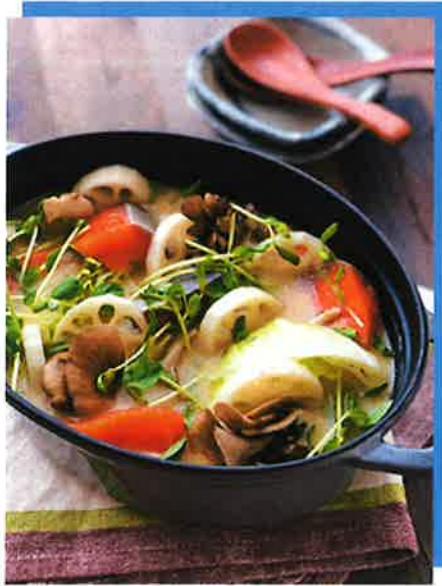


かんたんレシピ

鮭とレンコンの酒粕鍋

肌寒い秋に酒粕で体の中から温まり、酒や舞茸からのだしの旨味や、レンコンや豆苗の食感も楽しめるボリュームのある煮込みのような鍋です。



材料

- 生鮭…3切
- レンコン…1節
- 舞茸…1/パック
- キャベツ…1/4個
- 豆苗…1/6束
- 水800ml、酒粕…150g
- かつお顆粒だし…小さじ1
- ソース…小さじ2
- 味噌…大さじ2

- ① 鮭は骨を取り、3~4等分に切る。
レンコンは皮をむき、輪切りにする。
舞茸が手でほぐす。キャベツは細切りする。
豆苗は2センチ幅に切る。
- ② 鍋に水、酒粕、かつお顆粒だし、しょうゆを合わせて沸騰させ、よく混ぜあわせる。
- ③ 味噌を加えキャベツを先に入れて土台にし、そのほかの具材も加えて煮込めば完成。

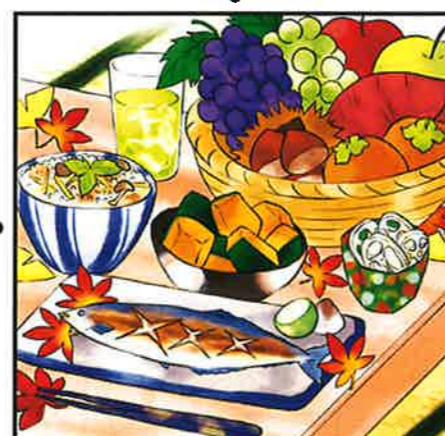
POINT!!

酒粕は、混ざりづらいので、ホイッパーなどを使ってなじませるとよいですよ!!

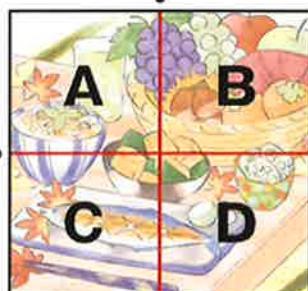
間違い探し



※答えは巻末のページにあります。



【上級者用】



間違い探し

頭の体操です。左右で間違いは5か所あります。

※答えは巻末のページにあります。



きいっちゃんの耳より情報室

このコーナーでは、きいっちゃんの釣果情報やコラム、なるほど情報を伝えします!

モンスターが潜む錦江湾

とある土曜日、海渕沖に浮かぶ筏で夜釣りを決行。

我社では『夜釣り=焼き肉パーティー』となる為、参加者も自然と多くなる。



巨魚用の餌、残りは人間の餌

モンスター狙いの餌は、釣りたての
アジやサバ!! 20号の太ハリスでアジの
背中にチョン掛けして海底付近を泳が
せる。実際10日程前に13kgのアラが
上がったとあって皆真剣そのものだ。

宴会も終わり釣りを再開したものの焼酎が

効いたのか、水面に揺れる竿先に付けた青いケミホタルを見ていると睡魔が
襲ってくる。が、ケミホタルがいきなり海面に突っ込んで目が覚めた。必死で
竿を握るが6号のPEラインが引き出されていく。50m位出ただろうか、奴も
疲れてきたのか動きが止まつたので少しずつ寄せ始めたが、再度走られて
痛恨のハリス切れ!! 20kgのアラか、15kgのブリか、はたまたサメか…?

顔を見てないので正体不明のモンスターに悔いが残る。

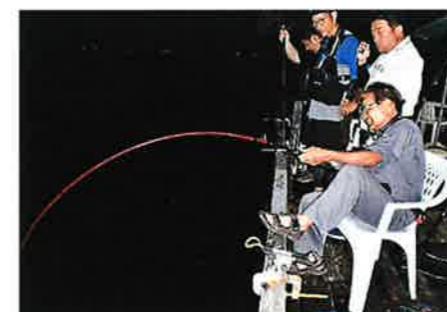
他に上がってきた大物はエイとサメ…涙



半分はこれが目的



サビキにサバ6匹



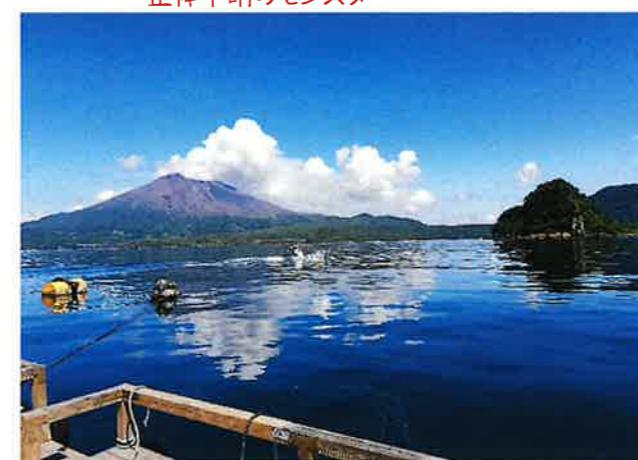
正体不明のモンスター



座布団エイ



夕日と美女どっちが綺麗?



波も穏やか



12名のアングラー

