



TIME TO BE SLOW  
TIME TO DREAM

夢に向かってのんびりすごそうよ！

## 最近の関心事

### 美味しい文章

日本経済新聞に木曜日に掲載されているコラム「食あれば楽あり」が毎週とても楽しみだ。

著者は元東京農大教授、醗酵学の権威で文筆家の小泉武夫先生。通称「味覚人飛行物体」

毎回、ひとつの食材をテーマにいかに美味しいか、どんなに工夫して美味しく食べたか等その食材に対するあふれんばかりの愛情が文章に凝縮されている。

まるでその食材が目の前にある錯覚に陥るような文章に、自然とよだれが溢れてくる。だからそのコラムが載る日はその食材を食べてみたくなる。

いっそ このコラムにある食材を順番に食してみたい！と思いをはせる今日この頃。

私もある意味「味覚人飛行物体」人間！なのです。

こんな美味しそうな文章がなかなか書けない。

あ〜、お腹すいた。。。。。

# 台所通信

だ い ど こ

Vol.6

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・・・

## 簡単おかず⑥

### キャベツの巻き漬け

～旬の春キャベツを美味しく食べよう！～

#### (材料)

- ・キャベツの葉 7枚
- ・きゅうり 1本
- ・人参 4～5cm
- ・生姜 1片



#### (調味料)

- ・A: 塩小さじ1
- ・B: 塩小さじ1/2、酒大さじ1

#### (作り方)

①キャベツ4枚を固めに茹で、葉脈をそぎとり汁気を良く切る。



②キャベツ3枚、きゅうり、人参、生姜を細切りにしてボールに入れ、調味料Aをふって混ぜしんなりしたら揉んで汁気を絞る。

③①をキャベツを広げてまな板の上に一枚ずつのせ、②をロールキャベツの要領で包む。



④③に調味料Bをまぶすようにつけて容器に並べて重しを乗せて1～2時間ほど漬ける。

⑤切り分けて、盛り付ける。

#### (アレンジ)

薄味なのでマヨネーズやドレッシングなどかけても美味しい！

## 4月は・・・！

3月で還暦を迎えた夫は38年間いた会社を退職となる。私もゾロ目の55歳。

ほとんど整備できていない我が『アグリ山』に実験的に何か植えてみようと考えている。

ゆっくりとですが確実に動く新年度の4月は、山にも何かの変化があるかもしれない・・・。

この土に何があうのか確かめてみたいというのもある。

できれば小屋を建てる！・・・まで進めていってそこで“Salon de 茶 sulu” (サロンド茶スル)・・・？

Yuasys

## 日本の出汁(だし)

海外のスープに比べれば簡単なこの手順。

男も女も出汁のひける人になって欲しい。

これは『命のスープ』の辰巳芳子先生の言葉です。

先人が長い間かけて守って来たきたこの(だし汁)を

ゆっくりひく時間を持ちたいものです。

昆布・削り節・いりこ・千ししいたけ

これは基本の材料です。

たまにはしっかりこの出汁をとって料理したいものです。

台所通信(だいどころつうしん)Vol.6 2010年4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](mailto: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 103 番地

メゾンドハウスまるぜん 103 号室

(TEL) 0248-21-5012 (FAX) 0248-21-5013