



# 写真びより 第12回 ~さくら~



森安勇介

皆さん、こんにちは！

今日のテーマである「桜」ですが、私の一番好きな花でもあります。ですので桜が満開になるこの季節もとっても大好きなのですが、今年は花粉が一段と多く、くしゃみと鼻水が止まりません。まだまだマスクは外せそうにありません。

今年も、桜が咲く季節がやってきました！

上にも書いたように、私は桜が大好きで満開の桜がみられるこの季節はいつもわくわくします。私の地元の足守には「桜土手」と呼ばれる桜並木があり、この時期には桜が咲き誇るとてもきれいな風景が見られます。土手を挟んで両側に立ち並んだ桜は、まるで桜のトンネルのように土手を歩く人を包んでくれます。外から眺めるだけではなく、是非内側から全身で桜のよさを味わってみてください！

ちなみに、昨年のドーモ4月号も桜について書かせていただいたのですが、その時にご紹介した「河津桜」はややピンクの濃い花びらでした。もちろんそれもとってもきれいですが、私は慣れ親しんだ足守のソメイヨシノの白い花びらが好きだなあと改めて感じました！



また今年は、コロナの影響で開催できていなかった「足守洪庵さくらまつり」が4年ぶりに開催されます！4/2（日）開催とのことなので、このドーモが皆さんに見ていただける頃には終わってしまっているのですが、行かれた方もいらっしゃるでしょうか。今日(3/30現在)の天気予報では晴れになっているので、せっかくのお祭りの日、予報通り天気のいい一日であってほしいと思っています。

ちなみに私は行く予定ですので、また HP のブログで感想などお伝えできればと思っています。いつも紙媒体でこのドーモを読んでくださっている方は、是非 HP もご覧ください！

今月のおすすめレシピ＜新玉ねぎの肉詰めコンソメ煮＞

森空晴香

春になると販売される新玉ねぎは、普通の玉ねぎと皮の色が違いますが、成分上は大きく異なる点はありません。普通の玉ねぎは収穫後しっかりと身を乾かし、長期保存が可能な状態となっています。そのため身が固く、生だと辛みやにおいが強いです。一方で、収穫後すぐに出荷される新玉ねぎは、身が柔らかく、肉厚で甘みが強いのが特徴です。生食してもにおいや辛みが少ないので、薄くスライスしてサラダにしたり、加熱してジューシーさや甘さをより引き立てていただくのがおすすめです。



豚ひき肉	150 g	☆水	300 cc
新玉ねぎ	2 個	☆塩	小さじ 1/4
薄力粉	大さじ 1/2	☆コンソメ	小さじ 1/3
オリーブオイル	大さじ 1/2	☆こしょう	少々
パン粉	大さじ 2	カイワレ大根	適量
牛乳	大さじ 1		
塩	小さじ 1/4		
こしょう	少々		

## 〔作り方〕

1. 新玉ねぎは横半分に切る。中心部はくりぬき、みじん切りにする。新玉ねぎの中に薄力粉を薄くまぶす。
  2. ポウルにパン粉、牛乳を入れる。豚ひき肉、みじん切りにした玉ねぎ、塩・こしょうを加えて  
粘り気が出るまで混ぜる。
  3. 新玉ねぎ 1 切に肉だねを  $1/4$  量詰める。同様に計 4 個作る。
  4. フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、肉だねの面を下にして 3 を入れて焼き色がつくまで焼く。
  5. 焼き色がついたら☆を加えて蓋をして弱火で 15 分煮る。
  6. 器に盛り、カイワレ大根を散らして完成です。