

「正月に余った餅で料理しよう。」

城南中学校 2年 寶諸 涼誠

お正月にあまった會井を料理しよう。 26R 寶諸 涼誠



ちくわ餅 (2人分)
材料・ちくわ 4本
 ・角もち 1個
 ・火焼きのり 1/2枚
 ・サラダ油 少々
調味料・酒 小さじ1/2
 ・みりん 小さじ1
 ・しょうゆ 小さじ1

作り方
 1 角もちは8等分になるよう糸田長く切り、半分の長さに切ったちくわの穴に巻きめず。
 2 耐熱の器にのせ、電子レンジ(500w)で、もちがやわらかくなるまで加熱する。
 3 フライパンにサラダ油を熱し、(2)の表面を軽く焼いたら、合わせ調味料を加えてからめ、8等分に切った火焼きのりで巻きめず。

ポイント
 ・手軽に作れる料理
 ・冷めるとかたくなるので、その場合餅は再度電子レンジで温めてからいただくといい



會井のモダン火焼き (2人分)
材料 切り會井 2個
 スライスチーズ 2枚
 卵 1個
 ぽんだし 小さじ
 水 1/4カップ
 お好み焼きソース 適量
 マヨネーズ 適量

作り方
 1 餅は 3mm幅に切る。スライスチーズはひと口大に手でちぎる
 2 ボウルに卵を溶きほぐし(1)の餅・チーズ・ぽんだしをよく混ぜ生地を作る。
 3 フライパンに油を熱し、(2)の生地を流し入れ、中火でかき混ぜ卵のツリ状になるようにフライパンの先端に寄せていく。
 4 水を加えてめをし、弱火で4分裏返して1分ほどで火焼き、火焼き色がつけたらお好みソースをかける

ポイント
 ・こまがり火焼きとチーズと會井がこはしくなりよりおいしい。
 ・チーズのひと口大でちぎるとろぼ、大きすぎて出来が変わるので、いろいろ変えるとおもしろいです。
 ・お好み焼き風にするために、青のりの代わりに、からお好み焼きました。(青のりでももちろおいしかったです)



揚げ餅とおつまみおやつ (2人分)
材料・會井 2個
 ・醤油 大さじ2
 ・みりん 大さじ2
 ・マヨネーズ お好みで

作り方
 1 餅を1cm角に切る
 2 小鍋に醤油とみりんを入れて軽く煮立たせる。
 3 揚げ油を160~170度にあたため、切った餅をくっつかないように少し離れ気味で揚げる
 4 熱いうちに卵を絡ませる。お好みでマヨネーズをかける。

感想
 一番美味しかったのは、モダン火焼きのオムツツはにやぶてうでした。
 でも、一番おいしかったのは、モダン火焼きでした。
 おやつは、味のこさを調節しないともからくなりず、おやつがう料理でも挑戦したいです。

この作品をつくった理由は、お正月に1・2個餅が余ってしまうということで、いつもとは違う料理法で、あきがこないようにするために。餅の可能性を調べて作りたいと思ったので料理をしました。この作品のみどころは、だれでも簡単にまねができて、ちょっとした短時間で作ることができるところです。