



金子 マサさん
(茂市・75歳)



ふるさと旬の味

その184

ダイゴ(大根) なます

◎材料(四人分)
▼大根…四百g ▼ニンジン…五十g ▼黒ゴマ…少々 ▼塩…少々 ▼酒…大サジ二杯 ▼砂糖…大サジ一杯

作り方

- ①大根、ニンジンは皮をむき千切りにする。
- ②①に塩をまぶしてもみ、三十分くらい寝かせる。
- ③②を水で洗い水切りをする。



ダイゴなます

- ④水が切れたら、砂糖、酢を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤器に盛り、上からゴマを散らして出来上がり。

ワカメご飯

◎材料(四人分)
▼ワカメ…百g ▼ニンジン…百g ▼新巻ザケ…五十g ▼シヨウガ…一かけ ▼サラダ油…大サジ一杯 ▼酒…大サジ二杯 ▼しょうゆ…大サジ二杯 ▼ミツバ…少々

作り方

- ①米は炊く三十分以上前に洗ってザルにあげておく。
- ②ワカメ、ニンジン、シヨウガはみじん切り。
- ③新巻ザケは焼いてほぐしておく。



ワカメご飯

- ④鍋にサラダ油を熱して、みじん切りにしておいたニンジン、シヨウガをいためる。
- ⑤①に水加減をして②③と④を加え、さらに酒、しょうゆを加え混ぜ合わせながら炊く。
- ⑥最後に器に盛り、ミツバを散らしていただく。

『はりがね号』

4年 前川 海斗くん

この作品は、はりがね号です。上手にできたところは運転している人です。ハンドルもつければよかったと思います。



『ニヨキニヨキ、あれれ』

1年 太田佳緒里さん

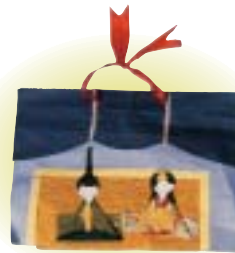
いきをふきこおと、かわいいねこがとびだしてきます。ねこのふくを工夫しました。



『おだいりさまとおひなさま』

2年 赤坂 真彦くん

はじめて作ったけど、きれいな色の紙をつかって、じょうずにできたと思います。



ぼくとわたしの 作品展

堀内小
工 作