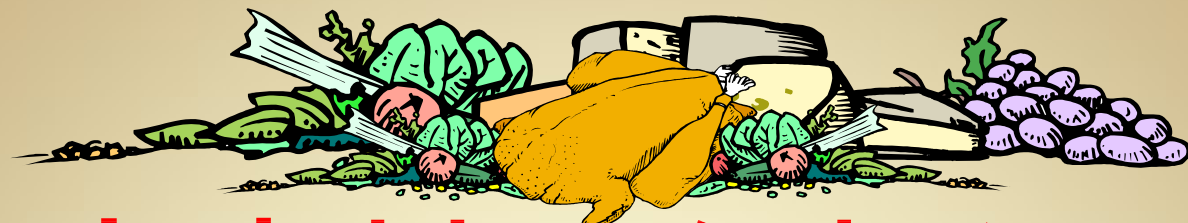




C O O K I N G

# 料理をつくる会

世話人 賀川 彰 (45経)



# 家庭料理を中心に 一緒に料理をつくりましょう

男性はもちろん女性也大歓迎です

お申し込みは賀川まで

メール [akirakagawa9898@gmail.com](mailto:akirakagawa9898@gmail.com)

電話 090-4528-6273



# 益々盛んに熱の入ってくる料理をつくろう会



# 5月24日 料理を作ろう会 5月例会

24日(火)高井戸地域市民センター調理室 19名参加



今回は、女性2名(S53卒)の初参加があり、最初の自己紹介からいつもとはよっと違う盛り上がりとなりました。料理は、横田師範ご推薦の「豚肉のピカタ」「茄子のサラダ」「ミネストローネ」そして「オートミールクッキー」という贅沢な4品。師範グループの指導で、AからD班の4チームの戦い開始。

1時間半の調理時間は、いい年とったじいちゃん達も右往左往の大騒ぎ。B班はメンバー4人のチームワークが抜群で、スピーディに調理して、他の班がまだ調理しているのを横目で見ながら、食べ始めていました。調理のテクニックでは、サラダを乗せる胡瓜のかつら剥きが難しく、4班ともまともな形にはなりません。でも、混ぜて食べれば



味には影響なし。(といったら師範はお怒り「修行が足りません」料理の出来ばえと味は、各班とも上出来で、参加者全員が大満足の、とても楽しい昼食会になりました。初参加の2人はなかなかの包丁さばきで大活躍。この会の貴重な常連メンバーとなるでしょう。

## 7月 料理をつくろう会 例会報告

19日に「料理をつくろう会」の例会を開催。今回は横田師範の本格的中華料理、①炸蝦麵包(しゃれんみえんぱお) = 海老団子 ②凉拌魷魚(りゃんぱんようゆい) = 烏賊のあえ物 ③杏仁豆腐(しんれんどうふ)の3品への挑戦です。炸蝦麵包では、海老と筍のタタキを作る時、各テーブルの



トントントンという音が部屋中に響き、楽しいムードになりました。各班とも順調に進み、予定より早く、かつ見栄えのいい料理がそろいました。また、烏賊のえんぺら、ゲソ、わたしは使う予定がなかったのですが、急遽、これらを使っ「烏賊のえんぺらとゲソのわた・オリーブ油炒め」を追加し、4品の贅沢な食卓になり、全員大満足でした。「早速、この料理を作り、家内に食べさせたい」とXXさんが言ったことがその証です。



今回は横田師範のお嬢様が応援に来てくれました。師範と同じく、料理の上手な優しい素敵な方でした。なお、終了後、世話人の田淵さんから、世話人を賀川に引き継ぎたいとの提案があり、全員一致でこれを了承し、田淵さんのこれまでのご苦勞に大きな拍手で感謝しました。



# 「料理をつくろう会」9月例会



9月20日、台風16号による雨の中、料理好きの20名が集合。今回は野沢さん、伊部さんのお二人に講師をつとめていただき、ミートカレーパイ、豆たくさんのスープ、コールスロー、アップルパイに挑みました。お二人は夏休みに試作・検討会を開き、万全の準備をされただけあつ

て、料理の説明は分かりやすく、また各テーブルをまわって丁寧な指導をしていただきました。おかげで、結構手順が複雑でかつ作業量の多い料理でしたが、予定時間内で完成させました。パイシートで具を包む



作業は難しく、焼き上がりの姿がフアンでしたが、どのテーブルもほぼ満足できる美しいパイができました。勿論、味も「売りに出せる」と思えるほどのおいしい料理となりました。各自アップ



ルパイをお土産に持ち帰りましたが、ご家族の方も喜ばれたと思います。講師のお二人に大感謝。今回は、宮田さん、大塚さんが初参加でしたが、今後、常連になるでしょう。

