

こんにちは Miyaco です 2025 みなさん お元気ですか？

今回は、本屋大賞にまつわる話です。

ようい おつきあいください。

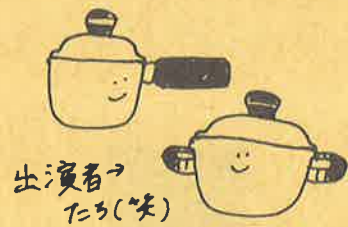
本屋大賞

本屋大賞は2004年に設立され、新刊を扱う書店の書店員の投票によってノミネート作品、および受賞作が決定されます。

毎年10~11作品がノミネートされ、大賞はもちろん、ノミネート作品の多くが映像化されています。

映画である第1回本屋大賞の受賞作「博士の愛した数式」(小川洋子著)は、数字を愛する博士と家政婦、家政婦の息子の日常を描いた小説で、映画化されています。

この映画には、大変光栄なことに当社のオブジの金局たちが出演させていただきました。あやがオブジの金局と分かる人はかなり限られていると思いますが、とてもドキドキして見たことを覚えています。



出演者たち(笑)



↑
たしか
ケトも出演させて
いたんだよな...

さて、今年の本屋大賞は「カフネ」(阿部 隆子著)という小説です。読んでみました。

ストーリーはみなさんの読む楽しみを奪ってしまうので、割愛します。

注目したのは主人公の作る米料理です。

とても魅力的です。



カフネの米料理

豆乳素麺に蛤卵、骨つきかつまり肉、やう色のピザ、ピーマンとちくわのきんぴら、かぼちゃとさつまいもの和風サラダ、明月味噌などなど、数十種類の米料理が出てきます。

米料理本ではないので、詳しいレシピは載っていませんが、

サッと作り方が書かれているものもあり、いくつか作ってみました。

「ピーマンとちくわのきんぴら」

きんぴらはよく作りますが、この組合せは初めてです。何でも直上がりするこの時代に、ちくわは安定して求めやすいので助かります。ピーマンも今の時期が旬なので、多めに作って常備したいものです。

「かぼちゃとさつまいもの和風サラダ」

電子レンジの使用は定かではありませんが、両方ともラップでくるんで電子レンジでチンすると切りやすくなります。切ったかぼちゃとさつまいもをかつお節としょうゆで和えます。

「豆乳素麺」

玉ねぎのみじん切りとトマトとツナを火が通るまで軽く煮て、ゆでた素麺にかけます。塩味が足りないと思い、塩とこしょうを少しプラスしてみました。素麺を麺つゆで食べるのも好きですが、栄養的に足りない気がして、この食べ方だと栄養も体中にしみわたる感じがします。



“卵味噌”

甘い味噌に卵を入れて煮詰めたものが青森の郷土料理と
いうことです。その名前から卵と味噌を使うのは察することが
できますが、その他が分からないので、調べてみました。

【材料】

・卵 4ヶ

・味噌 大さじ5

・きび砂糖 または 砂糖 大さじ4

・酒 大さじ2

【半分の材料】

・卵 2ヶ

・味噌 大さじ2 1/2

・砂糖 大さじ2

・酒 大さじ1

◀ 作り方 ▶

① 鍋にAを入れてよく混ぜ合わせ弱火にかける。

② 煮立ってきたら溶き卵を加えて火を少し強め、混ぜ
ながら加熱する。卵に火が通ったら火を止める。

.....
初めて作ったので、半分の材料で作ってみました。
かたより濃い目の味でした。
郷土料理ですので、各家庭の味があるそうです。
ご飯にとても合います♪
みなさんもお好みの味を探して、ぜひ、
ご家庭の味にしてみてください♡

▽ 鍋のお手入れ

豆乳素麺と卵味噌を作ったときですが、鍋にタンパク質がくっついて
しまいました。

そんな時のお手入れですが、まず、その鍋に水をはって置いておきます。

このとき食器用洗剤を少しだけ入れておくのもいいですね。

しばらくしてからこすり洗いをします。柔らかいスポンジで落ちない

場合は、少し硬めのものを使います。よくスポンジの片方に硬くてガラガラ

したスコッチタワシが付いていますが、それを使います。スコッチタワシと食器用

洗剤またはクレンザーでこすり洗いをします。キズから何か溶け出すことは

ありませんのでご安心ください😊

汚れが落ちにくいことはあるかも知れませんが、それは鍋の不良ではあ

りません。料理についていた汚れはお手入れして落としましょう♡

今年の本屋大賞「カネ」が映像化されたときには、ぜひ観賞したいと
思います♪

さてこんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っ
ています。もしも続けて読んでみたいという方がいらしたら、下記の住所
までおはがきにて、お名前・ご住所・お電話番号、を明記の上、右下の
希望券を貼ってお送りください。FAXやEメールでのお知らせでもOKです😊
ひとことご感想などを添えていただけると、とてもうれしいです♡一度お知
らせしていただければ、無料にて続けてお送り致します。

みなさんのご応募、ごよりお待ちしております☆

※ご連絡いただいた個人情報、はミヤコメール等の発送のみに利用し、お客様本人の同意
なく第三者への開示・提供することはありません。

参考サイト: cookpad.com



ブランドサイト



公式オンラインショップ



インスタグラム



公式楽天市場店

ミヤ宮崎製作所

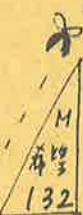
住所: 959-1276 新潟県燕市小池4852-8

TEL: 0256-64-2773

FAX: 0256-64-5728

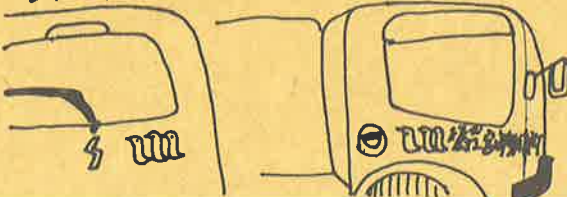
Mail: info@miyazaki-ss.co.jp

CO.JP



年談

全社のトラックと軽トラのロゴが変更されました♡



燕市を走ってます~