

ワッフル

Waffle

vol.263
2024. 5
since 2002

石油ストーブのオーバーホール(分解掃除)なら、ぜひ当社へ。全メーカーに対応します。

オーバーホールしたストーブは、寒くなるまで、当社で保管いたします。



T・Kの いっすな〜、ごっつお(ごちそう)



ラ・クックグランで

ステーキ肉で和風ローストビーフ



《作り方》

①. ステーキ肉は、室温に戻し、塩・こしょうをふり、Aの調味料を入れた袋に入れて30分ほど漬けておきます。

②. ラ・クックグランに①をのせて、空いているところに半分に切ったインゲンをならべて、フタをしてグリル(火加減は上下強火)で約6分間加熱します。



③. 加熱後、取り出してアルミ箔で包み、10分ほどおきます。



④. 10分ほどおいたら、食べやすい大きさに切り、インゲンも添えて出来上がりです。

《材料》 (2~3人分)

ステーキ肉	320g
塩	小さじ半分
こしょう	少々
A	
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
おろししょうが	小さじ1

魚・野菜下処理図鑑

切り方で味が変わったり、簡単なひと手間でおいしくなったり、料理上手への基本がここに！



いわしは、手開きできる。親指を腹の中に入れたら、中骨に沿って親指を動かして手開きにする。塩をふって5分程度待ち、水分を抑えれば生臭さもやわらく。



胴に指を入れて胴と内臓をつなぐ筋ははずし、足を持って内臓を引き抜いていく。足の根元にはくちばしがあるので、取り除く。





ヒューヒューだね、
黄門ちゃん!



今日なににする? こんにちは、黄門です。みんなどんな気分かな? 早速いってみよう!
◎家族がセロリ好きになるレシピを教えてください! 今月のオシ料理は、、、



鳥とセロリの炒めもの

材料〈2人分〉

- ・鶏もも肉 1枚 (250g)
- ・セロリ 150g
- ・にんにくみじん切り 小さじ1
- ・しょうがみじん切り 小さじ2
- ・豆板醤 小さじ1
- ・万能ねぎ小口切り 3本
- ・サラダ油 大さじ2

- A (鶏肉の下味)
- ・酒 小さじ2
 - ・塩 小さじ1/3
 - ・こしょう 適量
 - ・片栗粉 大さじ1と1/3

- B (合わせ調味料)
- ・砂糖 小さじ1
 - ・片栗粉 小さじ1/2
 - ・酒 小さじ2
 - ・酢 小さじ2
 - ・ごま油 小さじ1/2
 - ・水 大さじ1
 - ・しょうゆ 大さじ1

作り方



1 セロリは5mm幅の斜め切りにする。



2 鶏もも肉は3cm幅に切って一口大のそぎ切りにし、Aの酒、塩、こしょうを加えて混ぜ、片栗粉で下味をつける。



3 Bを合わせる。



4 フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、鶏肉を皮目から香ばしく焼き、セロリを加えて炒める。



5 具材を端に寄せ、サラダ油大さじ1を足して豆板醤、にんにくとしょうがを油の中で弱火で炒め、強火にして全体を炒め合わせる。



6 ③を3回に分けて加えてからめ、万能ねぎを加えて仕上げ、器に盛る。

ポイント
セロリの食感をいかすため、火を通しすぎないように

ポイント
鶏肉はあまりさわらず、香ばしく焼けるまで待とう

蛇口交換は、ぜひ当社へ!

●キッチン水栓 ●浴室水栓 ●洗面台水栓 ●洗濯機水栓 ●単水栓 ●その他蛇口



洗面台の水栓



KF125G2N
サーモスタット式
洗髪シャワー
税込 ¥119,570



KF125N
サーモスタット式
洗髪シャワー
税込 ¥99,000



KM66
洗面用2ハンドル
混合栓ゴム栓付
税込 ¥13,750



KM66G
洗面用2ハンドル
混合栓ゴム栓付
税込 ¥14,300

はしくれの男

日はあかるく照っているが風が冷たい。司郎はオーバーのポケットに手を突っ込んだまま立っていた。目は一棟の荒れたバラック工場に向けられていた。ガラスもみんなこわれていて建物そのものも傾きかけていた。

枯れた雑草が一面におおい葉を落とした雑木林が後ろにあった。赤い崖が遠くに切り立っていて、ちよつと洋画の画材にもなりそうな寂寥(せきりょう)たる風景であった。

司郎はくろずんだ建物に近づいていって、破れ窓から中を覗いた。器材の部品だの、小さな缶がたくさん転がっていた。床一面に雑多なくずが、ほこりと一緒に散乱していた。休業中の工場ではなく、荒涼とした廃屋であった。

これで一千万円が……。

あきれぬ思いであった。一円の補償も必要とせぬ無届け建築なのだ。それをこのボロ空き家を一千万円で買えと吹きかけたのである。佐藤がいよいよ牙(きば)をむいてきたことを司郎は感じた。

