

ふれあ TOPICS

おいしく食べて、かしこく備蓄! ローリング・ストックのすすめ

「ローリング・ストック」とは、普段の生活中で消費しながら備蓄するという考え方。ポイントは、使ったら使った分だけ買い足していくこと。一定量の食料などを確保しながら、鮮度を保ち、いざという時でも平常時に近い食生活が送ることができます。

保存食のサバ缶と切り干し大根を使って サバ缶と切り干し大根の煮物

サバの旨みが大根に染み込む! 染み込む!
2種の保存食で作る簡単&絶品の一皿

材 料 (4人分)

サバの水煮缶 1缶 椿草 4枚 砂糖 大さじ3
切り干し大根 40g ちくわ 4本 しょうゆ 大さじ3
人参 1本 酒 大さじ2 だし汁 3カップ

作り方

1. 切干し大根を水で戻し、軽く絞っておく。人参は千切り、椿草は石づきを取つて薄切り、ちくわも薄く切つておく。

2. ボウルにサバの水煮缶を溶いておいて、軽くほぐしておく。

3. 鍋にだし汁を入れ、1の切干し大根・人参・椿草・ちくわを加えて強火にかける。沸騰したら、中火にして5分ほど煮る。

4. 3に、2のサバを汁ごと加えて3分ほど煮たら、酒・砂糖・しょうゆで味を整えます。

★サバの醤油煮缶を使う場合は、調味料を減らして味を調整。



御前崎の芽キャベツを使って 芽キャベツの串揚げ

おつまみやご飯・お弁当のおかずに最適!
芽キャベツを生ハムで巻いた串フライ

材 料 (4人分)

芽キャベツ 12個 生ハム 12枚 パン粉(細かめ) 適宜 竹串 12本
【パッター液】
◆卵(L) 1個 ◆小麦粉 大さじ5 ◆水 100cc

★市販のパン粉をミキサーにかけられ、串揚げ専用の細かなパン粉になります。
★パッター液は、トンカツなどのフライでも利用できます。



作り方

1. 芽キャベツは外葉2枚くらいを外し、根元を少し切り落として十字に切れ込みを入れ、ラップをして電子レンジで約2分加熱する。

2. 粗熱が取れた1の芽キャベツに生ハムを巻き、根元側に竹串を刺す。

3. ボウルにパッター液の材料(◆)を入れてよく混ぜ合わせる。

4. 2の芽キャベツを3のパッター液にくぐらせ、ボウルの縁などで余分なパッター液を落としたら、パン粉を満遍なくつける。180度の油でできつ色に揚げればでき上がり。好みのソースをつけてください。

牧之原の紅芯大根を使って 紅芯大根の椿すし

甘酢漬けにすることでより美しい紅色に!
大根を花びらに見立てた手まり寿司

材 料 (4人分)

紅芯大根 1本 ご飯 4杯分 生姜の甘酢漬け 40g ゆで卵の黄身 2個分 白ごま 適宜 【甘酢:前日~3日前に漬けておく】
◆酢 60cc ◆砂糖 大さじ3~4 ◆塩 小さじ1/4

★ご飯は作る数に合わせて加減を。甘酢の砂糖は好みに合わせて調整してください。
★紅芯大根は3日ほど甘酢に漬け込んで、色がとても鮮やかになります。お漬物としても美味しいだけです。



作り方

1. 耐熱容器に甘酢の材料(◆)を入れ、500Wの電子レンジで1分ほど加熱する。皮をむいた紅芯大根をスライサーなどで出来るだけ薄く輪切りにし、甘酢に1~3分ほど漬け込んでおく。

2. 炊きたてのご飯に、みじん切りにした生姜の甘酢漬けと白ごまと混ぜ込み、一口大の球形に握る。ゆで卵の黄身は裏返しておく。

3. 2のご飯のまわりに、1の大根の甘酢漬け数枚を巻いてお花の形に整え、真ん中に2の黄身を飾ればでき上がり。

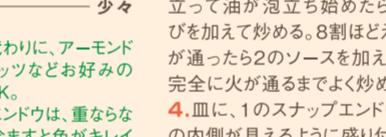
掛川のスナップエンドウを使って スナップエンドウ海老そぼろ添え

海老そぼろソースが美味しい決め手!
スナップエンドウの甘みと旨みを楽しむ一皿

材 料 (4人分)

スナップエンドウ 300g えび 6~8尾 おろしにんにく 小さじ1/2 くろみ 10粒 オリーブ油 小さじ1 塩 適宜
【ソース】
◆牛乳 小さじ1 すりおろし ◆オリーブ油 大さじ2 ◆粒マスタード 小さじ1 ◆レモン汁 小さじ1 ◆塩 小さじ1/2 ◆胡椒 少々

★くるみの代わりに、アーモンドやピーナッツなどお好みのナッツもOK。
★スナップエンドウは、重ならないように冷ますと色がキレイに仕上がります。



作り方

1. スナップエンドウの筋をとり、お湯1lに対して塩15gを加えて塩茹でにする。火が通ったらザルにあげて水気をきり、冷水にはつけずに平らに広げて粗熱を取り、継半分に割る。

2. えびの殻と骨ワタを取り、塩少々をふって数分おいたら軽く洗つて水気をよくふとり、細かく刻んでおく。ソースの材料(◆)をよく混ぜ合わせておく。くるみは粗く刻んでおく。

3. フライパンにオリーブ油とおろしにんにくを入れて弱火にかけ、香りが立つて油が泡立ち始めたら、2のえびを加えて炒める。8割ほどえびに火が通ったら2のソースを加え、えびに完全に火が通るまでよく炒める。

4. 皿に、1のスナップエンドウをサヤの内側が見えるように盛り付け、3のソースをかけ、2の刻んだくるみを散らせてでき上がり。

菊川のレタスを使って レタス丸ごとサラダ

レタスを丸ごと使った豪快サラダ!
手作りシーザードレッシングを添えて

材 料 (4人分)

レタス 1玉 生ハム 4枚 トマト 1個 きゅうり 1本 アボカド 1個 フチーズ 大さじ1/3 黒胡椒 少々
【シーザードレッシング】
◆牛乳 大さじ2 ◆おろしにんにく 小さじ1 ◆砂糖 小さじ1 ◆マヨネーズ 大さじ2 ◆だしの素 小さじ1/2 ◆オリーブ油 小さじ2 ◆レモン汁 小さじ1 ◆白ワインビネガー 小さじ2

★牛の代わりに、牛乳・おろしにんにくの素・砂糖を入れて混ぜ合わせる。次にオリーブ油を加えて全体をよく混ぜ合わせたら、最後にレモン汁とビネガーを加え、滑らかになります。

★牛の代わりに、牛乳・おろしにんにくの素・砂糖を入れて混ぜ合わせたら、最後にレモン汁とビネガーを加え、滑らかになります。

野菜メニュー

冬は、野菜の甘みが増す季節。
レタスや芽キャベツ、紅芯大根やスナップエンドウなど

そこで今回は、これらの野菜をテーマに

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そんな悩みを解決するアイデアメニューを

ご紹介いたします。

「サラダ以外にどうやって食べるの?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「ときどき見かけるけど、食べ方がわからない」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」

「そもそも野菜が旬を迎えるの?」

「もっと食べやすい調理法はないの?」

「結局、いつもの料理になっちゃう?」