

おとこの台所・中町だより

今後の予定

5月 5日(金) 深沢区民センター

5月 19日(日) 同上

6月 2日(金) 同上

6月 18日(日) 同上



4月のお料理は、 →→→

左下より時計回りで

- アサリと筍の炊き込みご飯
- 新ジャガイモと豚バラの炒め煮
- 春巻き餃子
- 白菜のすまし汁



■ 久しぶりの花見

3月28日、砧公園で花見が計画されました(4年ぶり)。

当日は、あいにくの雨。11時半に用賀駅に集合。こんな雨の中で、いくらなんでも砧公園に行くのは嫌だなど思っていたところに集まったのは7名。なんと2名の方が、雨に濡れても困らないように、折りたたみイスを持参。その準備の周到さにびっくり。降り止まぬ雨のため、会場を変更して、駅前のバーミヤンへ。



温かい部屋の中で、お酒を飲みながらの楽しい昼食会で、会費はなんと1,800円。安上がりで昼飲みとしては大満足の2時間を過ごしました。飲み会が終わった頃、雨もあがり、ほろ酔いで、桜を見ながらのご帰還された方が何名もいたとか。

(高橋裕二)



■ 復刊のお知らせ

おとこの台所の「中町だより」を3年4カ月ぶりに、復刊しました。コロナ禍で活動休止などの困難な時期を通り過ぎ、編集委員も台所に復帰できました。

現在、金曜日と日曜日に開催日が分かれていますので、小誌を会員相互の情報交流に役立てたいと思います。

手始めに、4月にHPを見て入会された馬場さんをご紹介します。



馬場 耕一(ばば こういち)奥沢在住
趣味: 読書、散歩。昨年から能の稽古(仕舞・謡)を開始。今年はシニアサッカーにチャレンジ予定。

好きな料理: すき焼き、水炊き等。

お酒: 何でも。今は成人病制限で正月等祝いの時期に少量頂く程度。

出身地: 福岡市

よろしく願っています。

(高橋裕二)

■ 復帰のお知らせ

2021年9月に元の勤務先よりコロナPCR検査業務応援要請があり応受、やむなく台所活動停止となりました。

5月8日以降2類から5類に変更になることと陽性数の減少がみられたので3月31日をもって退職しました。

2年6カ月間勤務しましたが延べ約2万件の検査を行いました。



9波が来ない事を祈ります。

(小坂 諭)

◆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。

おとこの台所・中町だより



今後の予定
 6月 2日(金) 深沢区民センター
 6月 18日(日) 同上
 7月 7日(金) 同上
 7月 16日(日) 同上



5月のお料理は、 →→→

左下より時計回りで

- 蕨(フキ)の炊き込みご飯
- 青梗菜と豚バラの塩あん炒め
- 鮭とキャベツのピリ辛炒め(味噌風味)
- ネギと豚バラの味噌汁



■ タケノコの皮

先日、等々力溪谷で「タケノコ掘り体験」というイベントがあり、手伝いで参加しました。

区内から15組の家族連れが参加して、土から出てきたタケノコをスコップで掘るといものです。

一家族あたり2本まで掘っていいということで、スコップで格闘しても、なかなか掘れるものではありません。われわれが7割くらいまで掘って、最後は家族の方に掘り出してもらいました。

掘ったタケノコに対して、皮の剥き方を溪谷保存会の会長が実演しま

した。大きな包丁で、一気に切りこんでいくところは、さながらマグロの解体ショーのように見えた。

タケノコの皮はそのまま廃棄されましたが、ひとつ残念だったのは、その皮の使い道を、参加した子供達に教えて欲しかった事です。

小さめの皮に、梅肉を入れて、しゃぶるといものです。梅肉が竹の皮から染み出して、少し赤くなってきたのを覚えています。こういう食べ方は、テレビでも紹介しない。

■ 新人紹介

青木 博さん、4月16日(日)の料理の時に、部屋の中の活動に興味があるとのことで、ひょっこり入ってきて、5月5日に入会されました。

ひょっこり入ってきた動機は「いい匂いがして、楽しそうにやっているのを見たから」だった。コロナで換気を良くするために、ドアを開けていたために、料理の匂いが廊下まで漂ってきたから。



青木 博(あおきひろし)尾山台在住
[広島市出身の青木さんのエピソード]

南極以外、世界のほとんどに行つて嫌いなものはなく、何でも食べるが、中でも好きなものは、アザラシのレバーとのこと。世界を飛び回つたカメラマンの発言でした。



◆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。