Vol.14（通算183号）H24.9月号

9月といえば…。

9月といえば少しずつ秋の気配を感じる頃ですね。澄んできた星空や虫の音や涼やかなそよ風に吹かれると、夏の疲れが少しずつ癒やされていくようです。

秋の夜長、という言葉がありますが、皆様はどう過ごされますか。読書や天体観測など趣味にぼっ頭するのもいいですよね。

涼しくなる頃をきっかけに何かを始めてみるのもいいのではないでしょうか。私も興味を持っていることがあるのでその勉強を始めようと思っています。

転落した際、メガネにキズが付いたので新調しました。

天然もののウナギ

今年はウナギが高いですね。赤ちゃんである稚魚が不漁だそうです。今年はウナギが大好きな私もなかなか手が出ず指をくわえて見ておりました所、ある日友人からメールが。その内容は「うなぎいる？」

「えっ！ほしい!!」返信「じゃあ、持ってくわ」ウキウキとして待っていた翌日、なんとさばいて串刺にした状態で持ってきてくれました。しかも手作りのタレまで持ってきてくれました。

魚焼き用のコンロでタレをハケでつけつつ、焼き上げました。味はバツグンにおいしかったです。しかもお腹いっぱい頂きました。

木曽川の天然ウナギ。

山Pのコンサートに行ってきました

先日、娘と娘の幼馴染を連れて山P（山下智久）のコンサートに行ってきました。

山Pといえばジャニーズきってのイケメンです。たまにはそんなコンサートもいいだろうと、軽い気持ちで出かけました。

実際、コンサートで見た山Pのカッコ良さにはビックリ！スターオーラが満載です。会話もテレビよりずっとじょう舌で笑わせてくれました。

ただ、席があまり良くなく、残念に思っていた所、アンコールになって目の前を山Pが通り、その際にタッチしてもらいました。残念席が奇跡席に変わった瞬間でした。

手羽元とこんにゃくの煮物（サッパリ）

材料 4人分

- 鶏手羽元……12本
- こんにゃく……1枚
- しょうが……2片
- にんにく……2片
- 煮汁
- 酢、しょうゆ…各150cc
- 砂糖……大さじ6
- 水……100cc

作り方

1. 鶏手羽元は骨に沿って切り込みを入れる。味が染み込みやすくなる
2. こんにゃくは手やスプーンでひと口大に切る
3. しょうがは皮つきのまま、にんにくは薄皮をとって
4. スライスする。鍋にしょうが、にんにく、煮汁を入れて沸騰させ、鶏手羽元とこんにゃくを加える
5. 落としぶたをして弱火で20～25分煮込む。時々鍋をゆすって煮汁が全体にゆき渡るようにする。
6. 全体に照り出てきて、煮汁がからんだら出来上がり。

※調味料はお好みで増減して下さい。

どなたかいりませんかぁ？

先日、お客様宅でのリフォーム工事の際、「処分して下さい」と渡されたもの。それは「鹿のはく製」。とても高価でウン十万円のお品だとか…。

廃棄処分は簡単ですが、なんだか忍びなくて。

もし、どなたか欲しい方がいたらお譲りしたいと思いますが、いかがですか。ご興味がある方は当店までご連絡下さい。

TEL 0594-22-1778