

じっくり心をこめて

スロー フード

112



夏の野菜スープ

夏野菜には整腸・便秘解消、美肌作り及びアンチエイジング効果が期待できる成分がたっぷり含まれています。夏バテ予防に、夏の鮮やかな野菜を組み合わせ、酢を加えてさっぱり感を出した一品をお召し上がりください。

《今月のご紹介》

関川村食生活改善推進員 の皆さん

材料 (1人分)

- ・なす 80g ・ピーマン 30g
- ・トマト 1/4かけ ・しょうが 小さじ1/4
- ・オリーブ油 小さじ1 ・女川ウインナー 2本
- ・しょうゆ 小さじ1/2 ・酢 小さじ1/2
- ・大葉 1枚 ・かつおだし (水) 1カップ、(削り節) 3g

作り方

- ① なすはヘタを切って皮をむき、輪切りにする。ピーマン、トマトは乱切り、しょうがはみじん切りにする。
- ② 鍋に油を熱してしょうがを炒め、香りが出たらなすとピーマンを炒め合わせる。だし、トマトを加え、ふたをして沸騰したら弱火で約10分煮る。
- ③ しょうゆ、酢で味を調べ、器に盛って粗みじん切りにした大葉を散らして出来上がり。

せきかわ文芸

俳句・山柳

俳句

八十路坂登りきれるか まだ一歩
雨がえる つれて来たのか 雨雲を

大塚 沖正 (下川口)

短歌

川越の跡人の波森若葉
紫陽花や 朝日をうけて 淡緑
山里の 田植えみつめる 道祖神
箱根路の 往時を語る 人あるき

横山 一正 (東京都)

離れ住む曾孫愛しく微笑めば
上下四本の前歯いとしき

須貝 恵美 (高田)

この池の生生流転へびかえる
水辺の小虫空にはからず

佐藤 庄七 (愛広苑)

不揃いのマルの並びし手紙もて
読めば分かると三歳は言う

渡辺千恵子 (上関)

関山俳句の会作品

辛夷咲きいよよ眠気を誘いけり
こんこんと流れる水や花菖蒲
リラの花 香る庭先草むしり

渡辺しづい
渡辺しづい
渡辺しづい

