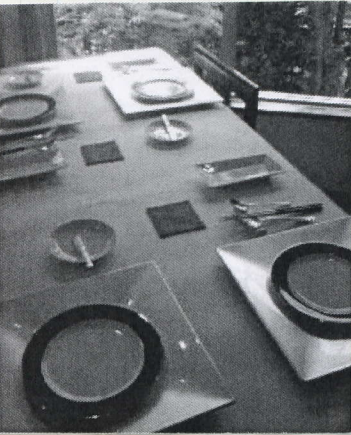




先日、友人家族と映画を観に行きました。佐藤健主演の話題の映画です。原作は、国内外で絶大な人気を誇る和月伸宏のコミック「るろうに剣心」明治剣客浪漫譚。人呼んで「人斬り抜刀斎」。こと若き剣客・緋村剣心が訪れた街で、彼の名を名乗る人物が赴き、この事件に遭遇する騒動を描いています。

私自身、コミックは全く知りませんが、佐藤健さんのフアンなので友人に誘われた時、二つ返事でOKしました。

かなり残酷な場面も多かったのですが、華麗なアクションシーンには目を奪われ、ますますフアンになりました。



今年の5月、高校時代の仲良し4人組で十数年ぶりに集まりました。その際、とても話が弾み、年に入ると、3回集まろうということになり、先日オーストラリアを開きました。

普段はせいたくでちよつと行けないお店で、ということでも、行つてきました。洋食のフルコースで、品数は多いのですが、量は少なく、女性向きのお店でした。周りのお客様も女性ばかりでした。

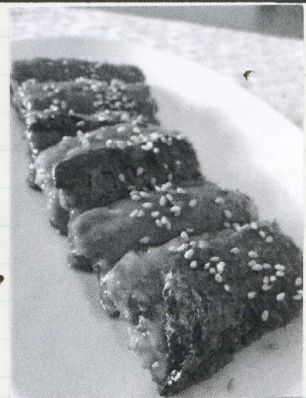
おいしい料理に古ブツみを打ちながら、それぞれが言いたいこと言ったり、聞いたりしてあつたという間に時間が過ぎました。

高校生という多感な時期を一緒に過ごした友人は、一生の宝物だと思います。子どもたちも大きくなり一段落ついたら、旅行に行こうね、ということでおひらきになりました。

かわいすぎる
オムライス

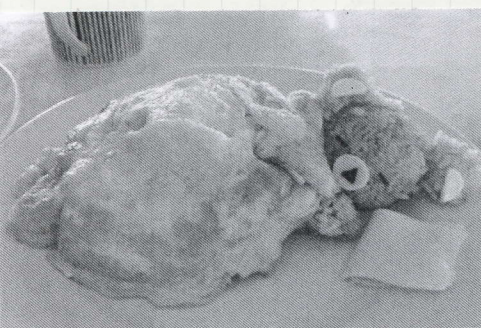


ごま	水	酒	さとう	みりん	しょうゆ	小麦粉	かんま
こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ
こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ
大さじ1	大さじ1	大さじ1	大さじ1	大さじ1	大さじ2	適量	3尾
お好みの量							



さんまの蒲焼き

材料 4人分



作り方

1. さんまを三枚におろし
・の調味料を合わせておく
2. さんまに小麦粉をつけ
熱したフライパンに油
をひき、皮目から焼く
3. さんまの両面が焼けたら
合わせる。合せておいた調味料を入れる。
4. 煮詰めながらからめ、
ゴマをふったらできあがり

☆魚をイワシやサバなどに
変えてもおいしくでき
ます。

☆ごはんの上にのせて丼
にしてもおいしいです
よ。薬味にネギやし
うがななどをトッピング
してもおいしく頂けます。

作りか