

おとこの台所・中町だより

今後の予定

- 3月 6日(金) 深沢区民センター
- 3月 15日(日) 同上
- 4月 3日(金) 深沢区民センター
- 4月 12日(日) 同上
- 5月 20日(水) さつき祭
烏山区民会館



- 2月のお料理は、
左下から時計回りで
- 春菊とお揚げの煮びたし
 - 蓮根のシュウマイ
 - 鶏肉と白ねぎの黒酢炒め
 - 牡蠣と白菜と蕪のミルク煮



私の食レポート 高橋裕二

■ マルタの煮付け

子供の頃によく食べた料理に、マルタの煮付けがあります。近所に多摩川で投網を使って魚を取ってくる方がいて、おすそ分けでマルタをもらっていました。冷蔵庫のなかった時代(昭和33年頃)、祖母は大きなマルタをさばいて、煮付けにするのです。生臭みをとるために生姜をたくさん入れ、醤油と砂糖で甘辛い味にしました。何日もおかずは、マルタです。小骨が多く、身がざくざくしていて、子供心にも煮魚は飽きて食事をなびっていた記憶があります。未だに、煮魚が苦手なのは、このマルタのせいかもしれません。

マルタを調べると、①最大で50cm、1.5 kg程度になる②沿岸部から河川河口部の汽水域に生息③小骨が多いのでよく

煮るか甘露煮などにするのが適している



■ 料理中に停電

2月7日10時50分、部屋の中の照明が消えたので、誰かスイッチを切ったのか? と思ったが、様子が変わりを確認した結果、停電が起こっていた。高橋代表はじめ皆はあまり慌てる様もなく、ガス台の上で加熱中の煮物や蒸し物、炒めものを、何事もないように料理を続けている。室内には外からの日差しが入って明るいし、電気釜もご飯が炊けるまで4分というところで電気が切れたが、予熱で蒸しておけば大丈夫だろうと気にかけない。

事務局の人が来て、全館停電で復帰するのに時間がかかりますと説明。

11時半には料理もみんなできて、テーブルの上には豪華4品が並んで、会食。今日の料理は特においしく感じる。いつものように、わいわいがやがやの会食も終わって、片付



けていると、12時40分に電気がついた。また事務局の人がやってきて「この建物ができて40年、初めての電気トラブルです。原因は経年変化による劣化が電源部で起こった...」との説明に、皆、「これも加齢に伴う病気みたい」と、妙に身につまされるような感覚となった。

それにしても以前のグランクレールはすべてIHヒーター。であれば料理の加熱は一切できなくなる。ここがガスで良かった。

いや、これからは、ご飯を炊くのも、ガスを使って、お釜でご飯を炊くほうが安全かな? (高橋裕二)