

# 土曜日のプログラムレポート

\* 3月17日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日は、横浜にある「原鉄道模型博物館」へ出かけてきました。“鉄道モノ”は以前に市電博物館へ行った以来です。どのくらいの方が参加されるか、ドキドキしていたら、11名の参加。月1度の外出プログラムのようになってしまう、嬉しい悲鳴を上げることに(笑)。しかも、現地までの道順を、詳しいメンバーさんが、しっかりとガイドして下さい、至れりつくせり。ありがとうございました。鉄道博物館はというと、ビルの1フロアと、規模が大きいわけでは決してないのですが、充実の内容。特に巨大なジオラマは圧巻でした。電車好きでなくとも、時を忘れて見入ってしまいました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ポキ丼
- ・蟹のみそ汁
- ・さくら餅

今日の主菜はポキ丼です。・・・え？ポキ丼って何？と思いますよね。聞き慣れない名前です。どんな丼かと言いますと、まぐろ漬け丼のハワイバージョンといったところでしょうか。今日はまぐろだけでなく、サーモンやタコも加えて作りました。味付けは、しょうゆやみりん、ごま油、わさびを使ったタレでするので、馴染みのある味わいです。しかし、日本の漬け丼と違うのは、厚切り玉子やアボカド(!)を加えるところです。これが、普段食べ慣れた漬け丼とは異なる、複雑な美味しさを決定づけていました。彩りもキレイで、食が進みましたね。副菜は蟹の味噌汁です。たっぷり用意したワタリガニを丁寧に洗って下準備をし、具材は蟹の他はシンプルに大根のみ。沸騰させすぎないように注意しながら、蟹の出汁を最大限活かすべく、ぐつぐつと煮ます。味噌はやや控えめに入れて素材の味を楽しみました。蟹の旨みと大根の甘みが美味しい、お味噌汁に仕上がっていました。デザートはさくら餅です。白玉粉を使った生地を1枚1枚手間ひまかけてホットプレートで焼き、餡をはさんで更に桜の葉の塩漬けでくるみ・・・まさに季節の味。しかも、自分たちで作ったとなると、味わいもひとしおでした。春ですね♪