

行ってこーわい 会ってこーわい

「男の料理教室」

和気あいあいと
料理に腕を振るう

No. 26

10月9日(土)、今年度3回目の男の料理教室が東公民館で開催されました。この教室は、まさきふれあい学園の講座の一つで、毎年大勢の人が参加する人気講座です。

講師は長年給食センターに勤めていた鎌倉和子先生。「鎌倉先生の愛情たっぷりの指導と料理に惚れ込み、毎年参加しています」という人も少なくありません。

そんな参加者の皆さんの中には、慣れた手つきの人も、危なっかしい手つきの人もいますが、そこは班ごとのチームワークでしっかりカバー。この日の課題、「芋だき」「れんこんの萩衣揚げ」「わかめときゅうりの酢の物」の3品を、手際よく完成させていました。

完成後、お楽しみの試食タイムでは、毎回自画自賛したり、反省点をあげたりしながら、食を通じて親睦を深めています。

最年長参加者の布施堅さんは、「家ではめったに料理をしません。ちょっとでも料理の勉強をしないといけないなと思って参加するようになりました。年をとって改めて、『食』は生きることの基本だと感じるようになったから」と話していました。



1 れんこんの皮をむく参加者の皆さん
2 10月9日のレシピ
芋だき、れんこんの萩衣揚げ、わかめときゅうりの酢の物

▼編集後記

今年の猛暑はどこへやら。朝晩すっかり涼しくなりました。秋ですね。

爽りの秋。食欲の秋。今月のテーマは「食への感謝」です。秋祭りの取材に始まり、料理教室にお邪魔したり、稲刈り体験に参加したり。いろんな場で、いろいろな人の声を聞いて改めて考えさせられました。

岡田小学校の稲刈り体験のとき、稲穂を踏んでしまった児童に対して聞こえてきた厳しい注意の声。秋祭りのときにも、ふざけて稲穂をちぎってしまった子どもに対して同じような声が聞こえてきました。そんな声を聞いた後の食事は、一口一口噛みしめて食べずにはいられませんでした。そういうえば、昔祖母がよく言っていました。「米粒を残すと目がつぶれる」と。今、そんなことをいう人はどれくらいいるのでしょうか。食への感謝を、次の世代へと伝えていくことも大切なのだと思います。(高橋)

申請から工事までお任せください! 広告

下水管接続工事

(有)環境管理研究所

本社/松山市土居田町500番15
支店/伊予郡松前町東古泉405-3

☎965-1888

作りませんか?住基カード

発行手数料 500円が
今なら無料です。

(平成23年3月31日まで)

☎町民課住民係 ☎985-4105



庁舎前の緑のカーテンを3階からパチリ。季節外れの朝顔が鮮やかです。