

# JAとぴあ浜松さんで販売中!⑩-3

## 浜松産の新鮮な椎茸だ。

私は小さい頃からキャンプに行くのが好きだ。持ち運びに制限がある中でどの器具を選び、どの食材を持ち運ぶかを考えるのも楽しい。今回はそんなキャンプでも作れる様なシンプルな料理を紹介しよう。

### 【材料(4人前)】

材料(4人前)  
椎茸(足切後カット)6個  
パスタ 4人分  
オリーブオイル 大1  
塩コショウ 適量  
ニンニク(チューブ)中1  
鷹の爪(輪切り) 1本  
A醤油 大1  
A酒 大1  
※Aは事前に合わせておく

### 【調理方法】

①フライパンにオリーブオイルを入れチューブのニンニク、輪切りの鷹の爪を投入し、中火に掛ける。  
②ニンニクの良い香りがしてきたらカットした椎茸を入れてしんなりするまで炒める。  
③湯切りした少し硬めが残る位のパスタ(アルデンテ)をフライパンに投入後、合わせておいた醤油と酒を絡めてパスタが馴染むまで再度炒める。  
④皿に盛りつけてフォークとスプーンを用意すれば完成だ。調理のポイント  
キャンプでも作れる様な、なるべく簡素に、簡単に出来る料理が私は好きだ。多少失敗しても十分に料理として美味しい。そんな所を含めて自由にアレンジ出来るパスタ料理を私は好きだ。

### 【調理写真】

「お手軽ペペロンチーノ」



レンと???

兼業農家!



源一郎



ラーナ

### ラーナの一口コメント

源一郎さんが私へ最初に作ってくれた料理もパスタ料理だったわね。和風の料理が好きなのは知っていたけれど、パスタも好きだったなんて以外に思いました。会社さんの椎茸で言うと、マッシュルームをイメージして、小さめで切り易い「赤色」の袋留めがしてある椎茸がペペロンチーノには最適ねっ。

本レシピは「こちら」のHPにもありますので是非ご覧くださいっ!

