

レシピ名	フミ子おばあのあったかそうめん		
調理時間 (2人分)	約 10 分	調理コスト (2人分)	500円
<p>作り方(2人分)</p> <p>① 干し椎茸、焼きえびを水に浸け、一晚冷蔵庫に入れておく</p> <p>② ①に入れた干し椎茸をスライスして焼きえびと一緒に鍋に入れる</p> <p>③ 沸騰したら灰汁を取り、調味料をすべて入れていく</p> <p>④ 茹でたそうめんにお出汁をかける</p> <p>⑤ 乾燥させたみかんの皮を粉末状にして、かけたら完成</p> <p>【粉末みかんの作り方】</p> <p>① みかんの皮のヘタを取り、風通しの良い場所で1週間ほどカラカラになるまで干す</p> <p>② 乾燥したら、ミキサーで粉末状にする</p> <p>③ 容器にうつし、冷蔵庫で保存する(約1カ月ほどもちます)</p> <p>★粉末みかん →お味噌汁や野菜炒め、その他いろいろなお料理に使える万能選手です</p>	食材名	分量 (2人分)	
	そうめん	2束	
	水	600cc	
	焼きえび	10~20g	
	干し椎茸	30g	
	【調味料】		
	てんさい糖	大さじ2	
	みりん	大さじ1	
	酒	大さじ1	
	濃口醤油	大さじ2	
	白だし	小さじ1	
	かつお粉末だし	小さじ1	
	塩	少々	
粉末みかん	あれば		
<p>★アピールポイント(工夫した点、特徴、PR項目など)</p> <p>物心ついた時から、毎年お盆とお正月に食べていた、このそうめん。私の故郷、鹿児島県の『焼きえび』を使って味に深さを出しました。転勤が多い我が家ですが、どこへ行っても故郷を忘れない味があるということ、今となっては私の誇りでもある自慢の味となっています。みんなの『美味しい』の言葉が、何よりもフミ子おばあの栄養源でした。毎年欠かさず作ってくれていたこのそうめんを食べるたび、優しくホッコリした気持ちになります。</p> <p>焼きえびはネットでも手に入りますが、なければ昆布でも。焼きえび、干し椎茸を一晚お水に浸けて、エノキやエリンギなど、沢山のキノコ類を入れて食べても美味しいですし、ガッツリ食べたい時は豚肉を入れても美味。皆さんにも味わって頂けたら嬉しいです。</p>			