

# コネコビト

台風とツナパン

相沢 ナナコ

窓が、がたがたいています。

お外は風がびゅーびゅーいっていて、雨も沢山ふっていて、世界のおわりみたいです。

コネコは台風を見るのが生まれて初めてだったので、ずいぶん長いあいだ窓から眺めていました。

「シイナさん、かえってこないにゃあ」

もし、おうちにテレビがあったら、シイナさんが通勤に使っている電車が止まっていることが、コネコにも伝わったかもしれません。

「おなかすいたにゃあ」

コネコは冷蔵庫を開けました。

袋に一枚だけ残った食パンと、シイナさんの作った特製ツナを食べることにします。

「コネコ、お料理、じょうず」

大きなかたまりのツナをフォークで細かくほぐして、ツナと一緒に入っていた玉ねぎも、少しだけ入れて（というか、よけきれなくて）、おわんの中でマヨネーズと混ぜます。

少し味見して、ちょっとだけ、胡椒をがりがり。

これを食パンに乗せて、コネコは一人のおゆうはんを済ませました。

シイナさんがいたら、ペーストとパンと一緒にトーストして、とろけるチーズも乗せてくれたんだけど。

外はまだごうごういっていて、窓もがたがたいっていて、シイナさんは、まだ帰ってきません。

。

END.

## 台風とツナパン/レシピ

---

### 【シイナさんの特製ツナの作り方】

#### [材料]

- ・ マグロのアラ
- ・ トウガラシ
- ・ オリーブ油
- ・ 塩など

#### [作り方]

- ・ アラを食べやすいサイズに切り、塩をふる。水気が出たら軽く拭く。
- ・ トウガラシ（種は除く）とアラを鍋に入れ、ひたひたにオリーブ油を注ぐ。
- ・ 一番弱い火にかけ、泡が出てきたら混ぜる、を繰り返す。
- ・ アラの色が完全に変わったら火を止め、常温になるまでそのまま置く。
- ・ 冷めたら容器に移してオイルごと冷蔵庫へ。この時にレモンや玉ねぎスライスと一緒に入れても。
- ・ オイルの一番下にマグロの脂が沈殿しますが、ラーメンに入れるとうまいです。

## コネコビト/台風とツナパン

<http://p.booklog.jp/book/76798>

著者：相沢ナナコ

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/nakotic/profile>

●相沢ナナコ

ファンタジー系文章書き。普段は事務員。酒飲みでカレー好き。

<http://flavors.me/nakotic>

<http://twitter.com/nakotic>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/76798>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/76798>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのpapier (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社：株式会社ブックログ