



「おとこの台所・きたざわ」だより

きたざわ新年会が開催されました！



平成最後の年頭 1月12日(土)、真冬の到来を感じさせる寒風の中、北沢大庄水産で新年会を開催しました。小竹さんをゲストにお迎えし13名が参加、店員さんの「まずビール何本お持ちしましょう？」の問いに「4本！」と飲めない某氏、「10本でしょう！」と飲んべえの某氏、ちょっとした見解の相違の中、近藤代表の挨拶、結縁さんの乾杯の発声で開宴しました。話題は病気自慢からはじまり、年金・高額医療費へ、そして奥様・台所への感謝、最後はワサビのDNAの違いなど食材のこだわりへ、あっという間の2時間でした。最後に小竹さんからきたざわ5周年目は大事な区切りとの激励のお言葉をいただき、無事5周年目を過ごした暁には、ご尽力をいただいた方々をお招きして、区切りのパーティーを開催することを目標に全員頑張ることを誓いました。

1月の料理

- ①ふろふき大根のステーキ
- ②甘酢大根のサーモン挟み
- ③お雑煮
- ④大根と春菊のパリパリサラダ



どうしよう？



早くやらねば

今回は、直前に体調の悪くなる人が出たりハプニングがありました。その後参加者が増え、食材調達のやりくりもできて無事に当日を迎えることができました。料理では、軟らかく煮るのに時間がかかる大根料理と、温かく出す料理(お雑煮)との時間合わせなどで苦労しましたが、ゲストから大根でこんな料理ができるとは思わなかった、おいしかったと好評でした。



頑張っている様子



料理の成果

《みんなのコラム》

上野英夫さん



＜おとこの台所に参加して＞

私は、2年半前(2016年7月)から「おとこの台所」に参加しています。参加した理由は、小竹様の講演を聞いて、安くて気を遣わずに料理が覚えそうと思ったからです。1年くらい経ったとき、家内が両肘を骨折して手術したのですが、料理がそれほど苦痛ではなくなっていたので、大変助かりました。8か月くらい前(2017年5月)から助手役で厨房担当を引き受けています。料理で多少失敗があっても、皆で楽しい会話ができ、役立つ(情報交換も含めて)料理教室であれば、良いのではないかと考えています。

教室参加者	会員	ゲスト	合計
1月15日	10	2	12

＜今月の予定＞

2月5日(火) きたざわ教室
2月19日(火) きたざわ教室

