



研修医日記

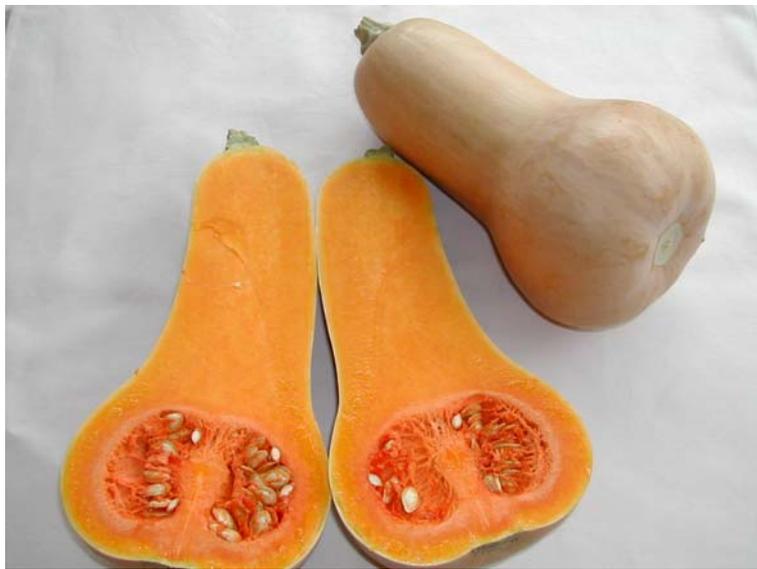
作成者：立石 哲則（2年次）

下北の夏・秋は本当に短く、あっという間に雪がちらつく季節となりました。

毎年、どこかの紅葉を観に出掛けることが私の中で恒例となっていました。今年はお休みを利用して紅葉狩りではなく七戸の「秋の大収穫祭」に参加してきました。七戸の道の駅で、地元の方々が栽培された野菜や手作りの食べ物が販売されており、もともと道の駅が好きな私にとってとてもわくわくする時間を過ごせました。

そんな、秋の大収穫祭で一目惚れしたのがバターナッツかぼちゃです。一目見て「なんだこれは！」と味も調理の仕方も分からないのにすぐ購入。あとから、カボチャよりも濃厚で甘みの強いものだとして地元の方から教えていただきました。素材はいいものだし、せっかくなので美味しく頂こうと帰ってからクックパッドでバターナッツかぼちゃを検索し、料理の素人の私でも簡単に作れそうなかぼちゃスープを作りました。素材はかぼちゃと牛乳と生クリームだけなのに、本当に「砂糖が沢山入ってるんじゃないか!？」と疑うくらいの甘さでお鍋いっぱいに作りましたがあっという間に食べてしまいました。他にも普通のかぼちゃや、りんご、地元の野菜や食べ物をいっぱい買ってきたので食べるのが楽しみです。

今年も私にとっては食欲の秋。この前の健診でチェックのついた腹囲を気にしながらも青森の秋の味覚を楽しみます。



※日記の作成日と当ページへの掲載日は異なる場合があります。