

# 気まぐれ通信

令和2年8月9日 第122号

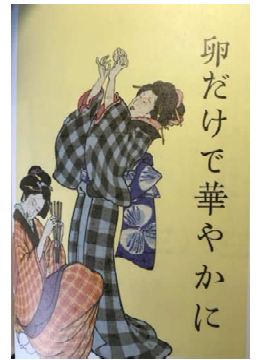
発行者 有限会社津口ファーム

## 本の紹介

前回に引き続き、江戸の料理本から江戸時代にタイムスリップして卵料理を紹介することに致します。

今回は、“卵だけでシンプルに”煮抜き卵葛かけを紹介し

ましたが、今回は“卵だけで華やかに”と題して**牡丹卵 澄んだスープの中で咲くぼたんのよう**



コロナ感染者の人数が連日報道され、収束はまだまだのようです。この夏は、特別な夏と言われているがまさに、街もいつもと違う光景が見受けられます。8月6日は、広島に原爆が投下された日で例年なら慰霊祭が行われる周辺では世界各国から恒久平和を願うたくさんの人たちが祈りをささげている様子がうかがえるのですが、今年はそれぞれの国でそれぞれが祈りをささげておられたことでしょう。

そんなコロナ禍の中、話題はころっと変わって、プロ野球も2か月半遅れの開幕で無観客から始まり今は人数を制限して戦いが続いています。なんでプロ野球なんかと言いますと先日テレビで読売巨人軍の吉川尚輝選手が登場、その紹介テロップに



**ゆで卵8個食べる29吉川尚選手**とありました。

2016年巨人からドラフト1位指名で入団その時は卵にちなんで背番号0をつけていました。

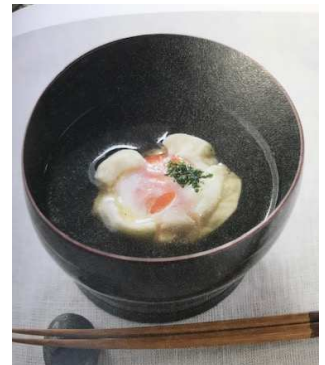
卵が大好きらしく大学時代体を大きくしようとして卵かけご飯をいっぱい食べたそうです。食欲がない時でも卵かけご飯なら食べられるとのこと。

以前、南海ホークスにホームラン王にもなった門田博光選手もデンマークダイエットと言って卵とグレープフルーツで食事療法をしていたと話題になったことがあります。卵は、ホームランが打てるパワーの源かもしれませんね。

吉川尚輝選手の今年の戦績は、42試合消化中37試合に出場、打率.229ながらホームラン数は、チーム内では岡本、丸、坂本に次いで堂々の6本。頑張れ吉川尚輝選手但し、カープとの対戦では、打たないで！



材料 2人分
卵 2個
A 水 カップ1
固形スープの素 1/2個
塩・こしょう 少々
サラダ油 少々
パセリ みじん切り少々
用意するもの
輪ゴム ラップ



### 作り方

1. A を小鍋に入れて中火にかける。ひと煮立ちさせスープを作っておく。
2. 耐熱のラップを湯飲み茶わん2個に敷き入れ、サラダ油を薄く塗る。
3. 卵を1個ずつ2に静かに割り入れる。ラップの上部をねじって口を輪ゴムで止める。
4. 鍋に3に閉じ口を上にして入れ、水を輪ゴムの高さ位まで注ぎ入れて中火にかける。煮立ったら弱火にし、約5分間茹でる。
5. 水にとって粗熱を取る。
6. 手で触れるほどになったら引上げて輪ゴムとラップを外し、器に盛る。1を温めて注ぐ。
7. パセリを振ってできあがり

牡丹卵 「包みゆで卵のスープ仕立て」の完成です他には、**花卵**（花形ゆでたまご、食紅を利用して白身に色を付けて形を花形にする）、**長崎油餅卵**（半熟卵のごま衣揚げ、小麦粉をまぶしたゆで卵にくずあんを絡めて油で揚げる）**加味丁子焼卵**（かやくちょうじやきたまご、シナモン入り卵焼き）等が記載されています。卵を庶民が食べ始めた江戸時代に書かれた「卵百珍」より

【編集後記】

暦では既に秋ですが、残暑も厳しいようですのでコロナ感染予防と合わせて熱中症にお気をつけ下さい