

## 「我家的年越蕎麦於香港」

水津優子



### <経緯>

例年、大晦日は私の住む団地の蕎麦打ちクラブ”なぎさ麵’sクラブ”の主催する公募の「年越し蕎麦を自分で打つ会」のお手伝いが朝から、途中で自分たちも打って、年越しは手打ち蕎麦を楽しんでおりました。

ところが、昨年は香港に住む長女が第二子を出産し、年末から年始にかけて子守り・家事手伝いの為、香港に滞在しました。

香港の材料を使っての年越し蕎麦を紹介させていただきます。

### <材料>

半生蕎麦・つゆ付（市販の物、空港にて）

焼鴨（レストランの前のウィンドウに焼豚などと共に吊るしてある）

菜心（茎は親指程の太さ、黄色い花が付く、冬に最も美味しい青菜）

香菜（コリアンダー、香りの強いハーブ）

湯葉

柚コショウ