

男の料理教室

和田 真一さん(福船)寄稿

六月四日(金)開催された「男の料理教室」に初めて参加しました。もともと取材の予定で会場に行ったのですが、いつの間にか雰囲気を引き込まれ、試食宴会までのお付き合いでした。

調理も本格的で驚きの連続です。講師の先生は中尾香代さんと大畠裕子さんです。

この日、用意されたメニューは「アジのたたき」「スライスオニオンサラダ」「野菜の即席漬け」「ゴーヤのかき揚げ」「鶏ごぼうご飯」の五品。最初きゅうりの即席漬けからスタートです。きゅうりを上手に棒状に細

切りする人、ややぎこちなく切る人といろいろ。ゴーヤのたねを取るのが一番みなさん苦労していました。最初に料理も本格的だと記したのは、ごぼうもニンジンも千切りするのを、全て包丁一本で作ります。

アジのたたきに添える大根の「けん」も講師の先生の指示は「大根をかぶら剥きしてから細切りして下さい」との事。さすがに許可をいただいで、スライサーを使用させていただきましたが、調理方法は調理師学校並みの本格指導でした。

アジのたたきに使う「アジ」もスーパーで三枚に下ろしたものを使うかと思いきや、登場したのはまるまる一本。アジを三

枚に下ろすところから始まりです。ここは「釣り師」田所秀二さんの臨時講師も登場して、何とか三枚に無事下ろし終えました。ただ全員が料理にチャレンジがモットーの「男の料理教室」。結構、大切な(?)アジ

の身を惜しげもなく切り落としている人もいました。悪戦苦闘すること、約二時間。無事、五品全ての完成です。この日集まった十三人と共に「試食」で、全て美味しくできあがっていました。堺正章風に言えば「三つ」。ビール・焼酎と好物も加え、楽しいひとときを過ごしました。

「県政出前講座」に参加して

第三回岩村公民館講座が三月十日(木)に高知県医療薬務課と高齢者福祉課の県政出前講座の担当の方を講師にお招きし、「在宅医療と在宅介護」についての内容で開かれました。

余寒の残る寒い夜でしたが参加された二十名の方は熱心に聞き入り、質問も多く予定時間をオーバーする、充実した講座となりました。現代は高齢化が進み医療を受けるパターンも様々で、居宅で生活しながら医療を受けることも選択肢のひとつとなる在宅医療の時代へと変化してきています。

