## ミディおとこの台所・野沢だより

新しい年になり、定例1、家庭料理と順調に始まった野沢の台所ですが、コロナ禍の第6波オミクロンのため、定例2は自粛休会といたしました。

## ■ 定例 1 今月の料理 3品 1/8 (参加10名)

1月のレシピはお正月らしく「餅のベーコン巻きと豚肉巻き」、「鶏団子、高野豆腐と蕪の炊き合わせ」と「牡蠣となすのチリソース」です。

お餅にベーコンや豚肉を巻くのは簡単ですが、焼くときは弱火でじっくりと焼かないといけません。焼き上がりを待つ塩梅が結構難しい感じです。

蕪の炊き合わせは、だし汁と一緒にいただきました。

牡蠣となすのチリソースは、ソースの調合が難しくいろいろ調整しました。揚げるときは油が足りず買い出しに走る場面もありました。

無事完成し、おいいしくいただきました。食後にはコーヒーも堪能しました。







ベーコン巻き

なす、蕪の乱切り

## ■ **家庭料理** 1/15 (参加 4 名)

参加人数が少ないなら蕎麦を打ちたいと提案が有り、数年前に購入した段ボール入り蕎麦打ちフルセットを実方さんが自転車で持参してくれました。マニュアル付きなので参照しながら蕎麦が打てました。そば粉は北海道産をオンライン調達しましたが、天ぷらはスーパーの2種海老入りかき揚げを購入で済ませました。参加者は1分ほどの持ち回りで、そば粉の水回し、練り、延ばし、切るなどの体験をし、お盆への飾りつけもまあまあで、美味い蕎麦を楽しめました。







## ■ 今後の予定

- ・2月の予定日は、2/12 (土)、2/15 (火)、2/19 (土) ですが、1/22 の料理講習会は 休会でした。また、都内まん延防止等重点措置もあり、2/13 まではふれあいの家での飲 食が禁止となり、その旨社協より連絡がありました。
- ・従って、2 月の定例会は休会とし、2/15に ZOOM 懇談・情報交換会、2/19 にボッチャの会(詳細は 2/15 に相談)を開催する予定です。