

# 「山手線一降りたことがない駅」No.1 に選ばれた駒込の情報誌 「こまごめ通信本」4巻発売 (2023/4/30)

2019年4月から毎月発行されているコミュニティペーパー「こまごめ通信」。2022年度版が1冊の本にまとまりました。

「山手線で降りたことない駅No.1」に見事選ばれた「駒込駅」。

確かに駒込はめだつ駅ではありません。

でも、こまごめびとは静かにこまごめへの想いをつづってきました。

「こまごめ通信」には、こまごめ愛たっぷりの記事が載っています。

街を行き交うこまごめ人が、自分たちの好きな場所について静かに語る。こまごめへの愛をひっそり描く。

この街で生活する人たちの息づかいが感じられるような、そんな本です。

販売場所:フタバ書店(北区西ヶ原 1-55-12) 販売価格:500円+税



「こまごめ」を愛する人びと。「こまごめ人」が発行するこまごめ通信。こまごめ人お気に入りの人やお店、風景をご紹介します。

新しい寒波の襲来で、外出が億劫になりがち。立春過ぎてまだまだ寒そうです。ね、身も心も温まるおいしいごはんを切り切りしよう！

**丸鶏レシピ**

アザレア通りにできたミカンマイ食料店「Daimon's Kitchen Store」で冷凍の丸鶏が売っています(三五百円)。冷凍の丸鶏をどう調理するか？イラク出身のアピールさんに聞いてみました。

「チキンを切った方が扱いやすいけど、玉ねぎ小1(煮込み用なので、半

分かつに切るくらいでオツケー」とカルダモン(粒3個入れました)とターメリックで煮込んで、塩は煮詰めるので、スープを味見した時に薄めくくらいがちょうど良いです。スープが全部飛んだら、丸ごとチキンならオーブンで焦げ目をつけて、フライパンが割れて煮ているならそのまま焦げ目をつけて出来上がり！鶏ガラの旨味が全部肉に入って、美味しいですよ。

以前「魚荘さんのたまごレシビ」(二〇二二年八月二十九日)を紹介してくださったアピールさんの、丸鶏レシピです。おいしそうなので、早速作ってみました。

※今回「石記」写真は煮込んだ後、オーブンで焦げ目をつけました。

**【材料】**  
丸鶏1羽 玉ねぎ1個 塩小さじ1  
カルダモン3粒 ターメリック少々  
水1リットル



## 「こまごめ通信」誕生秘話

文豪も通った老舗洋菓子店が突然閉店。慌てて買いに行きながら、「ふだんから行くようにしていたらよかった」という思いでいっぱいになりました。そのことをきっかけに、Facebookグループ「こまごめを楽しむ隊」(4700名を超えました)を作り、こまごめのお店やお気に入りの場所の情報を交換し続けてきました。「こまごめ通信」を通して、普段の生活の中に溶け込んだこまごめの魅力を再発見していきたいと思っています。



お問い合わせ先

こまごめ通信編集部 (織田) 050-3396-6023

info@komagome-tsushin.com