

【名古屋の大馳走】 --おおごっつおお--

*****随筆文的説明*****



【味噌おでん】
駄菓子屋さんが近所に
いっぱいあったとき
公園で遊んだ後や夏
休み、プールの帰りに
よく食べました。
食事ではなくおやつ感
覚でした。



【ロブスターのフライ】
名古屋人は海老フ
リヤーが大好き！
伊勢湾でよおさん(沢
山)取れたもんだでだ
わあ。と
おじいちゃんと言っ
ていた。
奇をてらってロブスター
の海老フライをどうぞ！



【タコ刺し】
「なんでタコ刺」かっ
て？ 鯖ではありきたり
だし～、そうだ、三河
湾の日間賀島(ひまか
じま)は、たこが名物
だった！昔、一泊旅行が
一大事の頃、篠島、日
間賀島へ連れて行って
もらって、タコやら、じゃ
こやら、刺身一杯食べ
させてもらって、夢心地
でした。
このタコは日間賀島産
とは限りません。



コレなんだか分かります？
【鬼まんじゅう】
さつまいもとうどん粉と砂糖のかたまり。
小さいときこれができるといやでした。でも女性には絶大な人気！なんせ「芋」ですから。
なんと、名古屋近郊にしか無いお菓子らしいと言うことで献立に入れました。



【うなぎ載せご飯】
ひつまぶしと行きたいところ
ですが、ここで、ご飯、三杯
は、大変！他のものとバラ
ンスを考えて、こうなりまし
た。汁ご飯の好きな方は、
お茶を掛けてもOKです。
名古屋では、一般的にうな
ぎは蒸さないのですが、こ
ちらは蒸してあるので、と
ても柔らかく仕上がって
います。ネギとのりが、一
段と食感と香りを引き立
てます。



【名古屋コーチンの蒸籠蒸し】
どう調理したら、コーチンらしさが一番感じられるか？と試行錯誤の結果がコレでした！
ぷりっとして充分旨みを持ちながらさっぱりとした脂が特徴の皮、少し歯ごたえがあるが、かみしめる毎に口に広がる旨み、やっぱり食す価値有り！
又、その旨みを充分すった野菜の美味しいこと。少し食べたら、白い皿のものをすべて下の黒い鍋に移しそこにきしめんを足して召し上がれ！ポン酢を少し足すと、もうひと味違います。

