



皆さん、こんにちは！

厳しかった寒さもだんだんとやわらいで、日中は暖かい日も増えてきました。ようやく春が来ますね。春が好きな私にとってはうれしい限りです。ただ、花粉症さえなければと思ったことはあります。



3月3日はひな祭り。ということで、現在足守で開催されている「陣屋町足守町並み雛めぐり」に行ってきました。

足守のメイン通りである歴史ふれあい通りを中心に足守のいたるところでひな人形を鑑賞できる、季節感たっぷりのイベントです。一つ一つ手作りのひな人形はそれぞれに異なる表情を持っていて、ついつい見入ってしまいます。

ここで飾られているひな人形は、大正期・昭和期の歴史的なものから陶器・組木で作った珍しいものまで色々なものがあるとのことなので、ご自身のお気に入りの作品を見つけてみるのも楽しいですね。

足守にはランチやお茶ができるお店もたくさんあるので、この機会に是非一度行ってみたいはいかがでしょうか。この季節しか見られない足守をきっとお楽しみいただけますよ！

なお、このイベントは3月26日（土）までやっているとのこと。まだ間に合いますね！



★お知らせ★

ご好評を頂きました「売却相談会」を今月も開催します！

開催日は **3月26日(土)** です。ご予約はお早めに！ Tel:086-284-6170



今月のおすすめレシピ <さわらのチーズフライ>

森安晴香

さわらは春の魚と書きますが、関東と関西で旬の時期が異なります。関西では春先から初夏にかけてが漁期であり、旬の時期になります。関東では寒さわらと言われる産卵前の脂がのった真冬が旬とされています。春に獲れるさわらは、さっぱりとした味わいが特徴なので、味噌やカレー粉などで濃い味付けにしたり、揚げ物にしたりするのがお勧めです。



<材料 2人前>

さわら	2切れ	塩、小麦粉、パン粉、揚げ油	適量
【小麦粉液】		ベビーリーフ	1袋
★粉チーズ、小麦粉	各大さじ1.5	レモン（くし形切り）	2切れ
★こしょう	少々		
★水	大さじ3		

<作り方>

1. さわらは半分に切り、塩を振って10分おく。ペーパータオルで水けをふき、小麦粉を薄くまぶす。小麦粉液の材料を入れて混ぜ、さわらにまんべんなくつけ、パン粉をつける。
2. フライパンに油を2cm深さまで入れて170℃に熱し、1を入れる。途中上下を返し、両面が色づくまで約6分揚げる。
3. 器に盛り、ベビーリーフ、レモンを添えて完成です。チーズが入っているのでソースなしでも美味しく食べられます。