ミニデイ　第 10 号 2019 年 1 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
1 月　4 日（金）　休み
1 月 19 日（土）　中町台所
1 月 21 日（月）　新年会
2 月 11 日（月）　深沢区民センター

左上から時計回りで
①ミートローフ　②海老の飛龍頭（ひりょうず）
③干し柿と生ハムのサラダ　④鯛の混ぜ寿し

■　女子大生と会食

12 月 7 日（金）に、別府さんの同級生で日大商学部の女子大生 3 名が、「料理で高齢者に元気になってもらう」というゼミテーマの一環として参加しました。会食の時からの参加で、出来上がった料理を見るなり、その出来栄えに感嘆の声をあげてくれました。こういう反応をもらうと、つい嬉しくなってしまいます。

3 年生で就職活動中という彼女たちにとって、自分たちの親よりもっと年長の男性ばかりの料理教室で、これほどの料理を作っているということが新鮮に感じられたようです。

女人禁制の、おとこの台所にも、たまにはこうして彩りが入ると枯野に花が咲いたような景色を感じられました。土曜日クラスの皆さんには、この状況を味わえず、気の毒でした。こういう場は、次回土曜日に持ちたいものです。

■　IH ヒーターの汚れ

今回、困ったことが起こったのは、IH ヒーターのガラス面に茶色の焦げのような汚れがついて、拭いてもきれいにならなかったことです。

原因は、飛龍頭の料理で使った油が飛び散って、鍋との間に入り焦げ付いたためと思われます。後日、IH ヒーター用の研磨剤入のペーストを使用して焦げを除去しました。ガス台なら油の使用の多い料理でも気にならないのかもしれません。

私の食レポート　伊藤 俊

■　メキシコ料理「トルティーヤ」

日本ではメキシコ料理は縁が薄い方が多いかもしれません。でも、「トルティーヤ」とか「タコス」という言葉はよく耳にしますし、スーパーなどでも「トルティーヤ」も売っているのでなじみがあるかもしれません。

その「トルティーヤ」について現地出張で聞いたことちょっとご紹介。

❶「トルティーヤ」はごはん替わり / パン替わり、トウモロコシ又は小麦粉ベース。温かいうちがうまいので、保温して出されることが多い。

❷「トルティーヤ」は中に何か入れて巻くと名前が変わり、「タコス」となる。それは揚げてあるものもある。写真のように、中に入れるものは野菜でも肉でも何でも OK。但し、メキシコでは激辛に注意。

❸ 更に揚げた「トルティーヤ」はスープの具にも使用。写真はもつ煮込みスープにそれをちりばめたもの。美味と香ばしさが絶妙。

◆ 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。