

おとこの台所・中町だより



今後の予定

- 2月 2日 (金) 深沢区民センター
- 2月12日 (月・振替休日) 同上
- 3月 8日 (金) 同上
- 3月17日 (日) 同上



- 1月のお料理は、
真ん中下より時計回りで ⇒⇒⇒⇒
- 黒豆ご飯
 - 白菜と昆布の塩和え
 - 白菜と春雨の炒め物 (オイスターソース風味)
 - 海老と麩のチャンプル (沖縄風)
 - 里芋と大根の煮物
 - 大根とネギの味噌汁



■ 豆腐のお使い

子供の頃のお使いの記憶の中で、鍋を持って豆腐を買いに行っていた。豆腐屋のご主人が水の中に包丁で豆腐を切り、鍋の水の中に豆腐を2丁ほど入れてもらう。こぼさない様に歩いて帰ってきた。その時の緊張感はいまだに記憶が残っている。

今豆腐を買うのに鍋を持って行くというのは、まずない。プラスチックでパッケージされたものを買うのが当たり前だ。

いつからパック入りの豆腐を買うようになったのだろう。こんな買い方をしてるから地元の豆腐の名店 (緑屋は中学の同級生が主人だった) が店をたたみ、街から豆腐屋が消えてしまうのだ。

(高橋裕二)



■ てまぬき料理

朝ドラを見終わった後、料理の番組を見た。

タイトルは、いつもの1%の手間のできる「てまぬき料理」。見始めて、これなら自分でもすぐにできそうだと思った。

一緒に見ていた女房は、忙しいときは助かるわとメモ帳にせっせと書き込んでいる。

この番組では電子レンジも大活躍、タレを作るのに焼肉のタレをベースにポン酢とかを加えると、すごく美味しいというのが参考になった。

いつも女房に「手抜き料理」じゃないのと言っていた自分が、てまぬき料理というのを知って、なるほど、手抜き料理では、てまぬき料理から「ま」がない、まぬけ料理だった！

(高橋裕二)

■ 新人紹介

自己紹介:

加納達郎 (かのうたつろう) と申します。生まれは静岡県ですが、育ちは東京で今は奥沢在住です。

单身生活が長かったこともあり家事は不得手ではないが、料理は苦手、故に入会した次第です。

家庭では肉から、魚/野菜中心の食事にシフト中。

趣味はゴルフ、今年からジム通いを始め、食べても良い身体作りに挑戦中です。よろしくお願ひいたします。

(台所より: 加納さんは「おとこの台所」のHpを見て参加されました。)

