

# おとこの台所・中町だより

今後の予定

7月 7日(金) 深沢区民センター

7月 16日(日) 同上

8月 11日(金) 納涼会

8月は休会



6月のお料理は、

左下より時計回りで

→→→→

- エリンギの洋風炊き込みご飯
- シャキシャキポテトの青椒肉絲
- 新玉ねぎとカニかまの卵とじ
- 油揚げとネギの味噌汁



## ■ 青椒肉絲

今回の料理の中で、特に美味しかったのは、青椒肉絲である。

平野さんの説明が非常に印象的だったので、その要点を記すと、「3つの素材、豚肉、ピーマン、じゃがいもを、同じ長さと同幅に揃えること」との説明だった。

見た目もきれいだし、食べた時の食感もよくなるとの説明に、成程と感じた。こういう説明は、龍さんレシピにも書いていないのだ。



## ■ グミ

梅雨の頃に庭先の灌木に小さな赤い実がなっていて、それを食べたのは、昭和35年以前のことだ。

長さ1cm程度、サクランボより小さい赤い実で、甘酸っぱいが、半分くらいは渋みがあるものがあった。

このグミというのは、店でも売っていないし、グミというとゼリーのようなお菓子だと思っている人も多いようだ。

18日の料理の参加者にグミを食べたことがあるかどうか聞いたら、9人中4人だった。

ネットを調べると、グミは、果樹栽培はほとんどされていないとのこと、だから市場に出回らないのだ。驚いたのは、グミをジャムにしたり、果実酒にしたりする例があるとのことだが、目にしたことはない。

## ■ 高級スーパー

オオゼキなどで買い物をして、発泡酒や、チリワインを飲んでいる。

たまに、成城石井に立ち寄って買い物をするが、ついでにいつもの発泡酒を探すものの、置いていない。ワインなどがたくさん置いてあるものの、1,000円以下のものなど見当たらないのだ。

そういえば、カップ麺も見当たらない。こういう単価の安い商品は、店の沽券に関わるので置かないという趣旨なのだろうか。その代わりに、レジのところではバッグに入れる専用の人がいるではないか。レジ待ちを短縮するための手段なのだろうか。僕に作業をさせているような、あまり気分のいいものではないように感じてしまう。

やはり、いつものオオゼキのほうが気楽でいい。



◆ 編集スタッフからのお願い/楽しい情報誌を目指して、全員参加型を期待します。