

ラーチのシェフお勧め ニジマス料理簡単レシピ

『ニジマスのカリカリ焼き、玉葱のソース』

こんなにゴージャスに見える一品が、フライパン1つで出来ます。ほんのひと手間で見た目はガラッと変わるものです。この料理の決め手はソース。玉葱の甘味とコクがじんわり広がるクリームソースです。

材料・2人分

- ニジマス……………2切れ
- 芋(メークイン)……………1個
- 玉葱(厚めの薄切り)……………1/2個
- 【A】ペコン(みじん切り)……………30g
- 生クリーム……………50cc
- 料理酒(または白ワイン)……………70cc
- バター……………25g
- 【B】ニンニク(みじん切り)……………少々
- 【C】ローリエ……………1枚
- 【D】塩・こしょう・強力粉・サラダ油……………適量



薄切りにした芋をニジマスの皮を取り除いた面に塩こしょうし、強力粉をつけ少しずつ重ねながらはりつけ、フライパンに油を入れの芋面を下にして弱火で4分焼き色がついたら返し焼き上げる。のフライパンにバターを入れ玉葱を炒め、順に【A】【B】【C】【D】を加え炒め合わせる。次に料理酒を加え強火で煮詰め、クリームを加えサツと煮詰め、味を整えレモン汁を入れ、皿に盛りつける。

ここで紹介した料理は、今月のログホテルラーチのランチタイムのセットメニューの中で味わえます。

ニジマス販売についてのお問い合わせ 役場企画商工課(商工観光係) 52 2115

今年(いぬどし)は戌年

平成十八年は戌年です。

犬といえば、「知恵」「勇氣」「誠実」の代名詞のような動物です。

昔話に『桃太郎』や『花咲爺』に登場するのも、そういう犬たちです。主人公が亡くなった後も毎日駅で待ち続けた「忠犬八子公」のお話は有名です。

このように、犬は昔から、人間の大切なパートナーであった訳ですが、今でも、狩猟犬や牧羊犬、盲導犬や警察犬、そして、災害が多い近年では、災害救助犬として被災地などで活躍する場面を目にすることが多くなりました。

ところで、妊産婦の帯祝い「戌の日」が選ばれるように、犬は安産、多産の象徴とされています。では、戌年に生まれた人はどのくらいかという、平成十七年一月一日現在の総務省による推計人口では、戌年生まれば九百八十三万人で、総人口の七・七%を占めています。これは十二支のなかで十一番目、酉年(九百四十三万人)に次ぐ少なさです。ちなみにいちばん多いのは、丑年の千七百七万人です。

「犬に論語」(どんなに道理を説いて聞かせても効果がなく、むだであるの意)、「犬の遠吠え」(臆病者が陰で虚勢をはり、人の悪口を言うことのとえ)など、

「犬」が登場することわざはたくさんありますが、犬の「勇氣」や「誠実」さを表すようなことわざは、なかなか見当たりません。

いろはガルトの一枚目は、ご存じ、「犬も歩けば棒に当たる」。辞書によると、「何か物事をしようとする者は、それだけに何かと災難に遭うことも多い」、あるいは、「たとえ才能や運がなくても、何かやっているうちには、思いもよらぬ幸運に会うこともある」という意味とも書かれています。

どちらの解釈をとるにしても、今年も、慎重な心配りのもとに、積極的な努力を惜しまず、開運間違いなしといきたいものです。

