIME TO DREAM

夢に向かったのんびりすごそうよ！

関心事

「食べる事」

日々の暮らしにスッカリ疲れてしまった女性。帰宅途中にスーパーで買ってきたおはぎを一口食べると、やさしかったおばあちゃんの笑顔を思い出す。・・・最近よく見るCM。

滋味溢れる食物を口にすると顔が思わずほころぶ。

「食」は「呼吸」と等しく生命の法則に組み込まれている。

辰巳芳子先生の言葉にもあるように
命は「食べる」事によって養われているのです。

食べることは生きること。
そして感謝する気持ちが人間を作っていく。
厳しい時代を生き抜いた原動力となった美味しい料理を生み、
生かそうとした先人の知恵に。
何ものかの命で自分の命を繋いでいることに。
食物が豊富にある現代では、それらに対して感謝の気持ちが
忘れがちになっているのではないのでしょうか。

「いただきます」
その言葉に感謝を込めて今日も生きていく。

台所通信

だ い ど こ

Vol.22

あなたへの幸せ通信

心地よく暮らしたい
森に行き風の音をかんじる
ゆっくり暮らしたい
楽しいこと
美味しいこと
気持ちいいこと

こんなコンセプトから生まれた
ほっこり通信を私の台所から・・・

Yusys huo

イモ床

以前「変わり床をためしてみよう!」の話にもでてきましたが、イモ床。これは会津地方の郷土料理です。
先日兄弟会で改めて美味しさに触れたので再登場!
詳しいレシピを紹介します。

(材料)

ジャガイモ 2個

ザラメ 大さじ 1

塩 大さじ 2

ザラメと塩の割合は、それぞれ好みで調節します。

(作り方)

①ザラメと塩をよく混ぜる

②ジャガイモは適当な大きさに切り、皮ごとゆでる。熱いうちに皮を剥き、すりつぶす。

③ジャガイモと①を冷めないうちに混ぜる。

④よく冷ましてからタッパーやビニール袋などに入れておく。



ジャガイモがたくさん手に入ったときなど、作り置きしておく
と便利です。それにぬか床のように毎日かき混ぜなくても良いし、
独特のにおいもしません。漬物初心者にも大好評ですよ。

(使い方)

野菜(キュウリやナスなど)

適当に切り、イモ床を小さじ2ほど表面に塗り、6時間で食べごろに。半熟玉子のかわりに剥いて漬けて置くとおつまみにGOOD!
お肉を漬けても美味しい!



「兄弟たちの事」

私も夫も7人兄弟の末っ子同士。

しかも男女の配列が6人目まで全く一緒に最後の末っ子である私たち二人だけが違うという、本当にそっくりな家族構成です。

先日、夫の方の兄弟会がありました。末っ子の夫が61歳、一番上の兄が77歳なのですが、全員元気!お互いの連れ合いを含め総勢13名が大集合しました。集まって話がしたいという思いが全員参加の快挙を達成できたと思います。ちょうど一番上の兄が77歳なので、即席で「喜寿」のお祝いも行いました。みんなそれなりに小さな問題は抱えながらも、笑いながら締めくり、帰宅できました。それぞれが、それぞれを思いやる「絆」の深さがありました。こんな兄弟達の一員になれたことにとても感謝します。

私の方の兄弟達だって負けないくらいの「絆」はありますよ!南は九州から北は秋田まで日本一周したらさぞ楽しい・・・(笑)



台所通信(だいどころつうしん) Vol.22 2011年8月号

(発行)株式会社ユアシスあぐり事業部 湯浅美和子

(HPアドレス) <http://www.yuasys.co.jp/>

(E-Mail) yuasys.miwako@gmail.com

(アグリブログ) <http://yuasys-miwako.blogspot.com/>

(アグリ・ユアシスにて検索できます)

(住所) 〒961-8055

福島県西白河郡西郷村道南西70番地

(TEL) 0248-21-5012

(FAX) 036-856-2466