



お待たせしました

台所通信

Vol.26
2013年12月号



タイ料理に欠かせないのが「ナンやラーレ」と「パクチー」。

この二つがあればとりあえずタイ料理に近づく。それにアラスしてから三位一体となって独特のハーモニーと美味しいが引き出される。

ナンやラーレは私にとっては珍しいある味で、それは何故かと言うと秋田県人だから。秋田は「しょつる」と言つハタハタを塩で漬け込んだもので「しょつる鍋」を作り冬は特に欠かせない食材になる。

今年もハタハタの季節になり、そんなニュースが流れると思わずよだれが流れてるのは秋田の血筋だろうか(笑)

日本海が荒れるとハタハタが大漁になると「シジンクスがあるので、まさに雷の魚と書いて「鮪(ハタハタ)!!」

不謹慎極まりないが、日本海が荒れてくるとつい「あー ハタハタ獲れる!」と思ってしまう。さて、遠廻りしてしまいましたが、ナンやラーレ。それほどなじみやすい調味料なので、タイ料理が身体にあつのかもしれない。



「心が忙(せわ)しくなつたら」

2013年12月2日
福島民友新聞「旬、話、健康」より

「寝て起きて大欠伸(おあくび)して猫の恋」

小林一茶

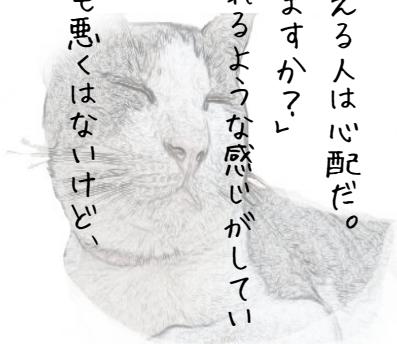
この俳句の「恋」は「来」にも通じ、福を招いていると考えることもできる。

生活の中で時間に追われ出したら猫の仕草を見習おう。

狭心症や心筋梗塞になりやすいタイヤは、「タイヤ」。そのタイヤの人は几帳面で勝ち気競争心が強い場合が多い。

さらに次の質問に「…と答える人は心配だ。
「毎日忙しい生活を過(く)していますか?」
「いつも生活の中で時間に追われるよう、な感じがしますか?」

未来の幸福のために今頑張るのも悪くはないけど、心身を壊しては何にもならない!



築50年の古民家へ

訳あって築50年の古民家引っ越しました。

訳あって築 50年の古民家引つ越しました。
50年経つていろいろにリフォームを繰り返してきました。
からなのだろう、意外にちゃんとしていろし、立派
な木々も植えてある。

「ハ」と「モ」の山椒味噌でんがく

ナヒニモは皮ナヒと蒸す。

(ソロミガサハと聞シ一あらわる)

やあらかくなつたら皮からはずし

あらかじめ練つておいた味噌である

☆味噌、さとう、味醂で練っておく

山椒の粉（あつたら山椒の葉）をすりばちですって
おく。



お父さんも私も老年の域に達してしまい、自分の居所に帰ってきたような気分にひたってます。二二二で、ユアシスのお山と両方の整備にがんばって行こうと思ひます。

いや、がんばらずに楽しんで行く方向です。

三ヶ月の間に兄二人が逝ってしまった、兄弟も女三人になってしまったり、おとうさんの眼の手術があり、引越しと、目まぐるしい二半年であった今年は、二の築50年の家で少し静かに。