ミニデイ　第 11 号 2019 年 2 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
2 月 11 日（月）　深沢区民センター
3 月 12 日（火）　同上
3 月 25 日（月）　同上

上野毛で行われた 2019 年度の新年会風景

お料理は、左上から時計回りで
①甘酢大根のサーモン挟み（酢の物）
②大根の皮のキンピラ (まかない)　③お雑煮
④ふろふき大根のステーキ（胡麻味噌風味）
⑤大根と春菊のパリパリサラダ

■　ホームクレール、最後のキッチン

最後の晩餐ならぬ最後の昼餐で、奇しくも当日の参加者は 13 名。

イエスならぬ高橋（正）代表を中心としての記念写真です。となるとユダはどこにいる？。因みに上段右のキッチン写真は、去年の 3 月に撮ったモノですが、名画「最後の晩餐」の準備風景に見えませんか。

■　一年間を振り返って

2019 年 1 月 19 日、中町教室に集まったメンバーは 13 名。ホームクレール会場での最後の会食が 11 時半から始まった。あたかも最後の晩餐ならぬ「最後の昼餐」で真ん中に高橋（正）代表。周りには12 名の料理の使徒が居並ぶという光景は、最終回にふさわしいものでした。

2018 年 2 月 2 日に、「おとこの台所中町教室」がスタートしました。当時の中町だよりを見ると高橋（正）さんの「中町教室を立ち上げて」、「雪中行軍してメンバー集合」「新鋭設備に戸惑い」という記事が組まれていました。この記事の予言どおり、IH ヒーターの火加減と、水道の出の悪さにはかなり悪戦苦闘しました。

が、1 年経つうちに水の出が悪いということは逆に見ると、節水して調理するやり方を身に着けたということになります。

この 1 年で、44 の料理メニューを経験してきました。初めて料理教室に参加された方も、作る楽しさ、おとこ同士の忌憚のない会話で、充実した時間となってきたのではないでしょうか。2 月からは、また心機一転、ガス台を使っての鍋振りが楽しみです。何しろ、火加減と水加減では苦労しなくてすみそうだから。

私の食レポート　原　謙次

■　我がジャム

ブラックベリーの実は熟すと黒くなるのでその名が付いたが、加工すると赤くなるので食べる人は変に思う。

味は甘酸っぱく、種を分離するのに一苦労する。杏の実は種が簡単に取れ、種から採れる仁は杏仁豆腐の材にする。BB も杏もザラメを少なくして基本ジャムを作り冷凍保存をしておく。そして必要に応じてそれからジャム、ゼリー、ジュース等を作る。

特に瓶詰ジャムにはラベルを貼り付けて知人に差し上げている。

いつ迄続くかな？

◆ 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。