

気まぐれ通信

平成25年12月1日号 第37号
発行者 有限会社津口ファーム鶏卵部

第4回

「いいたまごの日」



日本養鶏協会と日本卵業協会は、今年のエッセイコンテストの入賞者の発表を11月5日のいいたまごの日に発表した。今年のメインテーマは、「私の大事なたまご料理」でした。

北海道の小杉佳緒里さんの「たまごフライ」の作品がエッセイ大賞に選ばれた。幼い頃の思い出の話です。優秀作品賞には、神奈川県の変邊 英子さんの「たまごのハーモニー」、香川県の「卵にかけた魔法」が選ばれています。

来年は、第5回目となりますが、例年8月31日が締切となっています。1000文字以内でまとめたエッセイを来年は、ご応募されては、いかがですか。

月刊dancyu11月号

「瓢箪」で習う卵の魅力



京都南禅寺の「瓢箪」15代目高橋義弘さんが月刊dancyuで紹介していたのは、「里芋となめこのとろたま丼」。

「卵料理は、煮たり蒸したり、焼いたり」と卵は調理次第でいろんな表情を見せてくれるのが大きな魅力。白身は淡泊、黄身にはとろりとしたコクがある。その味や色の違い

も楽しめるとてもおもしろい食材である」という高橋さん。里芋をだしで煮て、なめこを加えて調味したら、長芋を加えた溶き卵でとじるだけだが、里芋となめこのとろみが卵にからんだ食感はとろとろで絶妙だそう。

(材料2人前)卵2個、里芋2個(約80g)、なめこ50g、油揚げ25g、だし200ml、淡口醤油20ml、長芋80g、ご飯

【編集後記】
師走を迎え、気忙しい日々を喜びましょう！