



おしゃべり

## クリスマスが来る

シャンシャンシャンシャン・・・

世の中はクリスマスに向かってひた走る時期になりましたね。そしてそこから一気に年末年始になだれ込む・・・バタバタですね。

この時期いつも思うのが、日本人の柔軟性。食について言えば、日本人はどここの国の料理でも抵抗なく食べることはよく知られていますよね。朝はお味噌汁とご飯、昼はタイ料理、夜は中華なんてことも珍しくありません。しかしそれにも増して、この異質のイベントを梯子していく能力は本当にすごいと思います。ツリーを片付けた数日後に年末年始の「和」の世界に溶け込めるのは、日本人が持つ能力以外の何ものでありません。

そんなことはさておき、やはり街がライトアップされてキラキラ輝くとそれだけで心は華やぎますよね。楽しくお過ごしください。



入り口に注目！

## みせの前から楽しく！

気にされていた方も多と思うのですが、このところ店の入り口（ドアの外側）の板の劣化が進んで、踏むとブヨブヨとしてしまっていました。この板は前の店主さんが設置されてかなり年数が経ったものだったこと、また木製だったこともあり寿命が来ていたのだと思います。

そしてこの度新しいものに替えました。今度はコンクリート製で腐食にも負けませんから長く使うことが出来そうです。色合いもなかなか可愛らしく、店の外壁に似合う雰囲気になっています。そして何より「焦げ茶色」から「白×ピンクがかったオレンジ」になったことで明るい！ぜひ店の前を通られるときにはチラリと見て、「あ！これのことね」と見てくださいね。なかなか素敵にできています。

実はこの作業、すべて実家の父がやってくれたのですが、なかなか仕事が細かいです。そして何より私は父がこの色合いを選ぶセンスを持っていたことに驚きました！あっぱれ。



今月のマフィンより

## きんぴらごぼう

ずいぶん前からずっと使いたいと思っていたごぼう！ついに「きんぴらごぼう」というマフィンを作ってみました。生地の部分と明らかに違うシャキシャキとした食感が「あ～これこれ、これを作りたかったんだ」と私を満足させてくれています。

ただそれだけだと、何か寂しい・・・ということでひき肉を炒めて入れてみました！ちょっと油分も必要ですね。

あと、これまでお食事系はたいてい「粗挽きコショウ」で味を引き締めていたのですが、今回はきんぴらだけに！「七味とうがらし」に挑戦！いつもと違ったお食事系マフィンに仕上がっていますよ。

マフィンを作るのって本当に楽しいのです！