



皆さん、こんにちは！

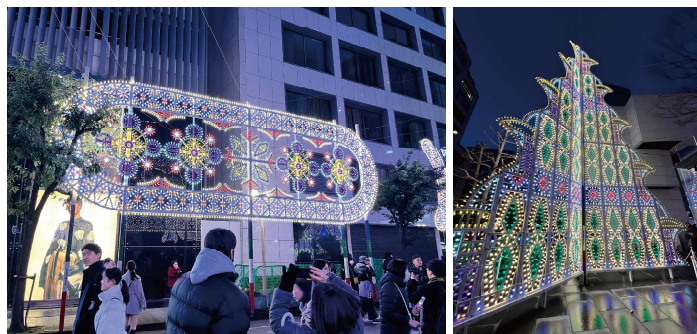
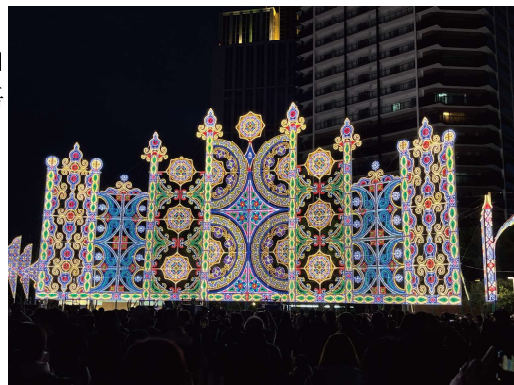
日本では2月のことを如月（きさらぎ）とも呼びますが、これは2月ごろになってもまだまだ寒く、衣（きぬ）を更に着る「衣更着」からきているそうです。確かにまだまだ春の暖かさは感じられませんね。暖かくして春を待ちたいと思います。



今年の元日に起きた能登半島地震をはじめ、日本では各地で大きな被害をもたらすような地震が起きています。私が生まれる前年に起きた「阪神・淡路大震災」も、その一つ。29年前に起こった大地震ですが、その記憶を風化させず後世に語り継ぐために、地震が起きた1995年より毎年12月に「神戸ルミナリエ」が開催されてきました。街中を豪華なイルミネーションで照らし、明るく輝く神戸の未来をあらわす神戸の象徴的なイベントです。

そんなルミナリエがコロナ禍を経て4年ぶりに開催されたので、久しぶりに行ってみました！隣県ということもあり、コロナ前には何度か訪れたこともあるルミナリエですが、今年のルミナリエは以前とはかなり変わっていました。

今まではイルミネーションのアーチをくぐりながら列をなして会場である東遊園地へと移動していましたが、今年は密の回避や神戸市内の回遊性の向上などを目的に、開催場所をエリア分けして展示されていました。分散している分以前と比べるとやや派手さは劣るものの、その分自由に鑑賞することができ、ストレスフリーに感じました！また今回は行きませんでした。いくつかある会場の中に有料の区画もあり、やはりそこは電飾の数もかなり多く迫力もありそうでしたので、次回も同じような形で開催されるのであれば、是非有料の区画にも行ってみたいと思いました！ただ日によっては入場券が売り切れになっている日もありましたので、早めに購入しておく方がよさそうです！



## 今月のおすすめレシピ <キャベツしゅうまい>

森安晴香

キャベツには11月～3月に食べごろを迎える冬キャベツと、4月～6月に食べごろを迎える春キャベツがあり、それぞれ品種が異なります。春キャベツは葉が柔らかくてみずみずしく、サラダや浅漬けなどの生食がおすすめですが、冬キャベツは葉が固く締まっていて、加熱すると甘みが増して美味しくなるのでロールキャベツや炒め物などの加熱する料理に使用するのがおすすめです。

今回は、冬キャベツが美味しい今の時期にぴったりの、温かいレシピをご紹介します。



### <材料 2人分>

豚ひき肉	160g	★タネの調味料	
キャベツ	200g	しょうゆ	大さじ1/2
玉ねぎ	1/2個	砂糖	大さじ1/2
片栗粉	大さじ1.5	ごま油	大さじ1/2
ポン酢	適量	おろししょうが	小さじ1/2
からし	適量	こしょう	少々

### <作り方>

1. キャベツをせん切りにする。ボウルに豚ひき肉と★タネの調味料を入れて良く練る。
2. 玉ねぎはみじん切りにして片栗粉大さじ1をまぶす。豚ひき肉のボウルに入れて混ぜ合わせる。
3. 豚ひき肉を10等分して丸める。
4. キャベツの1/4量を耐熱皿に敷く。残りのキャベツに片栗粉大さじ1/2をまぶし、3の周りにまぶす。
5. 4の耐熱皿の上に、キャベツしゅうまいを並べ、ふんわりとラップをし電子レンジ（600W）で7分間加熱する。
6. お好みでポン酢とからしを添えて完成です。



ご連絡先



086-284-6170

えびすや 株式会社

〒701-1211 岡山市北区一宮113-1 E-mail. info@ebisuya-net.co.jp FAX. 086-284-6175



HP <https://www.ebi-ken.com>  
こちらから無断でお伺いすることはございません。