こんな料理を作りました。

エゴようかん

エゴという海藻を
煮溶かし冷やし
固めた物です

かぼちゃのいしる煮

かぼちゃを
いしるで煮ました

金糸瓜の酢の物

そうめんかぼちゃ
の酢の物です

もぞこ汁

しいたけのだしの
石もぞこ汁です

サザエごはん

生きていたサザエ
を炊き込みました

パンに生ウニを
乗せて
焼きました

焼きウニ

＊海女さんに、サザエやアワビを保護するために駆除したウニをもらいました。

＊大正元年制作の御膳セットに盛ってみました。