ミニデイ　第５号 平成 30 年７月１日　発行担当（中町）吉野　誠

おとこの台所・中町だより

今後の予定
７月６日（金）　中町台所
７月21日（土）　中町台所

左端から時計回りで
①なすのミートソース風味（イタリア風）。
②スペアリブのオレンジジュース煮（スペイン風）。
③春雨の涼拌。
⑤番目の味噌汁、具は茄子のハズ。
④そら豆とアサリの炊き込みご飯。

■５番目のメニュー

料理教室のメニューの数は４品と決まっているが、時には味噌汁が１品追加されている。この１品は、まかないの一品なのです。料理の材料が余ったり、端材の有効利用したものだったりと、その場での別府料理長の機転である。

だから、そのレシピを書き出したものが存在しないわけで、別府さん曰く「なにか汁物がないと寂しいよね」と独り言を言いながら、手近の材料を吟味して作ってくれる。

５番目の汁物メニューは、食材を余らせない、無駄に捨てない、できるだけ活かして使うが「おとこの台所」の暗黙のルールである。

雨吸って　出番待ちする　花舞台

新メンバー紹介
原　謙次
（はら けんじ）
野毛在住
コース 第１金曜日

■「昆布だしはどこへ消えた」

５月のレシピの中で「そら豆とアサリの炊き込みご飯」の料理の中で、昆布だし作りでの出来事。レシピにはこう書いてある。昆布だし２カップ。アサリの身を殻から取出す。アサリの蒸し汁と昆布だしを加えて３カップに。

上記レシピに従って、アサリの蒸し汁ができて、昆布だしの汁を加えようとしたところ、昆布だしが捨てられていることが判明したのだ。ご飯の上にのせるはずの昆布は、ゴミ箱の中に入っていた。

いろいろな人が分担しながら作業していると、その作業がどこにつながっているか、がわからなくなってしまったのかもしれない。

まさに「昆布だしはどこへ消えた」で、このフレーズって 20 年ほど前の「チーズはどこへ消えた」という本のタイトルとよく似ていますね。

■ XO 蒋

中華の調味料には、◯◯蒋というのが色々ある。豆板醤とか甜麺醤とかで、漢字だから意味もなんとなく分かる。XO 蒋の頭の XO とは？エックスオーと読むはずですよね。

料理中に高橋（正）さんにオズオズと尋ねると、思いがけない返事が返ってきた。なんと、ブランデーの最高級を表す XO を意味していて、いうなれば「最上級蒋」ということだったのだ。すると、XO より下位のものは VSOP 蒋ということになるじゃん。

◆ 編集スタッフからのお願い／楽しい情報誌を目指して、全員参加型を期待します。