あの時の救助を佐藤に頼むのではなかったと後悔が胸を締め付けた。男気を売りものにしてている男なので、つい、彼に頼んだ。前に多少の便宜をはかってやったこともあるし、現金の自由になる男と考えたので、ふらふらと思いついたのが不覚であった。

一難去ってまた一難、という言葉が彼の頭をかすめた。まさにそのとおりで、昔のことわざに真理を感じた。それに、一千万円はおろか、一円でも金を役所から出してやる自信はなかった。規則を無視することはできない。どんな事務上の操作をやっても、これは融通のしようがなかった。

出来ない、と断るのは容易である。しかし、あとの災難が彼を脅かす。佐藤は反社会的背景も持っている。市議会議員のなかでもうるさいほうだ。ここで断ったら、どのような災難が、地域開発課長という彼のもとのしにかかってくるかもしれない。それでなくとも、市役所の職員間には、ねたみや競争や対立があつて、いつ誰に乗せられて追い落とされるのかわからないのだ。その際に有力な市議会議員ににらまれているのと庇護されているのとでは天地の違いである。佐藤の言うことを聞いてやらなければならない。しかし、要求の一千万円の半額の五百万円はどこから捻(ひね)り出すか。規則が石の壁のように前にふさがっている。上司の採決は得られまい。

手品が必要である。どこで手品を使うか。

く今野康行のあいさつ

ウクライナ、パレスチナ、今も世界の各地で不毛な紛争が繰り広げられています。人間はなぜ奪いあうのでしょうか？ 殺さねば殺されるというのが戦争なのでしょう？ 戦争は集団殺人です。招集された一般庶民が最大の犠牲者なのですが、罪のない市民も巻き添えとなるのも戦争です。現地の住民の言葉はむろんのこと、現地の習慣、宗教、文化、社会、経済状況を全く知らない異国民が突然押しかけて、これらを見無視して異文化を押しつけるのが戦争です。かつての日本も戦争の加害者であり、被害者でした。地球の裏側の戦争も決して他人事ではありません。今日も争いに直接関係のない多くの一般市民が犠牲になつてはいます。奪いあうから足りないのです。どうか、一日も早く分けあうから余る世の中になつてほしいものです。

司郎は窮地に追いこまれて頭脳がぎりぎり舞いしている自分をふたたび意識した……。

頭が痛くなった。彼はそのまま役所に帰る気になれず、加奈子の家に行った。

彼女は山のふもとの限界集落に住んでいる。やたらときれいな空気に、鳥の鳴き声だけが響いていた。ほとんどが農家で、加奈子は集落唯一の若者だった。加奈子の家は集落の一番奥にある小さくて暗い家であった。林業をしていた父親が死んで、加奈子は母親と二人暮らしである。

司郎が入っていくと、その母親が迎えて

「あら、いらっしやいませ」

と、いてねいなお辞儀をした。くつをそろえて、奥の方に

「加奈子、課長さんがお見えになったよ」

と娘を呼んだ。娘は、以前は大曲のスナックで働いていた。司郎の愛人となつてから店をやめた。巧妙に関係をつづけたから、誰も知っていなかった。店をやめさせたのは、司郎の地位の安全からであった。

つまり、彼女の家であった方が安全なのである。そのかわり、母子二人の生活の面倒をみてやらなければならなかった。市役所でとる課長の給料は知れている。いろいろな諸手当をごまかして加奈子に入っていた。それとても余裕のある暮らしが出来る金額ではない。司郎も苦しいが加奈子も苦しい生活であった。

「もっともらえないの？」

と、時にはねだるが、これ以上は無理とわかっていた。また働きに出ようかと言うが、これは司郎が許さなかった。それでいて貧乏暮らしをさせるのだから、加奈子の機嫌は悪かった。司郎はいつも下手に出て、この間の温泉行きも、そのご機嫌とりの無理算段だったのだ。

「加奈子、課長さんだよ」

と、母親は奥にまた叫んだ。加奈子が働いていたところの客としての呼び名が、課長さんであった。いまだにその呼び名は変わらない。娘はいるはずだが、奥から出てこなかった。機嫌のよくないときの癖である。

「いいですよ」

と、司郎は母親に行つて、苦笑いしながら、勝手にわかつた奥にはいつた。それを見送つて、母親は外に出た。司郎が来た時は、近所歩きに外で時間を消すのが、この母親であった。

く次号へ続く

黄門切礼治のWaffle's bookmaker(ワッフル版ブックメーカー)

