

## ☆西瓜がいっぱい!!



♪今年のトレンドはこれ。『祭ばやし』!!



♪こんなのも、小玉すいか(けど結構でっかい)



♪これはほんとの小玉です。

道の駅内 JA 南国市直売所『風の市』には旬の野菜、果物がいっぱい。今は夏の風物詩『すいか』がたくさん並んでいます。

すいかの品種もいろいろで、今年は『祭ばやし』(上左画像)が多く並んでいます。これは 3~4 kg くらいはありそうな大玉。右上のその名も『小玉』すいかは縦長で縞模様のないやつ。小玉と言いながら 2 kg は軽くありそうです。左は本当の小さな玉で皮の薄い品種。

お値段は 400 円~1,500 円まで様々。 ☆来て、見て、選んでネ!!



♪あかつき



♪あまとう



♪なつっこ

## ♪桃もいっぱいだよ~!!

風の市には、桃もたくさん。素人目には違いが全く判らないが左 3 画像は全部違う品種です。深いゾ、桃づくし。

←以上 桃の 3 種揃い踏み、、、でした。

猫のしっぽ 香川。といえば讃岐うどんだが、もうひとつ、特に丸亀近辺のソウルフードとされるのが『骨付鳥』。先日作ってみた。1. 鶏の骨付きもも肉 1 本に塩小さじ半分ほどをすり込み黒胡椒を『これでもか』という位たっぷり(ミル付容器の挽きたてが Good)振る。2. にんにくを 1~2 片細かく刻みフライパンで熱した油に入れて香りを移す。3. 2 のフライパンで鶏肉を片面 2 分ずつ(皮から先に)熱し、カリッと焼き色をつける。4. 3 の鶏肉を電子レンジ 500W で 2 分加熱後皿に取り、2 の油をジュッとかけて出来上がり。あとはお行儀など気にせず骨の部分を持って、豪快に熱々にかぶりつくだけ。できれば皿はステンレス製を使うと本場の気分近づけるでしょう。超簡単で失敗なく美味しいこのレシピ、ぜひ試してみてください。熱い油にはご用心。ビールが進むゾ!! 風猫子