

# ファミ魂 ウルフ

特別編 5巻目出せよ~!

かたおか徹治



# 5巻目出せよ〜!!

かたおか徹治

警察呼ぶぞオ!

家宅侵入罪で...

なに  
なに言ってるんだ  
オマエは...!

いつの間にかつて来たんだ?

な...  
なんだよオ  
オマエは  
...!?

オラ  
死んでも  
死に切れ  
ねえべさ!

5巻目  
出せよ  
...

去年BSフジの  
「ゲームセンター  
CX」#69で  
オラの紹介  
されたのを  
知ってるだか？



あ、  
ああ…  
製作会社から  
依頼があつて  
ビックリしたよ  
もちろん  
二つ返事で  
是非にと  
お願いしたが…



そこで  
「よるい」の  
有野さんが  
単行本の紹介を  
してくれたが  
5巻目がないって  
言ってただ…



そ  
それは…

本来なら  
5巻目までの  
原稿があるんだが  
…

いろいろ  
事情があつて…



なんで  
こんな事  
オマエに  
説明せにや  
いかんのだ！



早く  
出て行って  
くれ！

と…  
父ちゃん…

実のムスコに  
それは  
ねえべさ…！



ア…ア…  
アホガ  
オマエ…！

ワシには  
ムスメはおるけど  
ムスコは  
おれへんぞ！



な  
何するんじゃ  
オマエ…










### オヤジのありものれじび ～さば水煮缶～

水煮缶は我家（イヤ、私だわ...?）の常備食材で、鍋のメインに、フタを開け蒸つゆとネギを入れおつまみに、その塩に合わせる色んなものに使って便利な食材です。



**さば雑炊**

〈材料〉

- ・ごはん～1杯強（ごはんパックや解凍ごはんでもOK）
- ・さば水煮缶 1/2缶（中のつけ汁は、出し汁として使用）
- ・タマゴ1個（タマゴスープの素1人前でもOK）
- ・ありもの野菜のみじん切り（冷蔵庫にある残り物で）
- ・水 500cc
- ・乾燥ワカメ

〈作り方〉

- ①土鍋（フタ付き鍋でもOK）で水を沸かしサバと煮汁、野菜を入れ蒸つゆなどで味を整える。
- ②火が通ったらさっと水洗いしたごはんを入れ、ひと煮立ちしたら溶きタマゴを入れ火を止め蓋をし30秒で出来上がり。お好みでネギのみじん切りや海苔の佃煮などをトッピング。





**ひきずりうどん（つけ麺関西風）**  
～古い関西人ですので、お好みで納豆を加えて下さい～

〈材料〉

- ・うどん（乾燥）1束
- ・さば水煮缶 1/2缶
- ・タマゴ1個
- ・ネギみじん切り
- ・蒸つゆ

〈作り方〉

- ①乾燥うどんを水洗いし、ザルにとる。この時ひとつまみごとにザルにとると食べやすい。
- ②ボールにサバをつけ汁ごと入れほぐし、蒸つゆ・タマゴ・ネギ等を加えつけ汁を作る。


ファミ碗ウルフ第5巻は、現在電子書籍として発行され、ご覧いただけます。