

# おとこの台所・中町だより



今後の予定

8月 夏休み

8月 11日(金) 納涼会

9月 1日(金) 深沢区民センター

9月 10日(日) 同上



7月のお料理は、

左下より時計回りで



- そら豆とアサリの炊き込みご飯
- キャベツとベーコンの蒸煮
- 冬瓜と鶏団子の吉野葛(くず)寄せ
- 鶏団子のコーンスープ



## ■「・・・したて」考

調理に関する言葉で「・・・したて」が多いことに気がつく。

炊きたての御飯に、焼きたてのお魚と、茹でたての青菜、そして作りたての味噌汁・・・という言葉の中に、「たて」が4つも入り、おいしそうな香りが周りに満ちてくるような気がする。

店でも、茹でたての麺と揚げたての天麩羅とか、挽きたてのコーヒーとか、枚挙にいとまがない。「たて」のつく調理は、加熱系統が多いようだが、例外もあって、産みたての卵とか、採れたて野菜など、非加熱の事例もある。加熱系でも、鍋関係の調理になると、どうも具合が悪い。

グツグツ煮るとかコトコト煮るスープやおでん系統では、かえって鮮度を表す「たて」は使えないようだ。

冷凍品を見てみると、電子レンジで解凍したてのパックライスに、解

凍したてのうなぎをのせて食べても、少しも美味しそうに感じない。

冷凍品がいくら美味くなってきているといっても、香りとかパリパリ感が失われてしまっているから、解凍したてという表現も、まず使われないのだ。

子供の頃、井戸水の中につけてあった冷やしたてのスイカとかトマトというのは、冷蔵庫のなかった時代、その冷たさが新鮮に感じたから、こういう表現が残ってきたのだろう。

最後に、つぎたてのビールに、茹でたての枝豆、夏はこれで決まり。

(高橋裕二)



## 私の食レポート 小坂 諭

月1のアジ釣りが定例となっている。釣ったアジにヒラメが食いついたり、ワラサ、カワハギ、真鯛が釣れたりするのでいつもワクワクしながら釣りを楽しんでいる。

メインのアジは刺身、タタキ、フライが主だがナメロウ、干物も旨い。

2日ほど冷蔵庫で寝かせた刺身がアミノ酸の変化で旨味が増す。9月はイナダ等青物の季節、楽しみ。



◆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。