

# おとこの台所・中町だより

今後の予定

6月 2日(金) 深沢区民センター

6月 18日(日) 同上

7月 7日(金) 同上

7月 16日(日) 同上



5月のお料理は、 →→→

左下より時計回りで

- 落(フキ)の炊き込みご飯
- 青梗菜と豚バラの塩あん炒め
- 鮭とキャベツのピリ辛炒め(味噌風味)
- ネギと豚バラの味噌汁



## ■ タケノコの皮

先日、等々力溪谷で「タケノコ掘り体験」というイベントがあり、手伝いで参加しました。

区内から15組の家族連れが参加して、土から出てきたタケノコをスコップで掘るといふものです。

一家族あたり2本まで掘っていいということで、スコップで格闘しても、なかなか掘れるものではありません。われわれが7割くらいまで掘って、最後は家族の方に掘り出してもらいました。

掘ったタケノコに対して、皮の剥き方を溪谷保存会の会長が実演しま

した。大きな包丁で、一気に切りこんでいくところは、さながらマグロの解体ショーのように見えた。

タケノコの皮はそのまま廃棄されましたが、ひとつ残念だったのは、その皮の使い道を、参加した子供達に教えて欲しかった事です。

小さめの皮に、梅肉を入れて、しゃぶるといふものです。梅肉が竹の皮から染み出して、少し赤くなってきたのを覚えています。こういう食べ方は、テレビでも紹介しない。

## ■ 新人紹介

青木 博さん、4月16日(日)の料理の時に、部屋の中の活動に興味があるとのことで、ひょっこり入ってきて、5月5日に入会されました。

ひょっこり入ってきた動機は「いい匂いがして、楽しそうにやっているのを見たから」だった。コロナで換気を良くするために、ドアを開けていたために、料理の匂いが廊下まで漂ってきたから。



青木 博(あおきひろし)尾山台在住  
[広島市出身の青木さんのエピソード]  
南極以外、世界のほとんどに行っている嫌いなものはなく、何でも食べるが、中でも好きなものは、アザラシのレバーとのこと。世界を飛び回ったカメラマンの発言でした。

