

# エッグベネディクト



### 材料 (4個分)

スモークサーモン	●オランダースソース
..... 8切	卵 (卵黄) ..... 2個
卵	バター ..... 75g
..... 4個	マスタード
パン	..... 小さじ 1
..... 4枚	レモン汁
酢	..... 小さじ 1/2
..... 大さじ 2	
カイワレ大根	..... 適量
塩・コショウ	..... 適量

調理の様子は**苫小牧ケーブルテレビ**で放映中!  
または、北海道ebooks・国際交流FB  
「**苫小牧市国際交流サロン**」の  
**Facebook**をご覧ください



オランダースソース

- 1 小鍋でバターを溶かしておく。
- 2 鍋でお湯を沸かし、その中に底が触れないように金属製のボウルを入れる。
- 3 卵黄、マスタード、レモン汁を入れ、よくかき混ぜる。
- 4 ①のバターを4回に分けて加え、そのたびによく混ぜる。
- 5 保温できるところに置いておき、硬くなった場合はお湯を加える。
- 6 多めの水を入れた鍋に酢を入れ、沸騰寸前まで沸かし、スプーンでお湯を混ぜる。4個の卵を割り入れ、お湯の流れを利用し球状にゆでる(2分くらい)。
- 7 穴開きおたまで卵をすくい、キッチンペーパーで水気を取っておく。
- 8 トーストしたパンにスモークサーモンをのせ、その上にポーチドエッグを置く。
- 9 オランダースソースをかけて、カイワレ大根をのせて出来上がり。 食材提供 **王子サーモン**

ポーチドエッグ

盛り付け

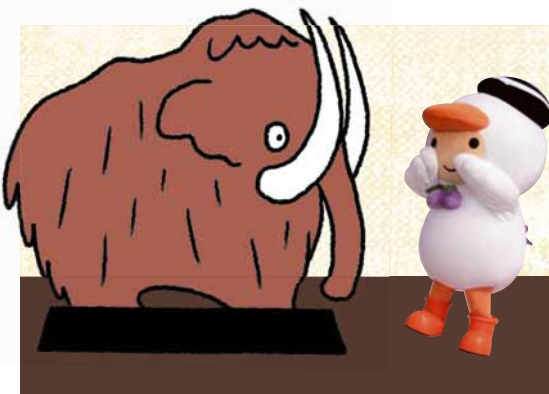


## 世界の料理紹介 { yum yum } 世界の Cooking

苫小牧市に住む外国人が  
母国のレシピを紹介します



**レシピ紹介**  
**サイモン・デーリーさん**  
苫小牧在住 6カ月  
ニュージーランド出身



# 美術博物館

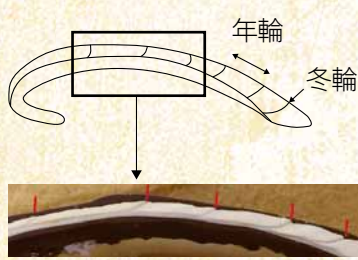
## だより

あみゅーより

毎月学芸員が  
お届けします!



① ウバガイ (ホッキガイ)



② ホッキガイ貝殻断面に見える年輪

## ホッキガイに刻まれる年輪

苫小牧の特産品の一つといえば「ホッキガイ」。図鑑に載っている和名は「ウバガイ」です。その貝殻の表面や断面には、木と同じように年輪が見られます。ホッキガイは、冬の海水温が低い時期に成長を停止して、毎年1本の年輪をつくり、その幅や殻の化学組成には海水温や塩分の情報が記録されています。実はホッキガイはとても長生きで、これまでに苫小牧で見つけた最高齢は55歳。つまり、貝殻を詳しく調べると、数十年間の海や地球の環境の変化を知ることができるのです。また、貝塚から出土した貝殻からは、古文書を読み解くように当時の気候を知ることができます。ぜひ皆さんもホッキガイのシマシマ模様注目してみてください!



美術博物館 (35)2550

学芸員 宮地 鼓