



第52回

浜名湖ビスクスープ



今月のパワーフード
浜名湖産ワタリガニ



浜名湖で捕れる旬のワタリガニは、うまみが強く濃厚なだし汁を味わうことができます。

材料(2~3人分)

浜名湖産
ワタリガニ(胴体):200g 浜松パワーフード
オリーブオイル:20ml
タマネギ:25g
白ワイン:50ml
みりん:25ml
薄力粉:大さじ1
昆布茶:2g
白だし:25ml
トマトペースト:大さじ1
水:500ml
牛乳:100ml+濃度調整分
動物性生クリーム:100ml
塩・コショウ:少々
フランスパン:お好みで

レシピ提供者から

今回は南フランスの三つ星レストランで味わったビスクスープを、浜松の食材で家庭用に再現しました。お好みで、いろいろな魚介類や野菜を加えてメインディッシュとしてもお楽しみください。

作り方【調理時間:30分程度】

- ワタリガニの胴体を細かく刻む。
- 鍋にオリーブオイルを入れ、薄く切ったタマネギを透き通るまで中火で炒め、刻んだワタリガニを入れ、木べらでつぶしながらワタリガニが赤くなるまで、およそ2分炒める。
POINT ワタリガニはできるだけ細かく刻んで炒めるとだしが出やすいです。
- 白ワイン、みりんを入れて水分が半分くらいになるまで煮詰め、薄力粉を加えてよく混ぜ、Aを入れて弱火でおおよそ10分煮込む。
- 鍋を火からおろして目の細かいザルで濾し、別の鍋に移し、牛乳、動物性生クリームを加え、ひと煮立ちさせてから塩・コショウで味を整える。濃い場合は牛乳を足して調整する。
- お好みでトーストしたフランスパンをのせて完成。
※ワタリガニの代わりに、エビの頭でもおいしく作れます



レシピ提供者
フランス料理 メゾンナカミチ
なかみち あつし
中道 敦 さん
~今の仕事に就いたきっかけは？~
人にとって大切な心と身体の健康に関わる仕事がしたかったこと。その中でも人に喜ばれる仕事をしたかったからです。

新型コロナウイルスワクチン接種について

新型コロナウイルスワクチンの臨時接種(無料)は、2024(令和6)年3月31日で終了しました。2024(令和6)年4月から、予防接種法に基づく定期接種(季節性インフルエンザの定期接種と同様)になっています。2024(令和6)年度のワクチン接種について、7月16日時点の情報は以下の通りです。

対象者	① 65歳以上の人 ② 一定の基礎疾患を有する60~64歳の人 (インフルエンザワクチンの対象者と同様) ※接種日時時点の年齢
期間	秋冬(開始日は未定)
回数	年に1回
費用	有料(自己負担額は未定)
使用するワクチン	未定(国において毎年見直し)

※未定となっている項目は決まり次第、広報はまつや市ホームページでお知らせします

Q 対象者以外の方は接種ができますか？
A 全額自己負担で、接種をすることができます。接種時期、費用などは医療機関ごとに異なります。

新型コロナウイルスワクチン接種について

