

## こなみ会料理教室 1 2 月『鍋』

総務委員会 広報

1 2 月 5 日（金）9：30 AM より「料理教室 1 2 月」が開催されました。開始予定時間の 9：30 AM には、すでに下ごしらえが始まっていました。

どんな企画をするにも「準備」が必要です。特に、食品を扱う「料理教室」の準備は大変！と思いました。調理室に置かれている冷蔵庫は、当日の朝からしか利用できないそうです。また食材の買い出しは、人数が多くなると、分量も増え、大変を極めると思います。今回は、代表の鈴木さん・平野さん・田村さん・垣内さん・佐藤さん・大田さんが、買い出しに行っておりました。田村さんはデザート「コーヒゼリー」も作って来てくれました。

当日の参加は 22 名でした。今回はグループごとに内容の違う『鍋』でした。またお正月も近いので「紅白なます」と「伊達巻」もメニューに入っていました。

各グループのメンバーと『鍋』の内容は以下の通りです。

班	メンバー	鍋の名前
1	垣内・佐藤・原・加藤（宗）・森・杉浦	絶対美味しいトリ鍋
2	竹川・吉川・大田・山下・宗宮	アット驚くうまい鍋
3	岡田・竹内・平野・田村・大矢	お肌には豆乳鍋
4	鈴木（加）・鈴木（君）・鶴田・才野・梅田・安達	色々な人が作る寄せ鍋

永年（あら失礼！？）台所に立ってみえる方ばかりで、手際が良すぎ！！でした。また、野菜の切り方や、油揚げの切り方なども、それぞれのグループで工夫がありました。プロ集団は片付けも“みごと”です！！使わないまな板やお皿など、チャッチャと片付け、作業スペースを確保して作業をし易い状態を作っていました。これらは参加の皆さんの「経験」の結果と思いました。

紅白なますに使う、大根とニンジン細切りにし、塩もみの後、絞るのですが、かなりの握力が必要でした。干し柿も加え、とても美味しそうでした。

伊達巻を焼く「フライパン？卵焼き器」は四角のものが 2 つしかなく・・・グループの代表の“じゃんけん”で四角の卵焼き器の使用が決まりました(笑) 真剣勝負でした！！

伊達巻は低温でじっくり焼かねばならず、また返しが難しそうでした。鈴木さんは返しのプロ！

加藤（宗）さんも“技あり一本”で、相当上手だったそうです！

伊達巻に集中している？間に、お鍋が噴いてしまったり・・・紅白なますの味付けを、全員で味見をしてから味を決めたり・・・「皆で作る楽しみ」ですよ！？

今回は、写真を沢山にしました。参加の皆さんが楽しそうに調理をしている様子が良く分かって頂けると思います。次回は2月第一金曜日です😊メニューは何か今から楽しみです❤️



鈴木代表の説明を聞く



卵10個&山芋を攪拌



とり団子を茹でる



コーヒゼリーの生クリーム



伊達巻



ほぼ出来上がり



紅白なます：味をしみ込ませる



完成した『鍋』&製作中の伊達巻



今回は参加された男性に参加のきっかけをお聞きしました。

- ・皆でわいわい作って食べる事は楽しい！ ・家ではやらないけど・・・
- ・家内の苦勞が少しは分かる・・・かな？？自分たちは「男子厨房に入らず」の年代です💧
- ・週に3～4日は料理をしますよ👌 ・それぞれの“やり方”や“味付け”の違いが面白い！！