

新年

新年明けましておめでとうございます！

今年が始まって、もう一カ月が終わろうとしていますね。皆さんは、どんなお正月を過ごされましたか？

私は祖父の家が餅屋なので、年末は朝から晩まで餅つきに追われ寝不足に。年始は意識朦朧としながら、お雑煮だけはなんとか食べて、ひたすら眠っていました。気が付いたら出勤日。私の正月休みはどこに行ったのでしょうか。

そして、年が明けてすぐにやってきた大寒波。生まれて初めて、あんなに積もった雪を見ました。雪に光が反射して、毎朝目が開けられませんでした。毎朝ムスカ大佐状態です。  
(天空の城ラピュタ参照)

私の家の前は、太ももぐらいまで雪が積もっていて、昼間に一人ではしゃぐのは恥ずかしかったので、毎晩夜中に外に出ては、携帯の光を煌々と照らしながら遊んでました。今思えば完璧に不審者です。二十代も今年で折り返し地点にきました。こうしたら好奇心は大事にしていきたいものです。

## 鶏むね肉のハムもどき

今回は、今月実施するツアーの様子を書く予定だったんですが、先日発表された緊急事態宣言によって延期となってしまう、書けませんでした…。他にもいくつか予定があったのですが、それも全て延期と中止に。今年もコロナウイルスに振り回される一年になりそうです。

さて、そんなこんなで今月は本当に書けることがない！  
(笑)

なので今回は、朝倉グリーンツーリズム協議会の料理上手なお母さん方の中から一つ、私がおすすめる料理のレシピをお伝えしたいと思います！

グジャレをよく言うようになりまし。なかなか奥深い世界…。

うめ

今回お伝えするのがこちら！

### 鶏むね肉のハムもどき

ニンジンドレッシングがけ

#### 【材料】(二人分)

- |              |               |
|--------------|---------------|
| 鶏むね肉のハムもどき   | ニンジンドレッシング    |
| 鶏むね肉：一枚(大きめ) | 人参：1本         |
| 塩麴：大さじ1〜2杯   | 塩麴：適量         |
|              | 酢：大さじ3杯       |
|              | オリーブオイル：大さじ5杯 |
|              | ニンニク：適量       |

#### 【作り方】

ハムもどき

1. 大きめの鶏むね肉1枚と塩麴大さじ1〜2杯をあわせて3日ほどおく。
2. 水から茹で、沸騰して少したったら火を消し、蓋をしたまま冷ます。

ニンジンドレッシング

1. 人参1本、塩麴適量、酢大さじ3杯、オリーブオイル大さじ5杯、ニンニク適量をフードプロセッサーにかけてからできあがり。

初めて食べた時、「これが本当に鶏むね肉なのか!？」と思うほどの、あまりの柔らかさに衝撃が走りました。本当です。

そして、ニンジンドレッシングとの相性も本当に抜群で…。食べてから一年ほど経ちますが、あの美味しさが未だに忘れられません。

作り方も簡単なので、是非作ってみてくださいね！

では、また次回〜！

