

夏のおもひでぽろぽろ

まだまだ暑い今日この頃。

たぶん10月中旬まで、私は「暑い！！」と言っている気がします。
今年の夏は、プールに行ったり、川にいてバーベキューをしたりで、



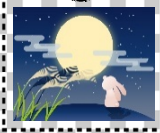
私にしては夏らしい事ができたと思っています。夏になると、著しく機動力が落ちるのですが、がんばりました(笑)やっぱりバーベキューはいいですね！炭で焼くだけで、肉のおいしさ3割増です。今回、子供たちが喜ぶかな？と思い、焼いたマシュマロを



チョコビスケットで挟んだスモアを作ってみました。あまりうまくいかなかったので、次回は成功させたいと思います。焼いて挟むだけなんですけどね……(笑)

久野 浩太郎

2026年 9月号
テライ通信



暮らしのエキス

お豆腐料理

ひろうす・がんもどき

お豆腐料理の「ひろうす」や「がんもどき」は地域によって呼び名が異なるようです。水切りした豆腐をうらごし、にんじんやひじき、ぎんなんなどを入れ、山芋と卵を加えてつなぎにし、混ぜ込んで丸めて、油で揚げ、作ります。その発祥にはさまざまな説があり、明確ではありませんが、混ぜる食材も工夫できるので、暑い季節は、揚げたてをポン酢で食べると外側のカリッとした食感を味わえますし、寒い季節は、おでんの具にすると出汁をいっぱい含んだ味わいを楽しめますね。



暮らしのエキス

「刈安(かりやす)」とは

刈安(かりやす)は、ススキによく似た、イネ科の多年草。ススキより草丈が小さく、茎が中空、空洞で「刈り安い」ことから、この名がついたとも言われています。見た目が地味な印象ですが、この草は、古代から染料として使われてきたことで知られており、細かく刻んで水で煮出し、黄色の染料を作ります。この黄色は、少し青みがかった色で日本の伝統色では「刈安色」と呼ばれ、奈良時代の「正倉院文書」にも登場するそうです。植物の刈安は、仲秋の季語でもあり、落ち着いたある黄色＝刈安色と結びついていますね。



食欲の秋！9月に発売予定のオープンレンジNEEBS6Eを使えば、旬の食材を並べるだけで、秋の味覚が堪能できます。一番のおすすめは、新搭載の「おまかせグリル」です。肉、魚、野菜を、冷凍・冷蔵・常温が混ぜていても同時に自動調理ができるので、旬のサンマや鮭、サツマイモやきのこなどを、ヒートグリル皿にのせてボタンを押すだけ。面倒な裏返しも必要なく、そのまま両面をパリッとジューシーに焼き上げます。上はヒーター、下はヒートグリル皿という構造で両面焼

秋の味覚も手軽に美味しく調理

き上げる仕組みです。火加減もすべておまかせなので、手間なく具沢山の秋グリル料理が楽しめます。今まで30Lサイズには冷凍うどんを使った料理メニューがありました。この25Lサイズのレンジでも、冷凍ごはん・冷凍うどんメニューが仲間入りしました。ストックしている冷凍うどんや冷凍ごはんを、耐熱性の平皿や容器に入れたら、あとはおまかせ。事前解凍もお湯を沸かす必要もなく、手早く調理できます。一人でサッと食事を済ませたい日に便利です。

今井 仙子



Panasonic

さわやか♥ライフ

テライ 本店

大津市松本2丁目11-17 ☎ 522-2532 FAX 524-3934



当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。スタッフ皆でせっせと更新中！

大津 テライ で、検索

<http://www.teraidenki.com/>

ホームページはこちら

