

6月 1日 (土) 深沢区民センター  
 6月 7日 (金) 同上  
 7月 5日 (金) 同上  
 7月 14日 (日) 同上

# おとこの台所・中町だより



## 私の食レポート 高橋 紘一

### ■ 氷頭 (ひず) の話

私は中3で中野区の中学に転校するまで北海道で育った、自分は道産子と思っている。ついでに両親も家内の母親も北海道生まれである。

北海道は海産物に恵まれ、道産子は鮭を好みよく食した、荒巻など買っても貰っても残るのは背骨と尾びれくらいで、頭は氷頭にして食することもあった。

父親が酒好きで良く客がきて氷頭等を出すと客が喜んでいたような記憶がある。私は好きでなかったが長じて酒を飲むようになってからは北海道に行き、出されてその歯触りを好ましく思うようになった。冬期に帰京すると家内の母親が手作りのいくらや氷頭を出してくれた。

四十数年前、結婚した暮れに親戚から荒巻が届き、家内が3枚におろした。頭の処分を聞かれ「氷頭にしよう、作り方が解らなければお母さんに聞けば良い」と返答した。元旦に二人で食したところ旨くなく思わず「不味い」と言ってしまって、それから我が家では氷頭は出ない。



### ■ 白髪ネギ

5月は、鶏羽児 (チパール) の上にかける白髪ネギの作業を分担。

レシピには、「長ねぎ全体のうち、1/3を白髪ねぎにする」また、手順として、「水に晒した白髪ねぎといっしょに盛り付ける」としか書いてない。つまり、具体的に白髪ねぎをどういう風に切るかということは書いてない。

これが、料理初心者にとっては、とんだ難儀でした。長ねぎを5cmくらいに切ることは造作もないことで、そのあと、縦に細くきってあげば…と思って、縦割りにした途端、Hさんから指導。

「表面に包丁を入れて、2~3枚皮をむくようにねぎを切り出すことを教えてもらった。そのあと、そのねぎの皮を平らにして細く細く縦に切っていく。ということで早速作業開始。

お料理は、お皿の中から時計回りで

- ① 鶏羽児 (チパール)  
焼き春巻き  
帆立貝のバターソース
- ② きゅうりと豚肉のスープ

### ■ 会計監査結果

5月20日(月)に中町ふれあいの家にて「おとこの台所・中町」の2018年2月~2019年3月までの会計監査を東原さんと東さんで行いました。立会人は高橋(正)さんで領収書、帳票共に相違ない事が確認されました。



たまたま、我が家の小さな山椒に、なんとアゲハの幼虫がついて、大事な山椒の若葉を食べて太ったところを写真に撮りました。(裕)