おとこの合所。中町だより

今後の予定

10月 4日(金) 深沢区民センター

10月14日(月) 同上

11月 1日(金) 同上

11月14日(日) 同上



■ 「イタリアンちらしずし」の食材?

材料の中に、フュメドポワソンという聞き慣れないカタカナを見かけた。作り方の欄を見ていると、どうも調味料のようだ。料理メニューに解説も出ていないが、料理をする人には当たり前のものなのだろうか?PCで検索してみると次の説明が出てきた。「魚介料理に用いられるダシ汁のこと。フュメはダシ、ポワソンは魚という意味で、フランス料理には欠かせないダシのひとつです。」

実際の料理では、小袋に入った粉末状の調味料で、値段を調べてみると、アマゾンでは5袋(6g)入りが250円程度。

ちなみに、女房に「フュメドポワソンって知っている?」と聞いたところ、首をひねっている。少なくとも我が家では、おフランス料理など縁がないので、使う必要もないようだ。おとこの台所では、家庭で作らないような料理を作るというのがモットーだと聞



- ●オクラとイカのピリ辛和え
- ふるふき玉ねぎ
- ●まかない味噌汁
- ●イタリアンちらしずし

いていた。まさに、今回の料理は、そ の定義に当てはまりそうだ。(裕二)

■ ジャストタイムなので体験談を。 7月のフランス領タヒチ単独旅で 当地の伝統家庭料理「ポアソン・ク リュ」を食べました。新鮮なマグロ のブツ切りに人蔘、キュウリ、玉ねぎ 等をココナツミルクでまぶし、ライム をかけたモノです。家庭によってレシ ピが異なり、一言でタヒチのおふく ろの味だそうです。冷たく大変食べや すく、連日食べていました。(誠)



私の()レポート 小坂 諭

■ 我が故郷の郷土料理「つつけ」

私が小さい頃(5才頃)、農家に行き「つつけ」をよくご馳走になった。 「つつけ」とは?

青森県南部地方(三戸町・田子町・ 南部町)で親しまれてきた"ソバ"又 は"麦"を使った郷土料理です。

ソバ粉や麦粉を水と混ぜ少量の塩 を入れた生地を伸ばし三角形に切り 茹でて、ネギ味噌やニンニク味噌を 付けて食べます。これが旨い!

「つつけ」の語源は鍋を箸でつっついて、食べなさいを現地の言葉では、「つっついて、け」しかいいません。「け=食え」この言葉が縮まって、「つつけ」になったと言われています。

上記3町村以外では「かっけ」と も言われます。「かっ=これ」「け=食 え」これ食えが語源です。



趣味は海での船釣り、アジ釣りがメイン。一級小型船舶操縦士。

■ 漸く FB (フェイスブック) 仲間 が出来ましたので、経歴を披露。(誠)

◆「おとこの台所」の HP の中町のチラシとグループ案内が更新されました。