

健工かぞく便り

第199号

2023.9

葉月・September



第200号まで
あと1号

~こんにちは~

いよいよ来月は「健工かぞく便り」200号を迎えます。これを記念して豪華景品が当たる特別企画を準備しております。皆様どうぞお楽しみに。

ろくぶんの ろく	9/1は... 我家の 「防災の日」 防災グッズ必需品
社長	スマホです。私の住んでいる米泉校下はICTを活用した『結ネット』を利用して非常に救助活動が出来るようになっています。
常務	以前TVで見たシーチキン。穴を開けて芯を入れランプ代わりに！その後は大切なたんぱく源として食べられます。
小坂	せいぜいウォーターサーバーの水とカップラーメンぐらいです。
金岩	未だに用意していないけど、ペットボトルの水は常にあります。
平木	非常用と称してインスタントラーメンをストックしていますが、消費が早く非常に間に合うか微妙です。
井川	お水です。水分は大切です。

私が撮った一枚

My Photo

マイ
フォト

Title: 悲願 !!

photo by 井川徹



30年ぐらい前より同級生ばかりで結成したサブロクサッカークラブです。40.50.60歳と毎年全国大会出場を目指して参加してきました。過去には数回、北信越大会まで進んだこともあります。今年は1回戦で県大会敗北となりました。あきらめずに来年も挑戦しようと思います。

撮影時期: 2023年4月

アジアの麺

最近は石川県でも多国籍料理店が増え、外食の選択肢も増えましたね。聞いたことはあるけれどどの国の料理だけ?といふことが多いようです。今回はアジアの麺にスポットを当てました。

中国 刀削麺(ダオシャオミエン)

中国山西省発祥の麺料理で、文字通り刀で“めん塊”を削って成形します。刀は緩やかに湾曲した専用の削麺刀を使い、削った麺をそのまま熱湯に放り込んで茹あげます。

大拉皮(ダーラーピー)

きしめんほどの幅がある平たい春雨、大拉皮(ダーラーピー)。ツルツルとしたのどごし、もちもちと弾力のある食感で鍋物やスープ、炒め物などにも最適♪火鍋やトッポギソースとの相性も抜群。



韓国 冷麺(ネンミョン/レンミョン)

そば粉をメインに、デンブンや小麦粉をつなぎとして加え、穴の空いたシリンドラー状の容器を使い押し出して作ります。麺をこねる時に熱湯をすることで、熱でデンブンが固まるため独特のコシが生まれる。

ベトナム フォー

米で作った平打ちの細長い麺に、鶏や牛でだしをとったあっさりスープ、パクチー(ベトナムだとザウムイ)のトッピングが定番。鶏肉入りのフォー・ガードと牛肉入りのフォー・ボーの大きく分けて2種類ある。

インドネシア ミーゴレン

現地語で「ミー(麺)」と「ゴレン(炒める)」という名のとおり、インドネシア風の焼きそばです。小麦粉で作る中華麺に鶏肉やエビ、野菜などの具材を加え、ケチャップマニスという甘いソースやサンバルなどで味つけをします。仕上げに目玉焼きをのせる場合も。

タイ パッタイ

米粉の平麺をモヤシやニラと一緒に炒めて、ナンプラーなどで味つけしたもの。タイのソウルフードのひとつで、レストランのほか屋台やフードコートなどさまざまな場所で食べられます。米の麺ならではのもちもちとした食感と、甘酸っぱい味わいが後を引きます。



色々な種類があり食べましたが、やはり通販やスーパーでも取り扱っている事があるのですが、家で作ると、味のいいですね。もちろん旅行へ行った際にはぜひ本場の味を楽しむのです。

