



料理づくりは食べる(試食会)ためにある
と勝手に理屈を付けるメンバーたち

苦戦した鯖の二枚おろし 楽しい「男の料理教室」

六月十八日(土) 十七時三〇分より、岩村公民館の夏・冬年二回の恒例行事となりました、平成二十三年度第一回「男の料理教室」が開催され参加させていただきました。

当日は岩村地区から十九人の参加を戴き、中尾香代、大島裕子両先生のご指導のもと三班に分かれて鯖の竜田揚げ、しらすご飯とタコときゅうりの酢の物、かつをのたたきに奮闘しました。

とくに大変だったのは鯖のグループで、鯖の三枚おろしから中骨の取り除き、漬けたれ作り、たれに漬けたのち水気をペーパーでふきとり片栗粉をまぶして百七十度で揚げる作業でしたが、思考錯誤の連続で全員汗だくで取り組んで居られました。

また料理のメニューには無かったのですが、料理教室途中で立派なシイラの差し入れが届き、早速、田所さんの包丁で三枚に下ろされ、料理途中でありながら土佐ぬたを求めに走っていたなどとして、会食の席に一品が加えられました。

全員で挑戦した料理の出来栄
えは、両先生にも絶賛いただきました。

また、料理後は島崎岩村公民館長様と長崎日章公民館長様にも、ご参加頂き大変有意義な試食懇談会となりました。

次回の開催は十二月の予定と聞いています。

皆さんも是非参加して、料理のコツなど勉強してみませんか。

楽しいひとときですよ。

(寄稿者・福船 溝渕忠志)

うす味が人気です 食改も料理教室

お待ちしています。

食生活改善員の伝達講習は年間三回、保健センターで料理の実習があります。習った料理の講習をその度に行っています。

- 一回目は、七月二十三日(土)、六時からふれあいセンターで、伝達講習を行いました。参加者は全員十三名、四品目を料理しました。
- 二、大豆とごぼうのカレー醤油煮込み
- 三、とうがんのエスニックサラダ
- 四、二色水ようかん

岩村食改員は私たち三名です。
山崎順子・大島末子・上野由美子。

食改の料理は、全体にうす味で大変好評です。多くの参加を



こちら楽しい食事会(試食会)