

ふるさと旬の味



その185



太田 弘子さん
(太田名部・42歳)

ワカメ入り ひつつみ

◎材料(四人分)
▼小麦粉:三百g ▼乾燥ワカメ(ミキサーで粉末にしたもの)



スキ昆布と
コウナゴのてんぷら

① スキ昆布は水で戻し、絞って適宜に刻んでおく。
② コウナゴは五分くらい水につけてザルあげし、ニンジンは線切りにしておく。
③ ボールに小麦粉を入れ、①、②と溶き卵、水(適宜)を入れざっくり混ぜ合わせる。
⑤ 鍋の揚げ油が百八十度になったら④を小分けして揚げ、熱いうちにいただく。



◎材料(四人分)
▼スキ昆布:一枚 ▼乾燥コウナゴ:八十g ▼卵:一個 ▼小麦粉:三百g ▼揚げ油:適宜 ▼ニンジン:中一本 ▼塩:少々

スキ昆布と コウナゴのてんぷら

作り方

① ワカメの粉末は、お湯で戻して絞っておく。
② ニンジン、ゴボウはさがさき、ネギは斜め切りにしておく。
③ ゴボウは水に放して、あく抜きをする。
④ 小麦粉と①をざっくり混ぜ合わせ、水を使かって耳たぶくらいの柔らかさになるまで練っておく。

作り方

⑤ 鍋に、だし汁と③の水切りしたゴボウを入れ五分くらい煮たら②のニンジンを入れ、やわらかくなるまでさらに煮る。
⑥ ⑤にしょうゆ、塩を少々加え、沸きあがってきたら④をちぎって入れ、浮いてきたら斜め切りにしておいたネギを散らし火を止めて出来上がり。



ワカメ入りひつつみ

『緑』

6年 金子 望さん



「緑」という字を書いて、練習のときは、はばが合わなかったりしていたけれど、練習するごとに、はばも合ってきました。



『緑』

6年 日野澤結佳さん

「緑」という字は、むしろかしくてはらいがうまくできなかつたです。名前ももうちょっとうまくできたら、いいとおもいます。



『緑』

6年 高屋敷 舞さん



「緑」という字は、とてもうまいきました。でも名前がすこしわれてしまいました。全体的にはうまいだったのでよかったです。



ぼくとわたしの 作品展

鳥茂渡小
習 字