

第47回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～アワビ粥 当選作～



永松寛子さん

おかげさまで、また初体験ができました！あわびをさばくのははじめてで、もちろんじょうずにできませんでしたが、あわびが動くのを見て「命」を感じました。

身がかたいのではと思い、薄くそいだのですが、そんなことはなくて弾力がありおいしい噛み心地でした。

それだけで感動して特別なおいしさでした。卵黄を載せ忘れたので、次回は貝柱で復習したいと思います。

第47回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～アワビ粥 当選作～



山田由貴子さん

アワビ粥は、済州島やソウル旅行の朝食に食べたことはあったが、まさか自分で作れるとは思ってもみませんでした。そもそも、アワビを食べることはあっても、下処理するのは初めてだったので、そこが一番難しく感じました。

買ってきたアワビは、美味しそうでしたが、小さいサイズだった事もあり、殻から肝や身を取ったり砂袋を取り除くのは本当に難しかったです。でも、それ以降の調理や味付けは思ったよりも簡単で、美味しく出来上がり、家族にも好評でした。

第47回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～アワビ粥 当選作～

福井悠希さん

ホタテを代用して作りました。お粥を作ることは滅多にないし、材料は少ないけど結構手間がかかる料理だと思いました。

ごま油の香りのよいおいしいお粥ができました。朝ごはんにも遅い夜食にもぴったりだと思います。



第47回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～アワビ粥 当選作～



長谷川尚美さん

今回はホタテで代用して挑戦しましたが、ごま油でホタテとお米をじっくり炒める工程で、キッチンいっぱいに広がった香ばしい香りが食欲をそそりました。

口に含むとホタテの甘みがごま油によって引き立てられ、お米一粒一粒にその旨味がしっかり染み渡った、滋味深い一杯に仕上がりました。

実は胃腸が弱っていたところだったのですが、消化にすぐれて栄養価も高いこのお粥は体に優しくて、とても良かったです。

第47回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～アワビ粥 当選作～



堺友世さん

残念ながらあわびが手に入りませんでしたので、生のベビーホタテを購入しました。生米からおかゆを作るのも久しぶりで、なべ底をかき混ぜながら、韓国ドラマで恋人のためにおかゆを作ってあげるシーンを思い出しました。

30分以上炊いたのでとろとろになり、食感も見た目もよくおいしさが増しました。