

ようこそ  
ハマトリーズ!  
食堂へ

ハマトリーズ!  
料理部  
レシピカード  
- 秋 -

### 材料 (10本分)

春巻きの皮	10枚	揚げ油	適量
春雨	30g	水溶き小麦粉 (水と小麦粉を 小さじ1ずつ混ぜ合わせて 作っておく)	
小松菜	2束 (1/4袋程度)		
玉ねぎ	1/2個		
ベーコン	4枚		
バター	10g		
ケチャップ	大さじ2		
塩・こしょう	少々		



#### POINT

洋風なケチャップ  
味なのに酢や辛子  
との相性がGood!  
小松菜は多めにし  
てもおいしい

### 作り方

1. 春雨は半分に切ってから茹でて戻しておく。小松菜は粗くみじん切り。玉ねぎとベーコンは細く切っておく。
2. 先に玉ねぎとベーコンをバターで炒め、小松菜、春雨の順に加え、全体に火が通ったらケチャップ・塩こしょうで味を整える。
3. 上記の具をバットに広げ、10等分にして少し冷ましておく。
4. 春巻の皮に具を乗せて一回転させたら両端をたたみ、くるくると巻く。
5. 巻き終わりを水溶き小麦粉でくっつける。同様にして、春巻10個分巻く。
6. フライパンに揚げ油を熱して、きつね色程度に揚げて完成。

#### 「横浜生まれのトマトケチャップ」

日本にトマトが伝来したのは17世紀半ば。最初は観賞用でした。食用になったのは明治以降。西洋野菜として玉ねぎ等とともに輸入されました。1866年頃、横浜・子安村 (現：神奈川区) で西洋野菜の栽培が始まりました。栽培農家の一人、清水與助 (よすけ) はトマトの加工に挑戦。国産ケチャップ第一号が誕生しました。(参考：横濱屋本舗HP、カゴメ株式会社HP)

「ようこそ、ハマトリーズ! 食堂へ」とはハマトリーズ! 自主活動グループである料理部が、「横浜」「アート」をキーワードに、お送りするレシピの数々です。ヨコハマトリエンナーレ2017は横浜のローカル性にも着目しています。都会的なイメージの横浜ですが、実は畑が多く、肉・玉子・近海物の魚まで地産地消を可能にする食の宝庫です。このレシピも地元の食材を購入して、おうちで作ってみてください。



横浜トリエンナーレサポーター  
**Hama-Treats!**  
ハマトリーズ!