(黄門) え～、皆様ようこそ当クラブへ。私は当クラブのマスター兼オッズメーカーでございます、黄門切礼治です、今月もよろしく。それでは早速、先月のベディングの結果と配当を発表します。先月は、4月1日から4月20日までの間に、わたくし黄門切礼治はテレビで何本の映画を観るか、を賭けの対象にしました。そして、その結果は、、、6本、つまり、5～6本、が正解でした！今月は～、残念ながら～、正解者なしヨ！なので～、今月は～、今が旬です、私が好きな孟宗(タケノコ)料理3連発でいきまっせ！まずは～、11～12本、にベットしていた今野康行007は残念、10イースナーカット、春の朝はコレ！孟宗ご飯と孟宗汁。これぞ王道、花道一直線の～、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計90イースナー(ぐだ男ママより100イースナーを借入しています)となりました。そして～、9～10本、にベットしていたぐだ男ママも残念、5,000イースナーカット、山形牛と一緒に軽く焼いた、孟宗ステーキ山形牛添え。スタミナばっちり～、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計45,000イースナーとなりました。そしてそして～、13～14本、にベットしていた高行君も残念、5,000イースナーカット、早朝に採れた収穫から5時間以内のもの、いわゆる、「朝採り」が手に入ったら～、これぞ孟宗料理の王様、孟宗の握り寿し。タケノコとは思えないやわらかさと～、シャキシャキした歯ごたえの～、必殺、黄門カッター!!カッター(エコー)、合計20,000イースナーとなりました。以前は、5月になると本場の山形まで行って、孟宗竹を食べていました。でも、コロナ禍以降、食べに行ってもいません。新鮮な孟宗の握り寿しは、本当においしくて、私が好きな食べ物ベスト10にランキングされています。よし、今年、行ってみよう!!

バン、バン、バン! ←黄門切礼治が開始のハンマーを激しく叩く

(黄門) え～、それでは、今月のギャンブルに移ります。先月、大曲佐野町の新しい方のよねやのとなりのとなりに、「ラーメンみちのく」というお店がオープンしました。店名の「みちのく」は、店主さんの実家で、南外にあった食堂「ドライブインみちのく」から採ったそうです。今は食堂は営業をしていますが、確か私は一度だけ、ドライブインみちのくで、お昼を食べたことがあったのですが、何を食べたのか、おいしかったか、おいしくなかったかという記憶が全くありません。その記憶を取り戻すべく、「ラーメンみちのく」に行ったのですが、いつも、ものすごく混んでいて、車を止める場所もなく、店の前には行列が出来ていて、もうしばらくしてから再訪するつもりでいます。そこで今月は、私が「ラーメンみちのく」へ初来店した時に注文したメニュー、を賭けの対象とします。このお店には3種類のラーメンがありますが、アラフィフの私の胃袋にやさしいものを注文するだろうと予想し、私は、このようなオッズをつけました。

鶏豚骨しょう油	4 : 1	あご出汁しょう油	2 : 1
鶏豚骨しょう油大盛	15 : 1	あご出汁しょう油大盛	8 : 1
鶏豚骨全部のせ	6 : 1	チャめしor明太めし	50 : 1
鶏豚骨全部のせ大盛	30 : 1	食べに行っていない	3 : 1

それでは、お三人にベットしてもらいます、ベディング!!

～一分間のシンキングタイム～

(黄門) え～、それでは、ミスター今野康行007、お願いします。

(今野) ドライブインみちのく、私も一度だけ、行ったことがあります。でも、何を食べたのか、おいしかったか、おいしくなかったかという記憶が全くありません、って、黄門と全く同じじゃん！もう、何十年も前のことなので仕方ないか、え、へへへ。人間の器も胃袋も小さい黄門ちゃんだから、大盛はナシでしょ！鶏豚骨って、なんかギトギトしている感じがするし、全部のせって、なんか、すごそうで黄門ちゃんにはきついなあ。ましてや、初来店で、チャめし、明太めしはナイでしょ、よし、あご出汁しょう油、に10イースナーをベットします。

(黄門) え～、それでは、ミスぐだ男ママ、お願いします。

(ママ) ドライブインみちのく、って行ったことなかったし、そもそも、南外のどこにあったの？

(黄門) 国道105号線沿い、出羽グリーンロードの交差点を本荘方面へ向かって、約500m、右側にありました。

(ママ) へえ～。でも、ラーメンみちのく、私も行ってみたいな。そういえば、よねやに買い物に行った時、店の前を通ったけど、混んでたね～。あれ、当分の間つづくんじゃないの？だったら、人混みが嫌いな黄門ちゃんは、びびっていかないでしょ、え、へへへ。食べに行っていない、に5,000イースナーをベットしま～す♡

(黄門) え～、それでは、ミスター高行君、お願いします。

(高行) 私も、ラーメンみちのく、行ってみたいです。確か黄門さんは、しなとらラーメンに行くとき必ず、とんこつラーメンを注文すると聞いています。とんこつは外せないでしょう、鶏豚骨しょう油、に1,000イースナーをベットします。ちなみに私は、鶏豚骨全部のせ大盛、を注文するつもりです。

(黄門) え～、それでは、今野康行007が当たりますと20イースナー、ぐだ男ママが当たりますと15,000イースナー、高行君が当たりますと4,000イースナーが加算されます。それでは皆様も、ぜひ、ラーメンみちのくへラーメンを食べに行ってくださいませ。

バン、バン、バン! ←黄門切礼治が閉会のハンマーを激しく叩く

～次号へ続く～

