

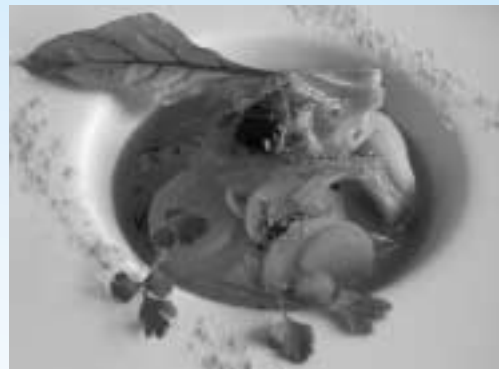
南富良野短歌会

初日射す明るき温室胡蝶蘭・カトレア咲きて新年祝にじとしふ
 阿部 巖
 穏やかに光り輝く初日の出うから揃いて新年祝にじとしつ
 大野 孝子
 おだやかに明けし元朝神前に拍手の音胸に響けり
 鍛冶場 渉子
 生かされて拝む初日に山並みも白銀清く静まりており
 後藤 敏江
 小吉のおみくじ引いて孫が言うチャンスがあると一位に結むすぶ
 小林 吉枝
 初夢に「元気であるかい」問ひ給ふ優しき母の声にまどろむ
 鈴木 文代
 新年に集ふうからの華やぎて成人迎へる孫頼もしき
 津田 みね
 新しき年を迎へて祝ひ膳今年も頼むと夫の言の葉
 橋見 さえ子
 餅搗つききも今は昔の思出か切餅買つて雑煮を祝う
 松本 清
 持ち重なる賀状に友の面影の行きつ戻りつ松明けの午後
 三宅 スエ
 神前に家族全員願ひ込めスキーウエアの頭揃える
 山内 千代
 初日の出晴ればれ拝す親子孫共に健康雑煮はうまし
 山田 千代
 初夢に逝いきし父が微笑んで雪かきしている姿あらわる
 相川 敏治
 新しき年の曙晴れやかに昇る太陽山の頂
 大居 貞子
 初春の陽の輝けるこの路を行けば変わらず老父母座せり
 菊池 仁子
 穏やかに初日が昇るさやけくも遠き空さえことほぐごとく
 佐藤 すみゑ

ラーチのシェフお勧め ニジマス料理簡単レシピ 『ニジマスのワイン蒸しトマトソース』

この料理は、ニジマスと野菜の蒸し汁うまみをソースにいかします。フライパンひとつで簡単にできる一品です。

- 材料・2人分
 ニジマス(塩・コショウ)・・・2切れ
 芋(5mmの輪切り)・・・1個
 玉ねぎ(半月の薄切り)・・・1/2個
 にんじん(小ヱ2～3mmの薄切り)・・・1/2本
 パセリ(みじん切り)・・・小々
 白ワイン・・・75cc
 バター・・・5g
 【A】トマトケチャップ・・・30g
 水・・・50cc
 キノコ・・・小々
 醤油・・・大さじ1/2
 塩・コショウ・・・小々



フライパンに玉ねぎ、にんじん、じゃがいもの順に並べ塩コショウをふる。

の野菜の上に虹マスを並べワインをふり入れ、バターを散らしてふたをし、中火で約10分蒸す。野菜ごと虹マスをフライ返しですくうように取り出し器に盛る。

フライパンに残った蒸し汁に【A】とキノコを加えて煮立て、醤油で味を調えトマトソースをつくり、虹マスの上からかけ、パセリをふる。

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